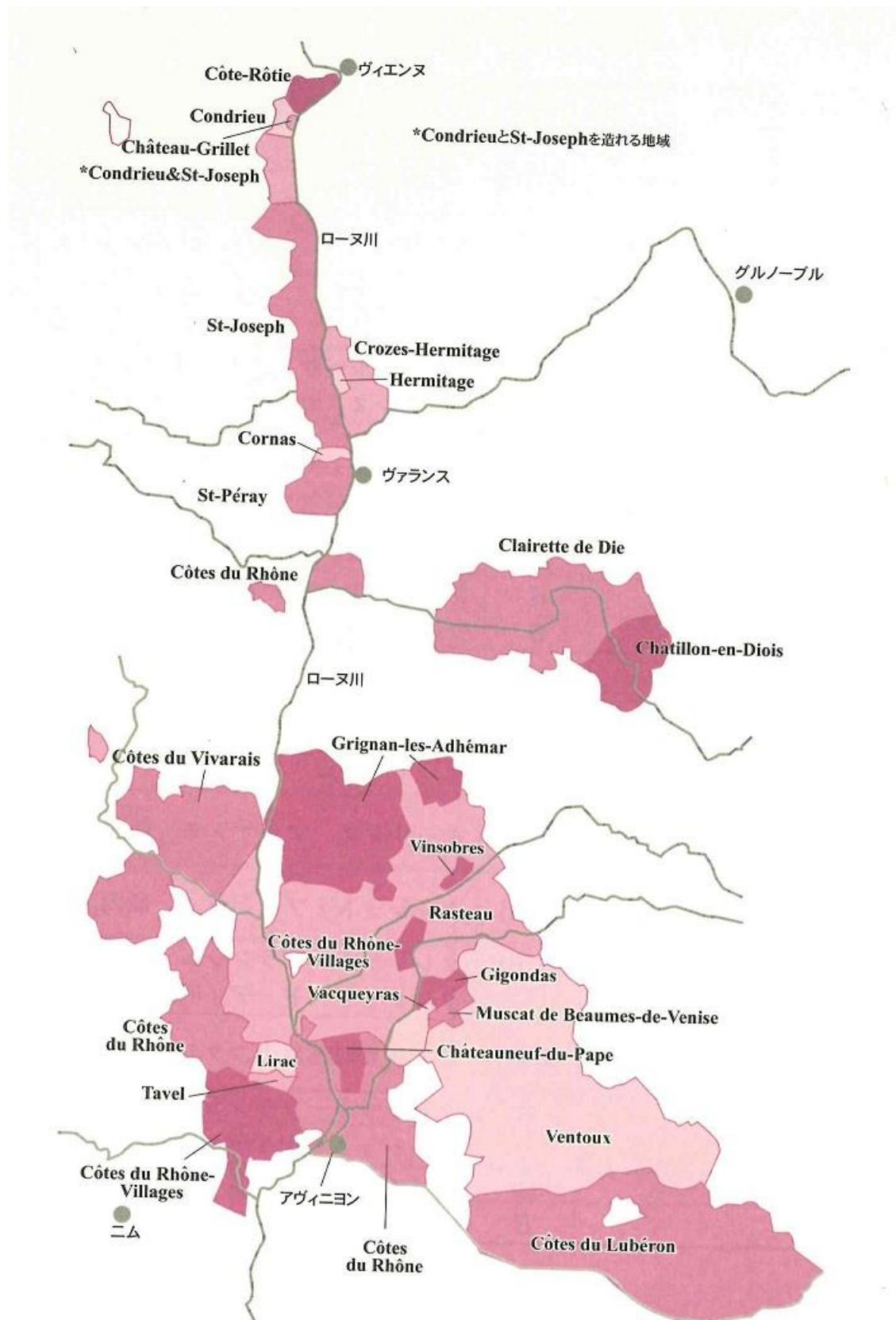


# Côtes du Rhône

今日のテーマはフランス南部の重要なワイン産地、コート・デュ・ローヌのワインです。  
 ヴィエンヌからアヴィニヨンまで約200kmにわたるローヌ河沿いの生産地域で、大きく二つの地区に分けられます。  
 シラーとヴィオニエが中心の北部と、色々な品種をブレンドする南部です。  
 ミストラルと呼ばれる強い北風が吹き、乾燥した地中海性気候が独特のワインを生み出します。  
 タンニン、アルコールの強い長熟ワインから、  
 フレッシュで果実味溢れるワインまでいろいろなタイプがあります。

