

ワイン課通信

9月特大号

またしても何ヶ月かあとになってしまいました、
5月のワイン会の様子を報告させていただきます。
長らくお待たせいたしまして、まことに申し訳ございませんでした。

5月は生産者の声を反映したワイン会を行おうと
ワイン課でアンケートをとり、生産者に直接連絡をとってその結果をふまえて
ワイン会を行いました。
決選投票の末、最終的にフィリップ・パカレ氏に決定！！

クラブ・パッション・デュ・ヴァンさんを通じて、
オザミワールドのスタッフから集めた質問をパカレ氏に送ってもらい、
その質問の答えを紹介しながら会を進めさせていただきました。

ここで少し、フィリップ・パカレ氏について紹介させていただきます。
いまさら...って思う方もいるかもしれませんが...



Philippe Pacalet

フィリップ・パカレ



ビオディナミ生産者として大御所的扱いを受けているフィリップ・パカレ。
いまやオザミワールドにおいて彼のワインは無くてはならないものになってますよね
世界トップレベルの生産者がゴロゴロいるブルゴーニュにおいてさえ、彼の存在は別格です。
ラベルには特徴的なふたつの赤い「P」。

これはぶどうの樹をモチーフに、フィリップ・パカレのイニシャルであるPPをデザイン化したものです。

かれの叔父は、ビオディナミ生産者として有名なマルセル・ラビエールで、
彼は学生時代の14歳から21歳までの間、休みの日を利用してマルセル・ラビエールの元で働き
醸造の仕事を経験しました（パカレはマルセル・ラビエールを最も尊敬する造り手の一人に挙げています。）

その際、もう一人の重要な人物と出会っています。

ジュール・ショーヴェです、パカレ自身最も影響を受けた人物にあげています。
酸化防止剤無添加に代表される彼の醸造に対するスタイルは、極力人の手による介入を避け
自然にのびのびとした手法でワインを仕立てるといふ、きわめてシンプルな思想に基づくものでした
パカレはジュール・ショーヴェと6年間寝食を共に過ごし哲学を学び、
彼から教わった最も大切なことは、人間の知能は知性を支配するのではなく、
知性を更に知るために使うものである、としています

パカレはこれらの人物たちの影響を受けながら、ディジョンで醸造学を学び、リヨンで修士号を取得
現場と教科書の両面でワイン造りを習得しています

その後、ビオロジックの認定団体ナチュール・エ・プログレに職を得て、
さらに、1991年～2000年の10年間、ブリュレ・ロックで醸造責任者を務めました

D.R.C.の醸造責任者の誘いを断ったことありますが、
彼は、その理由として自分が本物のワインを造るためには自由が必要だからとしています。
自分で何をすべきか、何をやらざるべきかを判断してワインを造っていきたいそうです

2001年からフィリップ・パカレとしてワインを造り始め、現在にいたります。

現在パカレは自分で畑を所有しておらず、
ブドウの生産者と契約してそのブドウをワインとして醸造しています
契約を交わす際は次の基準によっています

- 、樹齢45年以上のブドウ
- 、ピノ・ノワールとシャルドネに関しては、素性の良いものを選別
（クローンではなくて、マサル式選別によって植樹されたもの）
- 、化学物質などが使用されていないブドウ畑であること
- 、パカレの考える自然栽培方法に賛同、理解してくれていること（有機栽培）

また、耕作者にも畑仕事の手法やタイミング等、こと細かに指示しています

自分の畑を所有していない理由としては

パカレ自身は自分のブドウ畑を持てたら嬉しいし、いつか購入するかもしれないが、
ブルゴーニュでブドウ畑の所有者になることは、生産者というよりも銀行員の仕事に
近くなってしまうからだそうです。

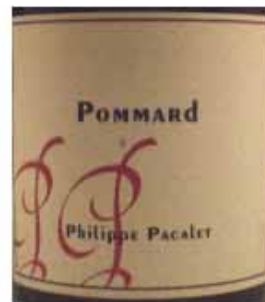
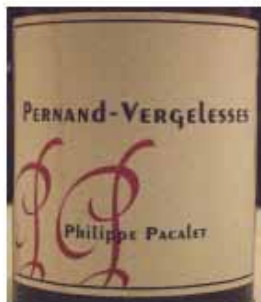
負担が重い財務契約に縛られず、自由な環境の中でワインを造ることがパカレのやりたい事だそうです

では、ワイン会の報告のスタート！！です



今回用意したワインは当たり前ですが、すべてフィリップ・パカレ氏のワインです
最初の2本は、ブルゴーニュの村名赤ワイン
今回ワインは2本つつブラインドでどちらがどちらか考えてもらいながら提供しました
ヴィンテージが違うのでそれなりに分かりやすかったかと思いますが...

