

ワイン課通信

2008 7月1日号

みなさま、お疲れ様です。
今回のワイン課通信は、6月17日に行いました、ワイン会の報告をいたします。
テーマは、『クロード・クルトワ、ジュリアン・クルトワ親子』でした。
取り扱っている店舗もあると思いますが、私自身は、飲んだことの無いワインばかりだったので、とても楽しみにしておりました。
料理も、優勝牛フェアの初日にもかかわらず、色々私の案を汲み取って下さり、本当にありがとうございました。
この場をかりて、お礼申し上げます。

では、さっそく、クルトワ親子のご紹介からしていきたいと思います。

・クロード・クルトワ(父) レ・カイユ・デュ・パラディ

ロワール、トゥーレーヌ地方の右下のソーニュでワインを造り続けているクルトワ。
彼は、以前はプロヴァンスの北、コート・ド・ヴァロアでワインを造っていました。
しかし、91年に大火事(自然火災)にあい、無一文でロワールにやってきます。
それから、牛、豚、馬、鶏、羊などを育てながら、30年来ビオディナミで、素晴らしいワインを造り続けています。

「環境の調和が完全にとれていれば、収穫の時期に雨が降っても腐敗果の心配も無く素晴らしいワインが出来る。ビオディナミといっても、よその畑の草や堆肥を持ってきたら環境が崩れる。だから私は、醸造家であるよりも農夫であり続けたい。」

と、語っているところに、彼のワイン造りに対する全てが詰まっているように感じます。

・ジュリアン・クルトワ(息子) ル・クロ・ド・ラ・ブリュイエール

クルトワ家では、幼いうちから子供たちも動物の世話をし、畑仕事や収穫を手伝います。
ジュリアンも、父クロードの仕事を手伝いながら、ワイン造りを学び、20歳の時に、独立しました。

彼らのワインは、『奇跡のワイン』と呼ばれ、フランスで熱狂的なファンが増え続けています。
極端までの低収量で、酸化防止剤をほぼ全く使わず、究極ともいえる有機ワインです。
彼らのワインは、アペラシオンとしては、「トゥーレーヌ」を名乗れるものの、あまりに個性が強く特異な味わいのため、AOCの認定を委員会から与えられず、また、自らも望まないため、表記は、ヴァンド・ターブルとなっています。

個性的だと言われる彼のワインに対して、クルトワ自身は、
「日本でも、くさやか納豆だとかくせのあるものが好まれ、珍重されるのと一緒に、最初は顔をしかめても、少しずつ慣れてくると、やみつきになる人も少なくない。
AOCのためにはではなく、自分のワインを好んでくれる人たちの為に造りたいんだ。」
と言っています。

飲んでみて、私自身も、彼の強烈な個性を感じましたし、実際驚きもありました。
グラスの中で、どんどん変化しているのが、手に取るようにわかるワイン達でした。
ムッシュもおっしゃっていた様に、これが、生きたワインなんだ！と実感できたように思います。この感動を、お客様に伝え、一緒に感動できるようになることが、私たちの仕事なんだなとも、改めて感じました。

次に、今回使わせていただいたワインと、マリアージュした料理のご紹介をします。

・Or Norm 04 クロード・クルトワ
(オル・ノルム)

ソーヴィニヨン・ブラン使用。爽やかな酸と果実味があり、少し、苦味を感じた方もいたようです。古樽での熟成期間を極端に長く取ったキュベ。

・Original 04 ジュリアン・クルトワ
(オリジナル)

ロワールの土着品種ムニユピノ100%。ほのかな酸味と苦味もあって、梅酒のような味わいや、ペッパーのような味わいを感じたという意見が多かったです。

・Evidence 00 クロード・クルトワ
(エヴィダンス)

遅摘みのムニユピノ使用。古樽熟成の琥珀色。焼きリンゴのような味わいで、色がどんどん変化していくワインでした。シェリーの印象が強かったです。

・Savasol 05 ジュリアン・クルトワ
(サヴァソル)

こちら、ムニユピノ。洋梨のコンポートや、リンゴの蜜の部分の香りが印象的で、焼きたてのパンのような酵母の香りもしました。酸が自然な甘みに包まれている感じでした。

・Racines 99 クロード・クルトワ
(ラシーヌ)

ガメイ・カベルネソーヴィニヨン・ピノワール・コ・カベルネフランのブレンド。程よい酸味と丸みのあるタンニンで、バランスがよいという意見が多かったです。

・Racines 03 クロード・クルトワ
(ラシーヌ)

99年に比べると、酵母の香りや酸が強感じられました。果実味もまだチャーミングな印象でした。99年と比べてみても、同じワインでこんなに違うのかと驚きの声が多かったです。

・Franc de Pied 02 ジュリアン・クルトワ
(フランドピエ)

カベルネソーヴィニヨン・ガメイ使用。アメリカ台木に接木せず、生粋のフランスの木から造ったワイン。ベリー系の香りと土のような香りが特徴的で、酸もしっかり感じられるワインでした。

・Ancestral 03 ジュリアン・クルトワ
(アンセストラル)

こちらカベルネソーヴィニヨン・ガメイ使用。03のヴィンテージからきているのか、濃い味わい。梅ジャムのような味わいという意見もありました。余韻は、香りほど長くはなかったです。

《あわせた料理》

- ・ジャンボンベルシエ
白桃をそえて
- ・田舎風パテ

ワインの酸が勝つという意見や、パテの旨みと合うという意見などがありました。

- ・ホワイトアスパラ
シェリービネガーソース
ソースオランダーズ

オランダーズの酸味や少しの苦味と合うという意見や、やはり野菜ではなくお肉の方が合いそうなどの意見がありました。

- ・ブレス鶏のロティ

ソースはシンプルにお肉のソースを付けていただきました。

味わいのあるブレス鶏と、ワインの土っぽい感じやスパイシーな感じと合うという意見を頂きました。

今回、8種類のワインを試飲させていただき、個性的なワインが多かったので、お料理を考えるのも難しかったのですが、実際あわせてみて、意外に合わなかったものや、思ったよりいいマリアージュだったものや、色々体感できました。当たり前のことなのですが、やはり、実際飲んでみて、合わせてみて、自分で体感し、表現してみることがとても大切だと、改めて感じる事が出来ました。なかなか、日常の営業だけでは、体験できないことだと思います。

これからも、色々な素晴らしいワインに出会って、お客様にお勧めできる幅を増やせるようがんばりたいと思います。