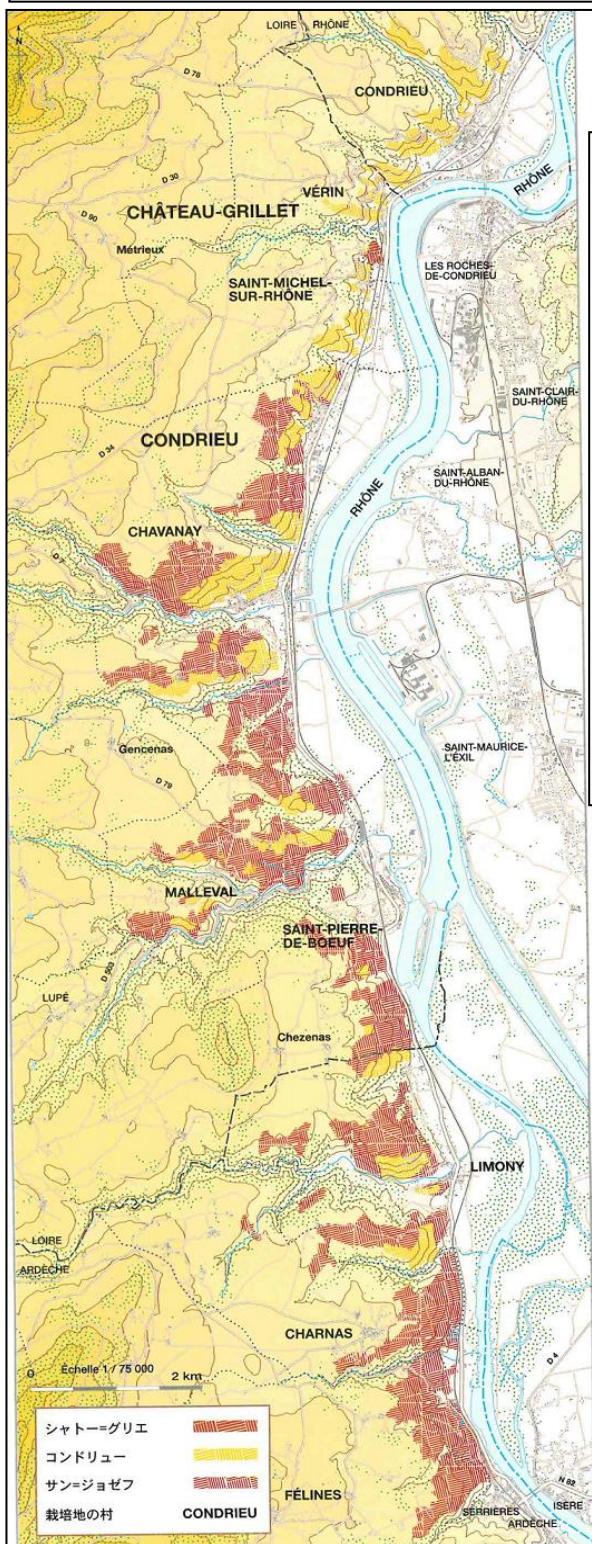
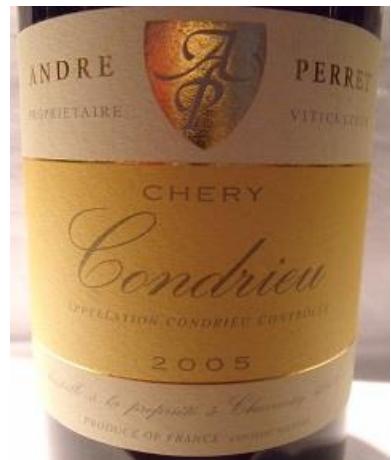


# ①Condrieu "Coteau de Chery" 2005/Andre Perret

コンドリュー"コトードシェリー"2005/Andre Perret

ヴィオニエ種のみから造られる白ワインだけを生み出すアペラシオン。コンドリューの中でも特にCHERYという区画は、シャトーグリエのすぐ北に位置し、評価が高い畠です。

ドメーヌ・アンドレ・ペレは、ヴィエンヌの南15kmのシャヴァネイ村ヴェルリュー地区に拠点を構えています。ペレ家は代々アブリコットなどの果樹栽培も手掛ける複合農家を営んでいましたが、1982年にアンドレ氏はドメーヌに戻るとドメーヌの規模・ワイン生産の割合とも大きくしていきました。アンドレ氏が家を継いだ当時1.5haに過ぎなかった所有地は、土地の購入と所有地のブドウの植栽により今では11haにまで拡大されています。土地の購入にあたっては所有面積をふやすことが目的ではなく、テラス状になった斜面の好条件のパーセルだけを選択していました。果樹栽培はアンドレ氏の父があでも続けており、氏自身はワイン生産に専念しています。所有者は僅か3人。50年代よりドメーヌ元詰めを開始しましたが、



葡萄品種: viognier(ヴィオニエ)100%

土壤: 花崗岩土壤

畠は30度ほどまで達する急斜面にあり、侵蝕・流失しやすい土壤。そのため土を留める石垣が見られる。

基盤には亀裂が入っているため、葡萄樹の根が深くまで張り、ミネラルや水分をしっかり取り込むことができる。

気候: ペレ家の所有区画は、やや東向きの斜面に位置します。

冷涼な気候を持ち、フィネスと気品あるワインになります。

所有畠: 計11ha

(コンドリュー 4ha、サン・ジョセフ 5ha

他、ヴァン・ド・ペイのコリース・ロダニエンヌ2haを所有。)