Pernand -Vergelesses 2001とPommard 2004



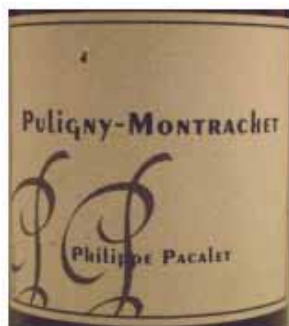
料理は今回、フィリップ・パカレ氏に使用するワインのリストをおくり
パカレ氏自身が考えるマリアーージュを教えて頂いて、それをもとに用意していただきました。
この2本に合わせる料理は、「ハム、ソーセージなどの豚肉製品」
と、ということで
金華豚の自家製ハムと有機野菜のサラダ

を用意していただきました
ワインはどちらもフレッシュな味わいで、
Pommardの方はまだ若々しく、しっかりしたピノノワールの味わいを、
Pernand -Vergelessesもほどよく熟成してきて酸味やタンニンが溶け込んできて
はいるが、イキイキした酸を楽しむワインでした

料理との相性は
Pommardとは少しワインのほうが強く感じられましたが、どちらのワインとも
相性は良く、豚の脂分をワインの酸味がうまくまとめて、豚の旨みを楽しみながら、
ワインを味わえました。

次の2本は白ワインで

Puligny-Montrachet 2005とMeursault 2005



この2本はブラインドはほとんどの人がわかったと思います
合わせる料理は、「Puligny-Montrachetには白身魚、Meursaultには焼いたプレス産鶏肉」
との返答だったので、プレス鶏は予算的に難しかったので、
真鯛の塩釜焼き、アスペルージュソバージュ添え ブールブラン

ソースはワインによって濃さを変えてもらいたかったので、別添えて用意していただきました

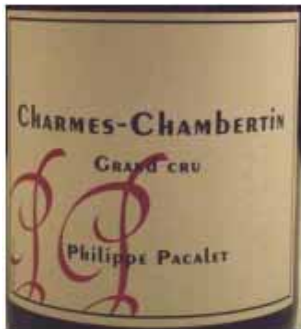
ワインはどちらもしっかりした味わいながら、
Puligny-Montrachetの酸味、ミネラル感、果実味のバランスの良いさわやかな味わいと
Meursaultのバニラやバターのような香りの加わったボリュームのある味わいの比較ができ、
料理との相性は、

Puligny-Montrachetとはソースも含め良いマリアーージュだったのですが、
Meursaultとはワインのボリュームが思っていた以上にあり、料理に物足りなさを感じてしまいました。
ただ、もともとパカレ氏の考えるマリアーージュではMeursaultとは
焼いたプレス鶏だったので、仕方ないかと思います

今回、このパカレ氏のPuligny-Montrachetと比較してムッシュが
Raymond Dupont FahnのPuligny-Montrachet "Les Charmes" 2006
を急きょ提供していただき、Puligny-Montrachetの比較もさせて頂くことができました
ムッシュありがとうございます。

ムッシュの一言「ワインは開けた人によって美味しくなるんだよ、いやほんとに、
俺の開けたワインは美味しいってよく言われるから、今はあんまり開けないけど（笑）」

次の2本はブルゴーニュの1erと特級ワインを
Charmes Chambertin 2002とChambolle-Musigny 1er cru 2005
さすがにこの2本のブラインドは難しかったと思います。



合わせる料理は「ソース添えのお肉、ジビエ」
という返答だったので
ジビエは時期的に用意するのが無理なので、より野生に近い肉をと考えて
ビゴール豚のロースト、
を用意して頂きました。

ワインは
ほんのり熟成してきて丸みを帯びてきたCharmes Chambertin
若いフレッシュな果実味と酸味が印象的なChambolle-Musigny 1er cru
どちらも余韻は長く、素晴らしい味わいでした
料理との相性は、豚の旨み、味わい深さとワインが良く相いました
Chambolle-Musigny 1er cruのほうはソースをつけて
Charmes Chambertinのほうはシンプルにそのまま、がっていたと思います。
機会があったらジビエと合わせて飲んでみたいです

