

ワイン課通信

日々、寒空が続きますが冬至梅が咲き、春に向け福寿草（毒草ですが...）が芽生える季節になりました。皆様おつかれさまです。今回のワイン課通信は銀座大野の戸澤が担当させていただきます。

内容は1月17日に行われたPDS会のご報告をさせていただきますと思います。

今回、ムッシュのご好意により来日されていたダール&リボのルネ・ジャン・ダール氏をサプライズで連れて来られ突然のことで一同、始めは唖然としましたが生産者の方を交えてのワイン会を行うことは非常に貴重な体験ですので気合が入ります!! 今回、ご用意していたのはボルドーワインのブラインドによる勉強会で、いざ始めようかと思った矢先.....「ルネ・ジャン、ボルドーワイン好き？」とムッシュの一言があり、それに対しルネ・ジャンは御丁寧に日本語で「キレイ」と...。こんな感じで急遽、ダール&リボの会になりました...

＊（準備の段階にて色々のご協力いただきました皆様、大変ありがとうございました。陳謝。）



（変顔をしているルネ・ジャン。）

企画は雲散霧消となってしまいましたが僕も参加する側になり、うれしいやら悲しいやら。

ワインはブラインドで運ばれ生産者が自分のワインを当てられるか？といった趣向がこらされ銀ピ・林店長とムッシュの召集がかかりお疲れのところいらして下さったパリ食堂の菅野店長の手によりアルミホイルにつつまれワインが提供されました。

始めにLes Baties Crozes Hermitage 05 Dard & Riboが出されました。

品種：シラー 100%

「レバティ」という区画だけのブドウを使ったワインです。以下は、ルネ・ジャン・ダール氏の解説。

「このパーセルはクローズ エルミタージュ村の隣のラルナージュ村に位置している。樹齢の古い木を使用し、粘土質の土壌。土壌は割りと厚みがあるが、僕たちが土壌に施す作業のおかげで空気や生命力が吹き込まれている。このワインはダール・エ・リボの典型的な醸造によるもの。普通のクローズ エルミタージュより重心が低く落ち着いていて、さらにリッチな味わい。テロワールがこのワインの特徴になっていて骨格を与えてくれている。どのクローズ エルミタージュもそうであるように

コクがあり飲みやすい。食事にとっておいしいワイン。」

個人的には通常のCrozes Hermitageより果実味がよりはっきりと伝わり、ミネラルの構成がより硬さを持っている印象です。



(ブラインドの答えを発表しています。)

続きましてCrozes Hermitage Blanc k Dard & Ribo 05

品種：マルサンヌ 100%

自身が所有している畑の中で最も標高が高いとされるミネラル豊かな区画から作られる、その名もカリエールは、白い石が数多く見られる土壌から造られることによって、硬質でシャープ、かつクリーンな味わいのワインとなります。そのきらびやかなミネラル感に囲まれながら、ダールエリボらしい、まったりとした旨みとふくよかな果実味が絶妙に絡み合います。

たっぷりとした果実感に鉱物的でクリアなミネラルを感じるワイン。メチャクチャ旨いですね!!

ここまで3種類のワイン(ブラインドをおこなう前にCrozes Hermitage Rouge 01が出ました。)を飲んでルネ・ジャンのテンションも上がりここでルネ・ジャンに尊敬する他の生産者は誰ですか?という質問があり、同じ北ローヌの優れた生産者でダール&リボでも研修をしたことのあるエルヴェ・スオー氏とのことです。ルネ・ジャン曰く...彼は「ヨッパラ~イ」とのことです。う~ん、素晴らしい言葉ですね、全世界の共通語にしたいくらいです。

それはさておき、続いてのアイテムですが、Herve Souhaut Sainte Epine 03 でした!!

品種：シラー 100%

近年はAOCサン・ジョセフを獲得しておりますが、過去には獲得できなかった年もあったことも、自然派ワインではまああることですが、アペラシオンを超えた美味しさということの裏返しでもあります。サンテピーヌは、本当に過酷な環境で造られており、恐ろしく急な、絶壁ともいえる斜面に位置しています。通常シラーと比べより深い紅から黒の色合いを持ち、グラスにつたう脚も長いこのワインは、最上の凝縮感と余韻の複雑さ、長さが大変印象的です。大きめのグラスでお楽しみいただきたいワインです。

ブラインドにて出されたときはダール&リボのHermitage Rougeかと思ってしまいました。芳醇でクラクラするほどのスミレやバラのようなアロマ、適度に酸を持った黒系果実や複雑なスパイスを思わせる香り、それでいて押し付けがましさをない落

ち着いた印象。密に詰まった果実味が柔らかく、サンジョセフとは思えないほどのミネラルが全体をしっかりと構成していて余韻も長い。まいりました、美味しいです!!