栽培: 農薬を最小限にとどめる、リュットレゾネ。

有機肥料を使用。また、コトードシェリーでは、性ホルモン攪乱カプセルを使用。

醸造: 今では当たり前のように行われているコンドリューの

新樽発酵は、このドメーヌで1983年に

初めて行われました。破碎後、12時間デブルバージュ。新樽60%ステンレスタンク40%で発酵後12ヶ月熟成。



## ヴィオニエ

たくましく、抵抗力があり、貧弱で乾いた土壤に最適な品種。

アルコール度が高く、

まろやかで骨太なワインを産む。

若いうちはスミレとアカシアの花の香りが豊かなワインで、時間が経つにつれ、ムスクや桃、

アプリコットなどの複雑なアロマに。コンドリューとシャトーグリエで、単一品種で用いられる。

## ②Chateauneuf-du-Pape Blanc la Fontaine 2005/Grand Veneur

### シャトーヌフ・ドゥ・パプ ブラン ラ フォンテヌ2005/グラン・ヴヌール

この土地のワインの歴史は、1320年に教皇ジャン22世がシャトーヌフ・ドゥ・パプに最初の葡萄を植えたことから始まります。教皇の葡萄、教皇のワインとして有名になるのは、18世紀になってからのことでした。シャトーヌフ・ドゥ・パプでは、13品種までの混醸が許されています。

黒葡萄: グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、サンソー、テレ・ノワール、

ミュスカルダン、ヴァカレス、クノワーズ

白葡萄: クレレット・ブランシュ、ブールブーラン、ルーサンヌ、ピクプール、ピカルダン

ドメーヌ・グラン・ヴヌールは1826年、マチュー・ジョームがシャトーヌフ・ドゥ・パプに葡萄の栽培を始めて以来、代々ワイン醸造に携わっています。それ以後モーリス、フェルナン、ロジェが引き継いでいます。1979年、オディールとアラン・ジョームがドメーヌ・グラン・ヴヌールの伝統的な家族経営を引き継ぎました。当初ワイナリーは9ヘクタールしかありませんでしたが、時を経て拡大し、今や55ヘクタールとなりました。アペラシオンもシャトーヌフ・デュ・パプ、リラック、コート・デュ・ローヌ、ヴィラージュ、そしてコート・デュ・ローヌがあります。時と共にファミリー自体も拡大し、現在セバスチャンとクリストフがドメーヌの発展に力を注いでいます。代々伝わるノウハウに、醸造学、ブドウ栽培法などの知識も生かしています。



葡萄品種: Roussanne(ルーサンヌ樹齢70年以上)

土壌: 砂利の混じった赤い粘土の上に、丸い大きな石がごろごろと転がる。

気候: 地中海性気候

南部区域の真ん中で、年間2800時間以上の日照量と、14°Cの平均気温に恵まれ、ローヌ全域で最も暑い地域。冬には一定の降雨があるが、夏の間は日差しが強く、雨が降らないため、乾燥による問題が生じやすい。更にローヌ河の軸部にそった高台にあるため、年間100日以上のミストラルにさらされる。

所有畠: 55ha

栽培:

醸造:

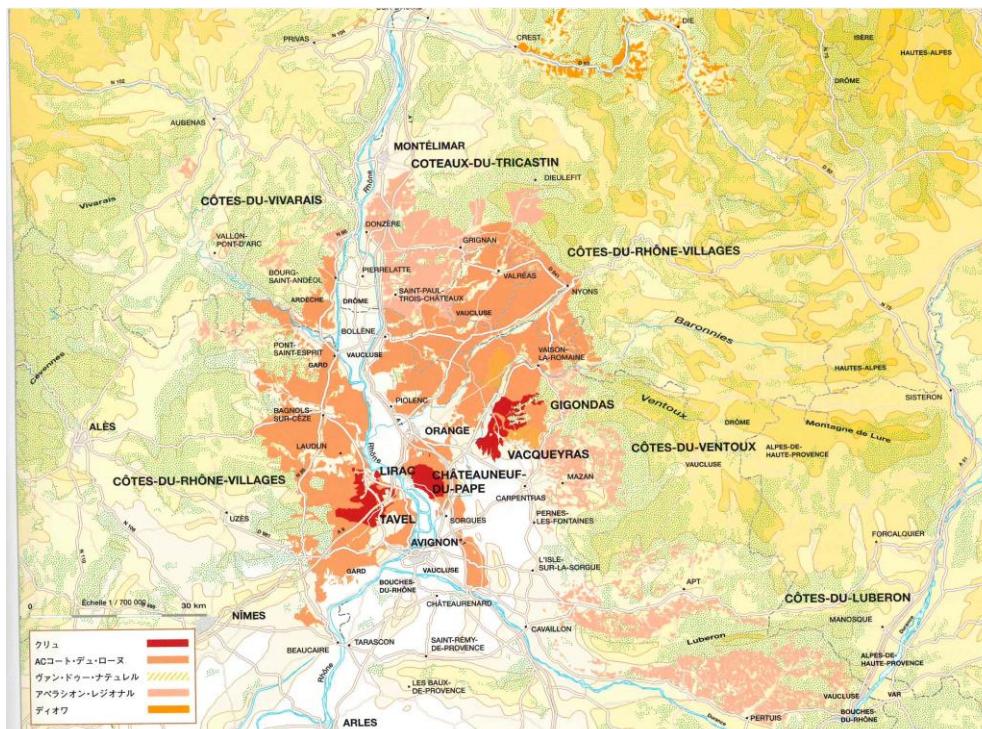
\*ミストラルとは\*

フランス南東部に吹く地方風。アルプス山脈から地中海に吹き降ろす寒冷で乾燥した北風。常にカラリとした晴れた新鮮な空気をもたらす。

ルーサンヌ

9月中に熟する、中程度の収量がある品種で、熱く水捌けのよい礫混じりの土壌を好み、丘陵の斜面に広がる礫の豊富な黄土、石灰質土壌が好適地である。

上品で複雑な極めて繊細なワインを生む。コンドリューとシャトーヌフ・デュ・ローヌの北部の白ワインでは、マルサンヌと組み合わされ、南部ではグルナッシュ・ブランやクレレット、ブルブラン種と組み合わされることが多い。