ムッシュの一言「ビゴールの骨とれなかった。それ何て言う？...骨なし」
答え言う前に先に言われてました、時間も遅いですね

最後にもう一本
Cornas 2002



ブラインドで出したのですが、ヒントを多く出しすぎました
こちらはワインだけで用意いたしました。
パカレ氏のマリアージュは「羊の腿肉 ジゴ・ド・アニョー」

素晴らしくエレガントなシラー！タンニンも溶け込んでまるやかな酸味
これこそほんとに珍しいワインをほんとにありがとうございます。

そして今回のムッシュスベシャル！！

Coche DuryのMeursault 2003

またまたすごいワインを出していただきありがとうございます。
くるみやナッツのような香り、ボリュウム感のある味わい、心地よいふくらみのある酸
果実味がしっかりしているのに、飲み疲れしない...
最後の最後にぴったりのワインでした

今回フィリップ・パカレ氏をはじめ、
クラブ・パッション・デュ・ヴァンの竹下さん
オザミワールドのスタッフ皆さんまで、多くの方にご協力をいただいて
ワイン会を行うことができました。本当にありがとうございます。
もっと良い会にすることが出来たのではないかと、反省しております
ほんとに皆様ありがとうございました。

最後にフィリップ・パカレ氏に送った質問とその回答を添付させていただきます

Questions pour Philippe Pacalet

1. パカレさんの選別基準（葡萄供給者、葡萄の品質）？
 - a. 葡萄は次の基準によって購入しています
：樹齢45年以上の葡萄
：ピノ・ノワールとシャルドネに関しては、素性の良いものを選別。
（クローンなどではなく、マサル式選別によって植樹されたもの）
：化学物質などが使用されていない葡萄畑であること
：私たちの考える自然栽培方法に賛同、理解してくれること（有機栽培）
2. 醸造において一番気をつけていることは？
 - a. 全てが重要であります。毎年変わるヴィンテージを正確に表現するために、そのヴィンテージに対応した醸造を行うことが大切です
3. 地球温暖化の影響は？
 - a. 気候：1988年以降収穫日は温暖化の影響で年々早摘みとなっています。例えば20年前は10月が収穫時期だったのが、いまでは10月に収穫が行えることはありません。又、2003年から更に温暖化が加速、一段と収穫日が早まっています。2007年の収穫などは8月に行われてもおかしくはなかったでしょう
 - b. 葡萄の木：重要な問題です。例えば、ピノ・ノワールはそのテロワールを十分表現する為には冷涼な気候が必要です。ですから、この温暖化の影響で、私たちの知っているピノ・ノワールの特徴が変化していく可能性があります。
 - c. 土壌の中の生命：とても暑い春の終わりから夏は土壌を肥沃にする
ただし、気温が暑すぎると、葡萄を育て、ワインを発酵させる、自然酵母や微生物が脱水症状になってしまい、土壌の生命が弱ってしまうので、土壌を耕すことはしない。
（葡萄畑の草を取り除かない）
4. パカレ氏が理想とするワイン像？
 - a. ワインを飲む人に、自分のアイデンティティーを決して騙さないオリジナルを持ったワイン
そして、飲む人に感動、共感を与えるワイン
5. 今一番お気に入りのワインは？注目する造り手は？
 - a. 私の意見は主観的になってしまいますので、答えるには難しい質問です。それは私の気分や誰と一緒に飲むかによって異なってきます。ですのでお気に入りのワインというのはないのですが、飲んでいて一目惚れするワインはあります
 - b. 私の後にも、すべての世代にワインの世界に新たな自由を与えた人たちが数多くいます
あまりにも多いので、一人でも名乗り忘れるのが怖いです...
6. 最も尊敬する造り手は？
 - a. マルセル・ラピエールとピエール・オヴァーノワ
7. パカレさんのワインにかける情熱の源は？
 - a. 私は人間には、みんな背負って生まれた運命があると考えます。私はここで生まれ、このように育てられ、このような人達と大きくなり、様々な人と出会い、その全てが今の私を作り上げた：私はワインを造る為に生まれてきたのだ。
8. 造ってみたい畑、村？
 - a. 現在造っているワインに十分満足しています。けれどもGevrey-Chambertin（ジュヴレ・シャンベルタン）には深い興味を持っています
9. 自分のワインの中で最も思い入れのあるものは？
 - a. 答えるのには難しいですが、しいて言うならば次の3つです
Chateau Rayas 1978, Grands Echezeaux 1954 DRC, Chateau Haut Brion Blanc 1975です