続きまして、最後にムッシュの指示によりダールエリボでなくても何でもいいということで...林店長がなにを持ってくるのかの予想が全然立たなくなりブラインドの幅が広がり難しくなりましたがこれこそブラインドテースティングの楽しいところではないかと?と思いました。

グラスにそそがれた液体は中心に紫の色素を若干残し、縁にやや茶を帯びた赤。細かな澱が見られ霞がかってはいるが輝きがあり粘性は強い。スミレのような花の香りにやや乾いた印象のタイム、クローブにエストラゴンを思わせる妖艶さ、特徴的な漢方薬のようなスパイス香が華やか。果実味と酸のバランスが非常によく甘みすら感じてしまう。タンニンも熟成により丸くなり、心地良く余韻も長い。

...とても素晴らしいワインでした。

その正体は...Gramenon Cotes du Rhone Ceps Centenaires La Meme '96. でした。美味しゅうございました。

今回、突然の来賓により当初、予定していたものとはまったく異なる結果となってしまいました。

ルネ・ジャン・ダール氏の人柄に身近で触れることができ本当に陽気で明るくユーモアでそして懐の深い人だと思いました。だから美味しいワインができるのも納得でき、そして、楽しそうにワインを飲みユーモア溢れるトークは素晴らしい「ヨッパライ」の姿でした。

今後も氏のつくりあげる美味しいワインを飲みアル中ではなく氏のような素晴らしい「ヨッパライ」になりたいと思います。

最後は全員で写真を撮り、笑顔の素晴らしかった銀座バニユルス、青木君とハグをしてお別れとなりました。

ルネ・ジャン・ダール氏...ありがとうございました!!

そして、このような機会を与えてくださいましたムッシュ、ありがとうございました。

また、お疲れのところいらしてくださり色々と進行の準備を手伝っていただいた菅野店長ありがとうございました。

そして金子シェフをはじめ、本店の皆様方ならび林店長、その他沢山の皆様のご協力により今回終わらせることができました。皆様には心よりお礼を申し上げます。

皆さんご存知かと思いますが...蔵元紹介です。



北ローヌの地で、自然派ワインを代表する生産者として知られるダール エ リボ。当主のルネ ジャン ダール氏と数十年来の友人でありパートナーであるフランソワ リボ氏の二人によって運営されるドメーヌです。ワインの評価も非常に高く、多くの自然派ワインファンを魅了しています。その一方で、権威的なワインジャーリズムを嫌い、メディアへの露出が極端に少ないために、知る人ぞ知る存在であるともいえます。

「もう自然派ワインを代表する生産者と言われるのは、嬉しくないんだ。僕達は、ずっと昔から美味しいワインを造ろうと努力し続けてきたけど、ただ当たり前のことを積み重ねてきたただけなんだ。」

「自然派ワイン」というカテゴリやスペックにこだわった挙句、「美味しいワイン」という本質を見失ってしまう生産者が散見される現状を、彼らなりの優しさで批判した言葉のようにも感じます。テロワールを表現しよう、その土地だけの個性を表現しようとした自然派ワインの多くが、なぜか没個性的な風味になってしまうのはどうしてでしょうか。それは、「手法」にこだわるあまりに「迷い」が生じ、結果としてワインの純粋さが損なわれてしまっているのではと考えられます。

ダール エ リボでは、シラーという品種の繊細な美しさとエルミタージュやサンジョセフといった土地のテロワールを追求し、そのプロセスで、自然な栽培・醸造にたどり着きました。「自然派ワイン」それ自体が目的ではなく、「美味しいワイン」こそが、彼らの理想なのです。だからこそ、様々なクオリティのものが混在する「自然派ワイン」に分類されたくない、一緒にされたくないという想いに至ったのでしょう。「僕達のワインは、自然派ワインじゃない。僕達のワインは、ダール エ リボのワインなんだ。」栽培は、除草剤・化学肥料を用いないなどどこまでも自然な方法で行い、極限まで遅らせた収穫によって健全で完熟したブドウを得ます。茎まで完全に熟したブドウであるため、除梗も行いません（彼らは良いワインを造るためには茎が必要と考えています）。発酵・醸造においても、自然酵母による発酵や、清澄・ろ過を行なわないなど人為的な作業を排し、ブドウの持つ本来の純粋さをワインに映しとります。亜硫酸は醸造から瓶詰め段階においてまで基本的に使用しませ

ん。彼らのワインには、従来のシラーという品種やエルミタージュというアペラシオンが備えていた頑強でスパイシーなワインというイメージがありません。それは、従来のスパイシーなシラーというのは作られた個性であって、ブドウや畑本来の個性ではなかったからに他なりません。

「シラーは本来フェミニンな品種なんだ。強いシラーというのは無理に作られたイメージなんだよ。」実際、最近のヴィンテージにおけるダール エ リボのワインは、非常になめらかで優しい果実味があり、品の良さを備えたエレガンスに満ちたワインとなっています。「ガチガチで10年も飲めないようなワイン」を無理をして造るのではなく、より素直に、そしてより繊細にワインのピュアさや美しさを表現しています。