### ③Gigondas 2009/Santa Duc

ジゴンダス2009/サンタ デュック

力強くスパイシーな赤ワインと、わずか3%のロゼを造る。  
白ワインがこのアペラシオンを名乗ることは認められていない。

今や世界中からジゴンダスのトップ ドメーヌとして賞賛されているドメーヌ サンタ デュックは、小柄だが筋骨たくましく陽気なイヴ グラによって営まれているドメーヌで、1985年に父親のエドモン グラから引き継ぎました。

それまでは大半がバルクでネゴシアンに売られていましたが、イヴ グラの代になってすべて自家葡萄園元詰めに切り替えました。葡萄園面積は約10haで、コート デュ ローヌ南部のドメーヌとしてはさほど大きくありません。しかしこの小さなドメーヌで、イヴ グラによって造られるワインは、今や世界中のワイン評論家を驚かせています。



葡萄品種：Grenache(グルナッシュ)75%, Syrah(シラー)15%,

Mourvedre(ムールヴェードル)5%, Cinsaut(サンソー)5%

土壌：砂質と石灰岩、シルトが混ざる。

気候：ウヴェーズ川沿いの段丘では地中海とローヌ河流域の気候が見られ、

高い気温と豊富な日照量、中程度の、しかし一定ではない降雨量が特徴。

北からのミストラルが吹きつけ、天候によってプラスにもマイナスにもなり得る。

所有畠：10ha

栽培：マサルセレクション。自社畠はオーガニック認証。肥料はオーガニック。

銅と硫黄を使用。

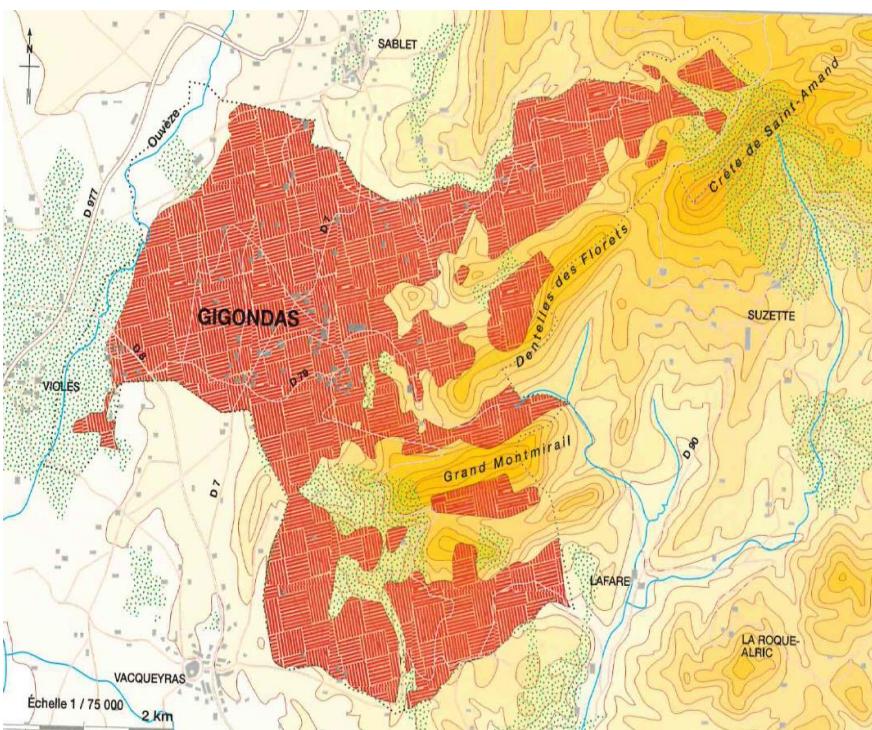
収穫は15人で3週間かけて100%手摘みする。厳しく選別する。

ドライアイスを使用して、SO2を使わないようにする（ML発酵と瓶詰め前には少し使用）。

醸造：6つの異なる土壌のジゴンダス村の畠からの葡萄を使用。

除梗せずに46日間キュヴェゾンします。

マロラクティック発酵はタンクで行い、熟成は新樽25%、大樽30%、1~4年のバリック45%で18ヶ月。瓶詰めは月の満ち欠けに従ってフィルターを通さずに行います。



#### グルナッシュ

たくましく多産な品種。

強風と乾燥には良く耐える。

ローヌ南部の赤ワインといくつかのフルーティーなロゼのベースとなっている。その潜在アルコール分は高く、酸は弱い。ローヌ南部の葡萄畠では55%~60%を占めている。

コート・デュ・ローヌ全体で見られ、シャトーヌフ=デュ=ピュイやジゴンダスの主品種である。

豊で力強く、黒い果実、森の下草等にスパイシーなアロマを纏い、長熟タイプのワインが多い。

# ④Chateauneuf-du-Pape Les Cailloux 2008/Andre Burunel

シャトーヌフ・ドゥ・パプ レ カイユー 2008/アンドレ・ブルネル

レ カイユーのワインは、このアペラシオンの4つの主たる場所で取れた葡萄で造られます。まず、ファルゲロル(Farguerol)は雨が浸透しない土壤で、大量の小石、砂利と青い粘土で構成されています。それが、このドメーヌのワインの特徴的な石墨のノートを与えています。カブリエール(Cabriere)は、小石がそこより少なく、粘土が多く、ブレンドにおいてエレガントさをもたらします。最後に、このドメーヌの2/3は、カンソード(Cansoud)と名付けられた場所にあります。このオーワークル(黄土)で肥沃な場所では、色の鮮やかな葡萄が、色々なスパイスとタブナード(オリーブのペースト)の美しいソートを引き出し、素晴らしいボリュームをもたらします。このアペラシオンの低い場所のいくつかの区画からくるシラーは、ワインを組み立て、色を付けています。アンドレ・ブルネルは、典型的な純粋さ、すっきりし空気のように軽く、強烈なミネラルに導かれた輝く果実味のあるワインを造ります。年と共に彼のワインは、果実のフィネスと輝きを保ち、



葡萄品種：Grenache(グルナッシュ)72%, Mourvedre(ムールヴェードル)15%, Syrah(シラー)12%, その他1% (平均樹齢60年)

土壤：

