

ワイン課通信10月1日号

お疲れ様です、今回のワイン課通信は先月9月29日行われたPDS会の報告をさせていただきます。テーマは「オザミオリジナルラベルワインとオザミに深い関係を持つ生産者」でした。

中央葡萄酒

中央葡萄酒は、日本ワインは発祥の地、山梨県勝沼町に1923年に創業。グレイスワインの名で親しまれてきました。現在は、日本で千年以上の歴史を持つ甲州を中心に醸造しています。甲州ワインの品質の向上、そして日本の代表品種としての(甲州)を世界へと広めるために努力を重ねています。土と栽培努力、そして醸造家の信念が一体となったワイン造りをたゆまず続けています。

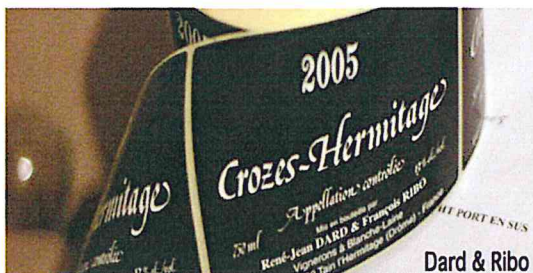


Dard & Ribo

ダール・エ・リボ

「繊細な人柄と どこまでも深い優しさを 映し取ったワイン」

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・ジャンダールと数年来の友人でありパートナーであるフランソワ・リボの二人によって1984年に設立・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。



DOMAINE DES SOULIE

ドメーヌ デ スーリエ

ラングドック地方の中でも最も西の高地に位置する農場。1610年の創業より4世紀に渡り、オーガニック栽培を貫いてる。近隣の畑に使用されている農薬を一切受けないように徹底している。ワインの品質向上研究にも情熱をかけており、醸造所は建物は建築と設計のほとんどを父親と一緒にご自身でこなした。醸造所はあえて傾斜地に建てて、自然の重力で移動できるようにし、ワインにストレスがかかる過程を避けるこだわりぶり。



エステザルグ協同組合

ローヌ地方南部、シャトーヌフ・デュ・パフで有名なアヴィニョンの南西部に位置する協同組合。

10件程度の生産者からなるこの組合は規模の上ではフランス最小とも言われ、彼らが作る素晴らしい品質のワインと相まって注目される存在となっています。ブドウ栽培においても化学肥料や除草剤は使わず、農薬も止む得ない場合のみ、ごく最小限の使用に止めるなど環境にも最大限配慮した方法を採用しています。また、畑の区画や土壌、それに伴う微気候などもきちんと考慮に入れた上で、畑の手入れや醸造も区画ごとに行うきめ細かく、労力を惜しまない『職人氣質』な生産者の集まり。



Herve Souhaut/DOMAINE ROMANEAUX DESTEZET

エルヴェスオー/ドメヌ・ロマノーデストウゼ

パリ出身のエルヴェスオー氏は、コルナス最高の自然派生産者ティエリー アルマンで基本的なワイン造りの修行をし、その後、同じ北ローヌの優れた生産者であるダールエリボでも研修をしています。1993年からベアトリス夫人の経営するドメヌを引き継ぎ、ワイン造りを始めました。彼はローヌの地で、先述した生産者同様に志の高い自然派ワインを造る、優れた生産者です。



Philippe Pacalet

フィリップ・パカレ

マルセル ラピエールの甥でであり、プリューレロックの醸造長を務めた人物であり、フィリップパカレは自然派ワインの祖ともいえるジュール・ショヴェに師事し、ショヴェの哲学やエスプリを引き継いでワイン造りに向かう一人。シュールショヴェとは、酸化防止剤や農薬に頼らないでワインを造り、しかも熟成によってえもいわれぬガメイを生み出した、マルセル・ラピエール。ジュールショヴェの弟子ジャック・ネオポールからワイン造りを学んだヤン・ロエル、その他にもフレドリック・コサール、イヴォン・メトラ、ジャン・フォヤールなど、ジュールショヴェの残した書物から学んだ生産者は多くいる。そのジュール・ショヴェ最後の愛弟子がフィリップ・パカレです。ジュール・ショヴェと6年間寝食を共に過ごし、その哲学をまなぶ。