1 0 . 自分が思う今までで最高のヴィンテージ？
a. 1 9 9 8 と 2 0 0 6

1 1 . ワイン造りを始めたきっかけは？
a. 自然と人間に対する感受性、好奇心、愛情、尊敬
b. 人に感動を与え、人間が感じ取れるものに近づけさせること

1 2 . パカレさんが思うブルゴーニュの魅力？
a. 祖先からの文化および、世界に唯一の個性及び特性を持つワイン。

1 3 . 人生において最も大切にしていること？
a. 自分の仕事を通じて注ぐ愛情、また周りの人間から受け取る愛情、この双方への愛情こそが
自分が生きていることを確信させてくれる

1 4 . 自分のワインの飲み頃について？
a. 他人を喜ばせたい、自分も楽しみたい時ならいつでも飲んでいいのではない
でしょうか？いつというより、誰と飲むかが重要なのでは

1 5 . ワイン造り以外に興味のあること、ワイン造りをしていなかったら？
a. 難しい質問です。私は自然のシンプルさが好きです。他には音楽が大好きです
もしかしたら、来世ではミュージシャンになっているかも知れません！

1 6 . DRC の誘いを断った理由？
a. 質問の意味が少し分かりにくいのですが、本物のワインを造るには私には自由が必要なのです
自分で何をすべきか、何をやらざるべきかを判断してワインを造っていきたいのです

1 7 . 一番初めにワインをつくったのはいつ？そしてその時の感想？
a. 畏敬の念、感嘆、驚嘆を感じた

1 8 . 今後コンサルティングしてみたい地域、国は？
a. ワインのおかげで私は様々な国へいきました。私は単なるコンサルティングの契約より、
その土地の人達との関係を築き、共に何かを造り上げて行こうという気持ちのほうが
強いです。まあ、ひとつの経験としては、イタリアのピエモンテやトスカーナでの
ワイン造りは興味深いですね

1 9 . 自分の畑をもって元詰めする気はないのか？
a. もちろん自分のワインは自分で瓶詰めしています。私もこの地球のこの土壌の上で
生まれた人間ですから自分の葡萄畑を持てたら嬉しいですし、いつか購入するかも
知れません。けれどもブルゴーニュで葡萄畑の所有者になるということは、
生産者というよりも銀行員の仕事に近くなってしまうという事を皆さん
分かっていたください。私がやりたい事は、負担が重い財務契約に縛られず、
自由な環境の中でワインを造ることです

2 0 . ワインの価格について？パカレさんのワインもやはり高くなってきているが
そのことについてどうお考えか？
a. ワインの価格が上昇しているのは、マスコミなど、メディアの間違った価格や評判のせいです。
彼らはワインの目的は飲んでもらうということを忘れ、オブジェのように美術館のような
カーヴで保存することと考えている。又、ワインが世界的に投機の対象になっているからです。
私は自分の仕事をきちんとやり、自分のワインの値段を上げるためにわざわざ投機的手法も
メディアも使いません。顧客の前において、できるだけ正直な適切な対応をしなくては
いけないと考えます。例えば、2 0 0 5 年などは、私は一切値上げしていません。
私も周りの生産者のようにインフレーションで契約葡萄畑の契約料が毎年 3 0 % から 5 0 %
値上げされてます。（ただし、その値上げの少しだけしかワインの売値に反映させてません）
これらの葡萄畑の相場の上昇は、世界中の投機者の影響で、天文学的な価格で葡萄畑を
売買することによって引き起こされている

2 1 . 樽の使い方への考え方？
a. ワインを熟成するには不可欠なアイテム。出来れば新樽ではないほうが良い。
清潔で良好な状態のものではなくてはいけません。

2 2 . 自分の畑を持つメリット・デメリットは？
a. ドメーヌをすでに経営している裕福な家庭に生まれ、そのドメーヌで自由に
ワイン造りができるという事は理想的だと思います。
けれども残念な事にそんなに簡単なことではないのです。偉大なワインを造るには、
しっかり手入れされている葡萄畑、良い葡萄の樹、優れたチーム、あと自由（経済的や
家庭的に）が大切だと思います。
そして、自分の才能をうまく使うこと、大いなる自由の中で、妥協し、何かを
犠牲にしなくてはならないこともあるでしょうが。