気候：この地域に吹くミストラルは、乾燥した時期には葡萄の成熟に有害となるが、8月の雷雨と9月の雨の後には葡萄果の乾燥が促され、特にグルナッシュのような果皮の薄い品種にとっては、カビや病気の蔓延を防いでくれる。

所有畠：85. 5ha

栽培：肥料はオーガニック。良い年であれば銅などの農薬は全く使わない。土は、年4回掘り返す。

醸造：80%の葡萄を除梗。グルナッシュやシラーは葡萄が熟しても、梗が熟しきっていないため。コート デュ ローヌの酵母研究所「インター ローヌ」のセレクトイーストを20年来使用。2001年からはフィリップガンビがコンサルタントとして参加しミクロヴィラージュや、シュール・リを導入。それにより、丸いタンニンや豊富な果実味が生まれた。



「レ・カイユ（小石・砂利）」はブルネルを代表するワイン。収穫量は30hl/haで、100%タンク発酵されたワインは、18ヶ月樽熟されます。

うち



# ⑤Hermitage Rouge "Marquise de la Tourette" 2000/Delas

## エルミタージュ"マルキ・ド・ラ・トゥーレット"2000/ドゥラス

南部に位置するエルミタージュの畠は、赤白合わせてわずか130haの広さほどしかありません。ドゥラス(ドメーヌ・ド・トゥーレット)の畠は10ヘクタールで、偉大な赤のエルミタージュを作り出しています。“マルキ・ド・ラ・トゥーレット(Marquise de la Tourette)は3つの異なる畠(レルミット、ル・サボ、レ・ベサール)のブドウからブレンドされています。個性豊かな3つのテロワールは、それぞれが交わることにより、最大限までの可能性を発揮し、ワインに奥深い複雑味を長期熟成の可能性を与えています。綢のようになめらかで、エレガント。

ドゥラスは1835年、北部ローヌ地区にチャールズ・オーディブルとフィリップ・ドゥラスによって設立されたメゾンです。彼らの造るワインは国際的にも高く評価されるようになり、新たなぶどう園の購入等を経てエステートの規模を拡大してきました。1977年、シャンパニュ・ドゥーツを運営していたアンドレ・ラリエ氏がドゥラス家からこのエステートを買い取り、経営と醸造を引き継ぎました。彼は新樽やバリックを導入するなどメゾンや醸造所の刷新に取り組み、現在のドゥラスの礎を築き上げました。1996年、ラリエ氏が引退、元ルイ・ロデレールの副社長ファブリス・ロセ氏が新たに社長となりました。1997年、ドゥラスはワイン・メーカーとしてジャック・グランジ氏を迎入れ、新たな転機を迎える。ジャックはリヨン大学を経てシャプティエやジャン・リュック・コロンボの基で多くの経験を積んでいました。彼はぶどう園とセラーの改良に着手、典型的なローヌ・スタイルのワインを気品高く優雅に表現、ワイン界の注目を集めようになりました。2003年ヴィンテージではコート・ロティ・ラ・ランドンヌがパーカー・ポイント96~100点と評価されるまでに至っています。現在ドゥラスは北ローヌを代表する生産者の一つであり、また南ローヌの数多くのぶどう栽培農家と長期契約を結んでいるネゴシアンでもあります。ワイン造りはヴァン・ド・ペイからローヌ最高峰のワインまで幅広く行われています。



葡萄品種：Syrah(シラー)100%

土壤：雲母片岩と片麻岩で覆われた花崗岩。

亀裂の多い風化した層になっている。

気候：大きく真南に向いて開いた丘陵の斜面で、ほとんど丸一日太陽の光に恵まれている。北風と春先の霜からも護られ、葡萄栽培に最適な微気候。

降雨量は十分で、時に激しく降ることもある。過度の雨水による表土の流出を避けるため、生産者たちは石垣を築き、水路網をつけた。

所有畠：10ha

栽培：



醸造：テロワール毎に最大限に熟成したブドウを全て手摘みし、

伝統的なコンクリートオープントンクで2日間、発酵前にスキンコンタクトを低温にて行います。28-30度でマセラシオンを続け、20日間ルモンタージュと手作業によるピジャージュを繰り返し、果実のアロマとブドウの要素全てを引き出します。マロラクティック発酵はオーク樽で行われます。