グレイス樽甲州Cuvee Aux Amis 14

品種 甲州種



オザミが中央葡萄酒さんのフレンチオーク樽で熟成された甲州種を一樽選び抜き、そのワインにステンレス発酵の甲州種を絶妙にアッサンブラージュしたワインです。ヴァンピックルのオープン当初からの関係で毎年、剪定・収穫研修をさせてもらってます。剪定した枝は毎年いただきちゃってます。

みなさんのコメント

外観は輝きのある綺麗なレモンイエロー、味わいはアタックはやさしく、フレッシュな酸と白い花のようなミネラル感、そして甲州特有の苦味が感じられる。ワイン単体はもちろん、ヴィネグレットのきいた魚の前菜なども合わせやすいと、コメントを多くいただきました。

Crozes Hermitage Blanc K11

品種 マルサンヌ

樹齢 50~60年

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、かつくたな味わいのワインとなり。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。

ダール・エ・リボとは21年前に出会いそれからのお付き合いで、当時は日本には入ってなくフランスで出会い惚れ込んでムッシュ自ら直接頼み込み、日本に入れてもらった思入れのある生産者さんです。

みなさんのコメント

外観は輝きのある黄金色、リンゴ・洋ナシバナナ・黄桃などのさまざまな果実の香りに、白コショウ・コリアンダーといったスパイスのニュアンスも感じ、味わいはトロピカルな香りに反してドライですこしスパシーな酸味、ミネラルが豊か感じ、少し青っぽい野菜の苦味をがあり、酸味やタンニンなどをうまくまとめる印象。色々な果実の香りのコメントが多くいただき、トロピカルな香りもったワイン。ワイン単体で楽しめる1本。



v.d.p des Monts de la Glage Cuvee Bous 13

品質 サンソー

樹齢 約20年

フランスの自然派ワインの造り手さんを20件以上めぐってめぐって出会ったのが当主アン・スーリ何本も何本も試飲して話し合い、議論に議論を重ね、スーリエさんに想いを語り、出来上がったワオザミ初のオリジナルラベルですコストパフォーマンスが。

自然はワインの一点を求めてフランスを回ってであった生産者です

三匹の豚はフランスを一緒に回った小松屋藤田さん、クラブパッションデュヴァンの伊藤さんそしてムッシュの三人がモチーフです、ちなみに書いたのはムッシュです。

みなさんのコメント

外観は淡いルビー色、プラムやチェリー赤系果実、ぶどうの皮をかじったかのかのような苦みも感じられる。味わいはふくよかな酸味、フレッシュよりは、熟して加工された果実味が印象、酸味とタンニンのバランスが良く余韻のさいにすこし苦みが残る感じ。

口当たりが軽くバランスの良く肉料理はもちろん魚料理にも合わせやすいというコメントが多くいただきました



La Naturee 14

品種 シラー グルナッシュ

樹齢 約25年



標高100m、南東～南西向きの日照に優れた畑のシラーとグルナッシュから醸されている。ブルゴーニュのグランクリュ並みに35ha～40haという低収量。またこの生産規模では異例とのことですが、醸造過程では亜硫酸は一切添加せず行われます。

ちなみにラベルを書いたのはムッシュの娘さんらしい。

みなさんのコメント

外観は濃い赤紫色、ダークチェリーやカシスのような黒系果実、ベリー系のジャムの香りが感じる、味わいは酸がはっきりしていて濃縮された果実実と徐々にバニラのような甘みが増してくる。ゆっくりと味わって飲めるワインというコメントを多くいただきました。肉料理はもちろん魚介にも合わせやすい。

