

自宅で楽しむ自然派ワイン

このごろは通販や酒販店でも見かけるようになった自然派ワイン。
比較的入手しやすいものをオザミワールド代表の丸山さんに選んでもらった。

撮影協力=オザミ・デ・ヴァン



1. ポマール2004 フィリップ・パカレ

豊潤なボディに特徴があるポマールはコート・ドール南部、コート・ド・ボーヌにある畑。パカレのポマールは、ぶどうをそのまま熟成しているようなジューンさを感じさせてくれる。彼の手がけたワインの中ではやや肉厚で、ボリューム感もある。7,875円 クロスロード03-3352-0911

2. ジュヴレイ・シャンベルタン2004 フィリップ・パカレ

シャンベルタンなど、数々のグランクリュを抱えるジュヴレイ・シャンベルタン地区は、コート・ドール北部に広がる。スパイシーで骨格の整ったワインが生産される地区といわれ、パカレのそれはミネラル感溢れるジュシーなワインに仕上がった。7,875円 クロスロード03-3352-0911

3. ボージュレ2005 マルセル・ラビエール

自然派ボージュレの中でもマルセル・ラビエールの手がけるものは、とりわけスタイリッシュ。するりとのを通り過ぎ、赤いフルーツ畑にいるような香りに包まれる。飲みやすく、価格も比較的手ごろ。どんな料理でも幅広くカバーできる1本だ。2,457円 ミレジム03-3233-3801

4. ボージュレヴィラージュ2004 マルセル・ラビエール

ボージュレよりも狭い地区に限定した、やや格上のワイン。ボージュレよりもコクがあり、スムーズな飲み口の中にも少しタンニンの存在感を感じさせる。ピュアで自然な味わいはアルコールであることも忘れさせるほど。2,992円 ミレジム03-3233-3801

右に出るものナシ! オザミ丸山宏人 オススメの8本

飲み口が柔らかく、ナチュラルで透明感がある
自然派ワイン。合わせる料理を選ばない。

一皿のバランスが大事
食べ手の感覚を意識した傑作

減農薬、ビオロジック、ビオテュナミなど、生産者によってワインづくりの細部が異なることから、「自然派」という言葉で統一しているが、飲み口が柔らかく、くいつと飲めてしまうのがこの手のワインの特徴。

「ビオだけにこだわっているわけでは
ありません。真面目につくったワイン
は、みんないいワインです」と、丸山
さん。

家で飲むなら、マリアージュなどあ
まり気にしないで、好きなワインと料
理を楽しめばいいというのが丸山さん
の楽しみ方の原則だ。

ただし、ワインによっては開けたと
きに還元香といわれる臭いがあるもの
もある。だから購入時にそのことを確
認したほうがいい。還元香は、デキヤ
ンタをしたり時間がたてば消えるもの
も少なくない。また、ワインによって
はワインを酸化させないために微発泡
を残してあるものもある。いずれにし
ても個性派ぞろい、購入先とコミュニ
ケーションをとって入手することをオ
ススメしたい。

5. ドメヌ・グリオット・ブライト・ガトリ

ロワールではよくつかわれるが、ほかの地方では珍しいグロロという品種でつくったワイン。香りはやや異なるが味の方向性はボージュレに重なるものがある。タンニンは少なめで、やさしく舌を包みこむような味わい。ボージュレ同様、軽く冷やして飲みたい。3,473円 クロスロード 03-3352-0911

6. コート・デュ・ローヌ ラ・ナチュレル ドメヌ・ヴァカント

自然派のワインは、シルキーな飲み口のものが多いが、これはガツンと存在感がある。品種はグルナッシュ主体。ブルゴーニュから南に下ったローヌ地方のワイン。バイオレットのような香りが立ち、凝縮した果実味が感じられる。1,950円 小松屋0120-565-464

7. マルク・ベノ ナチュレ ヴァン・ド・ターブル

マルク・ベノはロワール地方、河口に近いミュスカテの生産者。ミュスカテを名乗っていないのは、原産地呼称にはない独自のぶどう品種をつけているため。柔らかい酸とクリーミーな旨味溢れる1本で、和食との相性もよさそうだ。3,650円 エスポアレンかわ045-981-0554

8. ブルゴーニュ・グラン・オーディネール2001 プリュール・ロック

シャルドネにピノ・ブランなどほかの品種を混ぜることを許されている銘柄。通常はブルゴーニュよりも軽く扱われるが、プリュール・ロックのものはやはり一味ちがう。ミネラル感がたっぷりあり、柑橘系の香りも圧倒的だ。これは熟成感が出てきた1本。2,800円 ヴィノスやまき054-252-2470



*価格は酒販などで買う場合の税込小売価格です。