12-14ヶ月の新樽熟成。

### シラー

ローヌでは広く栽培され表現力豊かな品種である。

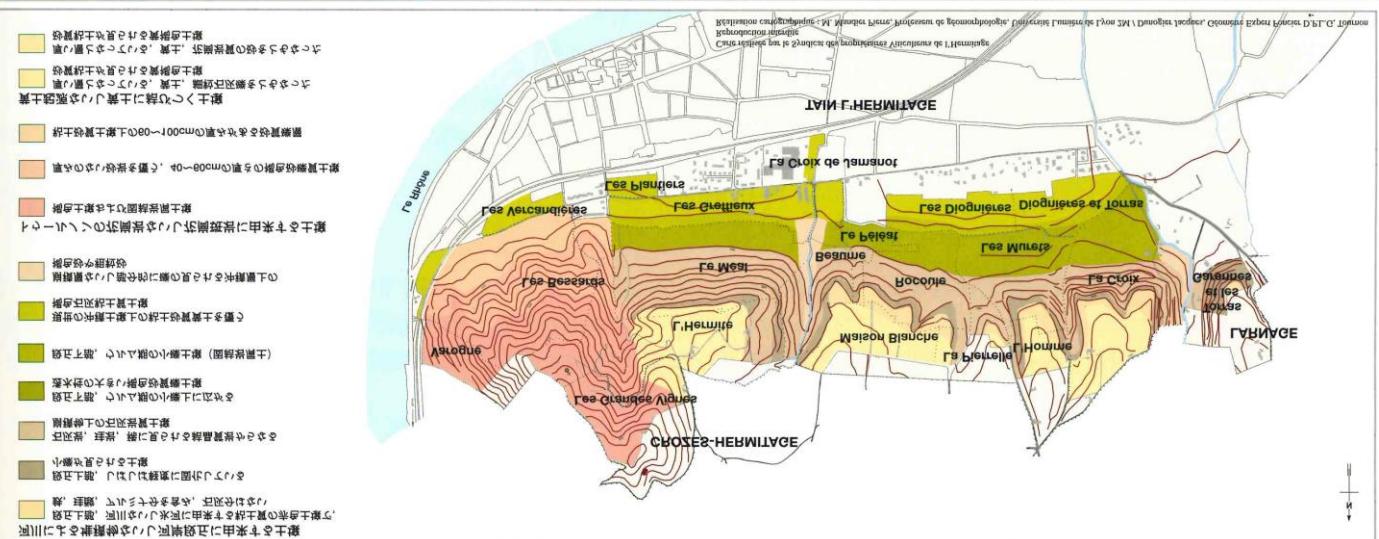
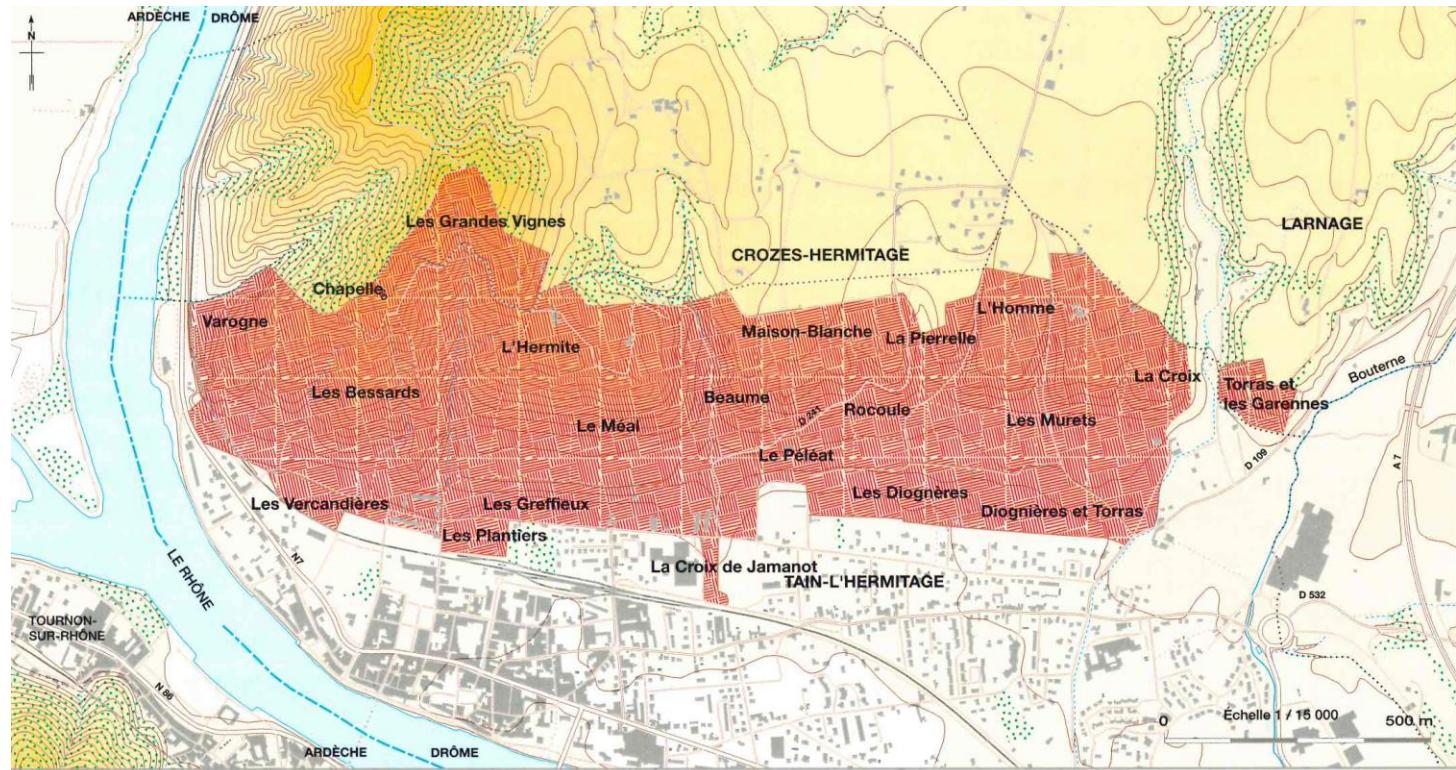
寒暖の差の激しくない穏やかな気候を好む。