Cuvée Aux Amis 15 11

品種 ガメイ 100

樹齢 60～80年



フランスを代表するヴァンナチュールの生産者エルヴェスオーが15周年の為に用意してくれたスペシャルワイン。ローヌのガメイらしく豊かな果実味とほんのり香るスパイス感は絶品。

エルヴェスオーとは同じにローヌの造り手のダール・エリボに教えてもらい出会った。オザミオリジナルラベルワインがガメイなのはムッシュがガメイ好きなのが決め手だと……

みなさんのコメント

外観は濃いルビー色、プラム・ダークチェリーなどの果実とイチゴジャムの甘い香りにアニスの香りがほんのりと、味わいはアタックはなめらかで微発泡を感じる、やわらかいけどしっかりと酸、口当たりが心地良いタンニン、果実の甘みを感じられる。タンニンは短めで酸とアルコール感が残る。オールマイティで前菜からメインまでどの場面でも合わせやすいとコメントを多くいただきました。

Gevrey Chambertin 11

品種 ピノ・ノワール 100%

樹齢 平均45年



大地と鉄、血液を髣髴とさせる極めて男性的なジュブレですが、パカレの流儀により華麗な紳士に仕上がっている。パカレを知るには最上の一本。

いわずと知れたムッシュの親友でお店にも来てもらった事がありフランス研修でも毎年訪問させていただいてます。オザミ10周年の時にじつはオリジナルラベルも作ってもらいました。

みなさんのコメント

外観は淡いルビー色、カシス・木苺などの果実・フレッシュならズベリー・クランベリージュース香りと、塩づけされたサクラの香り。味わいはしっかりとした酸で繊細な香りが広がる、甘みなどもすっきりとしてタンニンもまろやか、程よい余韻の長さで香りを楽しむワインというコメントを多く頂きました。料理もメインの鴨肉や赤身肉でゆっくりと楽しむワイン。

今月のムッシュワイン

DOMAINE DE L'ARJOLLE 1995

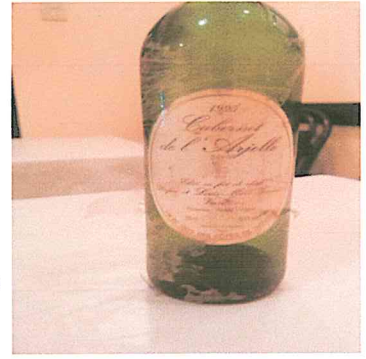
ラングドック

誰もラングドックと答えた人がいず。ドンピシャなし

そして誰もがボルドーワインと間違えるほどの味わい、

完熟した果実の濃厚な味わいでした。貴重なワインをありがとうございました。

ニアピンはヴァンピック銀座店の秋田シェフでした。



1er 秋刀魚とじゃがいもの重ね焼き・肝バター

旬の秋刀魚と愛称の良いじゃがいもをシンプルに焼き重ねた料理、

秋刀魚の肝をバターと合わせることで苦味をまろやかにさせる。

コメント

シンプルな料理で秋刀魚の美味しさが際立った料理。

肝の苦味がバターとあわすことでまろやかになり食べやすかった。



2em 魚介の旨みたっぷりスープ

海老・帆立・ムール貝などの貝類のエキスを

たっぷりと使って作ったスープこれからの時期におすすめの一品

コメント

スープの濃厚な旨みが良い、魚介の旨みたっぷりで

パンとワインとで一緒に飲みたくなる味わいです。



Plat パイで包んだ鹿の赤ワイン煮込み

鹿肉を赤ワインでじっくりとコトコトと煮込み季節の野菜とともに

パイで旨みをとじこめました。パイを崩した瞬間の香りがたまらないです

コメント

鹿の味わいが良くででいて、パイで包むことで

旨みがとじこめられているので赤ワインに合いやすい。



今回PDSを担当させてもらいまして、貴重な体験をさせていただき有難うございます。機会を与えてくれました、ムッシュ、支配人、金子シェフ、料理を作ってくださった島田シェフ、最初から最後まで手伝ってくださった藤川店長、今回PDS会に参加して下さったスタッフの方々、本当有難うございました。