シラー主はローヌ北部の赤ワインの主品種だが、その香りの豊かさと色調の強さから、南部でも徐々に多く用いられるようになってきていて、

今日では南部でも15%を占める。

シラー種から造られるワインは、色濃くカシス等の香りが豊で、タンニンが強いにもかかわらず非常にエレガント。長熟。

エルミタージュ、コト・ロティ、コルナス、サン=ジョゼフ、クローズ=エルミタージュで用いられる唯一の黒ブドウ品種。



## ⑥Cornas "Chaillot" 2000/ Thierry Allemand

コルナス"シャイヨ"2000/ティエリーアルマン

より広い土地へと畑が拓かれ、ローヌ河より200~300m上部に位置する吹きさらしの台地上での栽培も行われる現在のコルナス。これらの畑は機械化に頼ることができ、特徴のそれほどはつきりしない個性のないワインが多く見られる。それに比べシャイヨのような古くから栽培されてきた中心部にある丘陵の区画から生み出されるワインはこのアペラシオン特有の素晴らしいワインとなる。黒味がかった濃く深い色合いを呈し、凝縮して力強く、がっしりとして、若いうちはタニックでかたい。熟成すると力強さは残したまま、際立った気品とエレガントさを備えた素晴らしい個性を発揮する。

葡萄品種: Syrah(シラー) 100%

土壌: 石灰質と花崗岩質

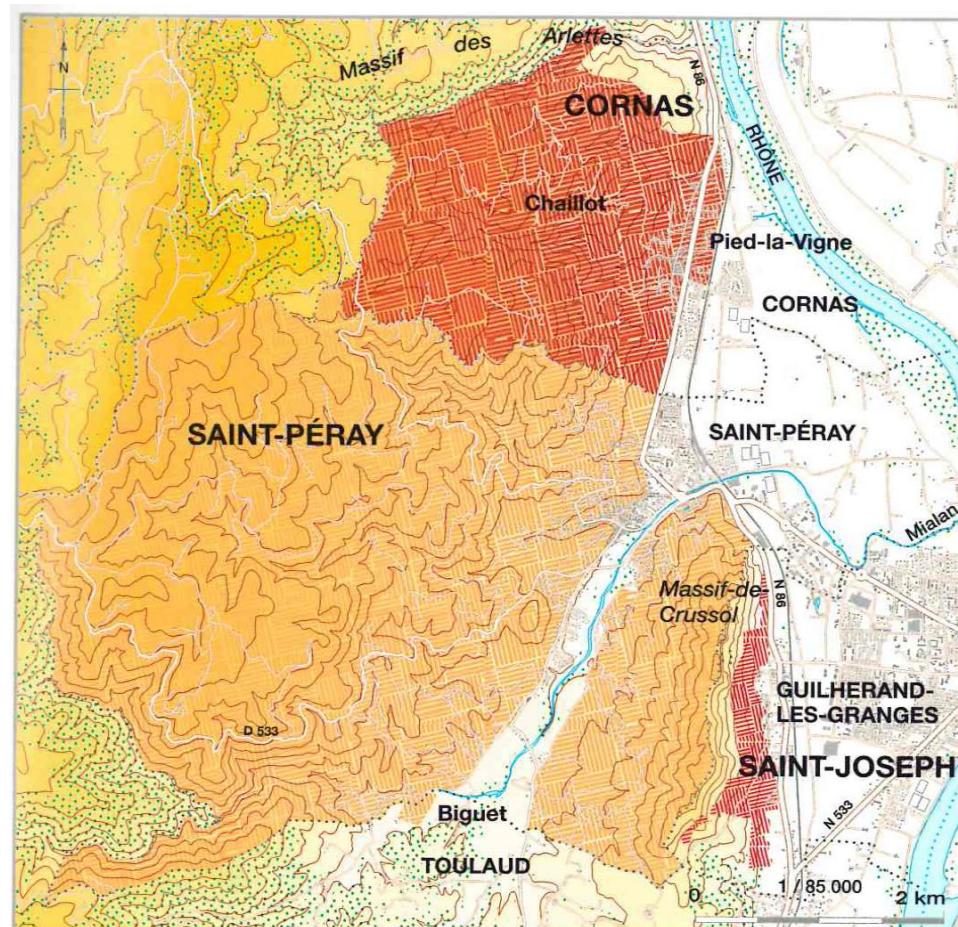
気候: 南に向かって開いており、アルレットの丘によって北風から護られている。

非常に猛暑をもたらす気候で、エルミタージュの下流15kmほどしか離れていないにも関わらず、コルナスでは常に収穫の開始が1週間ほど早い。

所有畑: 3.4ha

栽培: ビオロジック 農薬、除草剤、化学肥料を極力使わず、本来土壌が持つ自然の力を生かした方法で、斜面にある小さな畑を丹精こめて栽培。

醸造: 昔ながらの垂直式のプレス機を使ってプレスし、自然酵母で発酵、問題がない限り酸化防止剤非使用で醸造される。



至らない点が多く申し訳ありません。  
本日はお忙しい中ご協力いただきありがとうございました。  
オザミデヴァン 土川

# 太刀魚のマリネ フヌイユのピューレ ペルノーの香りのコンソメジュレ

〈太刀魚のマリネ〉  
塩、砂糖、昆布  
フヌイユの葉、  
オリーブオイル

〈フヌイユのピューレ〉  
フヌイユ、牛乳  
生クリーム

〈コンソメジュレ〉  
昆布だし、魚のあら  
鶏胸(ミンチ)、卵白  
香味野菜、ペルノー

フヌイユとセロリの  
ジュリエンヌ  
フヌイユの葉  
春菊ピューレ



- ・フヌイユのほのかな甘みが美味しい。
  - ・全体的に味がしっかりしていた。
  - ・春菊のピューレ 자체はおいしいのですが、少し味が強くフヌイユを感じにくい。
  - ・色合いがきれい。
  - ・もう少し食感もほしかった。  
→と言う意見もあれば、食感の相性がよかったです、  
という方もいました。
- 個人的には、太刀魚をマリネで食べたのは初めてで、  
とてもおいしいと思いました。

## 島田さんの感想

太刀魚をマリネして名まで使うに当って、大トロや鮭系の油脂が旨い魚に使われる炙りよりも、  
淡白な味だけ河と身の間の旨味がある魚に使われる和食の技法の焼き霜を教わり  
初めてやってみた所、炙りよりもシャープな味わいで一つ勉強になった。  
テーマであるフヌイユが香り、食感ともに薄く、  
その他の要素が多かったので一皿の仕上がり、バランスが悪かった。

## Fromage de tête sauce Gribiche

〈Fromage de tête〉  
吉田豚の頭、耳、舌、ホホ、  
喉肉、玉ねぎ、人参、  
白ワインヴィネガー、ゼラチン

〈ソース〉  
ゆで卵、ケッパー、コルニッシュ  
トマト、エストラゴン、パセリ  
赤ワインヴィネガー、マスタード  
オリーブオイル

〈トレヴィスとアンディーヴのサラダ〉  
トレヴィス、アンディーヴ、  
ピーナッツオイル、塩

- フロマージュ・テットは冷製もおいしいが、  
常温での美味しさを味わってもらいたい  
ということで、常温での提供でした。
- ・その温度ならではの少しうつろとした食感がおいしい、  
という意見と、
  - ・温度にはメリハリがほしいという意見がありました。  
また、サラダは、ソースとのバランスを考えて、  
酸味は加えず、ピーナッツオイルだけでシンプルな  
仕上げだったのですが、  
酸もほしいという意見もありました。
  - ・くせが無くておいしかった。
  - ・全体的に酸や塩がやさしかった。・・・など。



### 島田さんの感想

イメージはサラダも肉もソースも全部を混ぜて食べてもらいたくサラダには酸味は加えず、テリーヌも食べやすいカットで豚頭独特のねっとり感を出したい事と、混ぜやすい様に常温での提供にしました。が、それを料理説明の時にうまく伝えきれていなかったので営業前の料理説明とサービスする際の説明の重要性を再認識した。

## Canard a l'Orange

バルバリー鴨  
(モモをはずして骨付きでロースト)

〈ガロニチュール〉  
ポムアンナ、  
キュイスミンチ、オニオントン  
ベ、  
豚ミンチ、フォアグラ  
トリュフアッシュ

〈ソース〉  
jus de canard  
ガストリック、  
オレンジのジュース、ゼスト  
日向夏のジュース、ゼスト  
レモン汁、コアントロー



- ・美味しかったけれど、jusのソースでも楽しかった。
  - ・肉の焼き加減がよかったです。
  - ・オレンジの実もつけてほしかった。
  - ・もう少しさっぱりした付け合せもほしかった。…
- などの意見もありましたが、とにかく、ソースが美味しかった！！という意見が多かったです。ポムアンナにキュイスミンチがサンドしてあったのですが、鴨の旨味がじゃがいもにもしみて、とても美味しかったです。

### 島田さんの感想

鴨の旨味を含んでパリッとしたじゃが芋としつつり焼き上がった鴨にからまるオレンジソースのイメージがポムアンナの完成度が悪く、見た目の美味しさを減らしてしまった。くやしい。

一皿の中の食材の役割を自分の中でももっと明確にしないと仕上がりのツメの甘さに繋がっていくと感じました。

プラスリーオザミソラマチ 島田

お忙しい中、本当にありがとうございました。