2 3 . 好きな音楽、好きなことは？
a. ボサ・ノヴァ（ブラジル）、ジャズ、モーツァルト

- 2 4、自分のワインにどんな料理が合うとお考えか？
a. シンプルでワインの造られた土地とおなじ地場の料理が何と合わせるかより大切。
ワインと調和してくれる軽くて風味のある料理：私の好みでは甘みで味をごまかしている
料理より塩味のある料理のほうが美味しいと思います。
- 2 5、パカレ氏のワインの香味の特徴的なのは何故？
a. 醸造中S02を一切足していないからである。そのおかげで自然酵母は自由に働き、
醗酵も葡萄にやさしく、自然に醗酵が進む。
- 2 6、月の影響、また、パカレ氏が最も重んずる月の作用は？
a. 栽培段階と醗酵中の酵母の働きにとってとても重要です
- 2 7、S02の無添加醸造における香味の変化？
a. S02は自然な醗酵をとめるものです。S02は人工酵母とともに使用できます。
しかし、その場合、エレガントで繊細なフローラルなワインのアロマを得ることはできません
- 2 8、パカレ氏の醸造における、化学的なメカニズムの説明？
a. 自然酵母を通じてワインに活力を与える（ディナミザシオン）、ワインはエネルギー飲料です
- 2 9、S02の添加タイミングにおける効能の違いは？
a. 得てして私たちは、醸造段階の早い段階で多くのことに介入してしまいます。
醸造中、熟成中のS02を早く添加してしまうと、ワインの中の生命体の表現のプロセスが
変わってしまう。ですので、それらのことが終わった最後に1回だけ瓶詰め前にS02を添加する。
その添加は、ワインを酸化などからくる繊細なアロマの喪失からワインを守り、安定させる
- 3 0、ワインについて最も影響を受けた人物、またその人から教わった最も大切なことは？
a. ジュール・ショーヴェ氏です。人間の知能は知性を支配するのではなく、
知性を更に知る為に使うものである
- 3 1、S02無添加醸造をすると、こういった香味や姿のワインになりやすいのか？
a. 香りと風味にもっと爽やかさが感じられます。口の中は乾かすようなニュアンスは全くなく、
ダイレクトにワインの旨みが伝わってきます。
- 3 2 抜栓後、品質が保たれるワインと劣化してしまうワインとの違いは？
a. 私が思うには、S02無添加ワインを造るのは、テロワールの特徴を最大限に表す為である。
もちろん、それは葡萄栽培、醸造を正しくやっていなくては出来ないことなのだが。
なので、このような正しい過程で造られたワインは、長期保存に影響はない。
もし劣化してしまうのであれば、その時はワイン造りのなかでなにか過ちを犯しているということだ
- 3 3、パカレ氏のワインには感じられないが、自然派ワインの抜栓後、数日後に
感じられる何か、アーモンド的な酵母臭の正体は？
a. 分かりません。もしかしたら乳性物質の残留の匂い？
- 3 4、還元しやすい葡萄、しにくい葡萄、しやすい醸造、しにくい醸造は？
a. 個人的に知っていることしか伝えられませんが、ピノ・ノワール、シラー、
ムールヴェードルは還元しやすい品種、ガメイとグルナッシュは還元しにくい品種です
- 痛んでいる葡萄は酸化しやすくなります。
また、空気と全く触れ合っていない状態は還元状態にあります。
たとえば、アルコール醗酵中、そしてシュール・リーの状態では、二酸化炭素が
充満して還元状態にあります。すべては還元と酸化のバランスですが、度を超えてしまう
ケースが多く、今、ワインがどのような状態で何をしなくてはいけないかを理解するには、
長い経験が必要です
- 以上、クラブ・パッション・デュ・ヴァン 竹下さんよりお預かりいたしました。
今後の営業に少しでもプラスになっていただけると幸いです。

ほんのすこしですが、今回のワイン課通信を...

昨年「キューベ・ルイズ ソムリエコンクール」の決勝戦の課題に、すでにアペリティフとしてサービスを終えている二人の男性客のテーブルに遅れて一人の女性客が登場。その際、ソムリエは、まさに別のテーブルのためのデキャンタージュを始めようとしていました。このような場面はレストランではよくあること。そして、コンクールの課題の一つが、このときの対処のしかたでした。

決勝進出者は5名。そのなかの一人の選手が、女性客がテーブルに近づいた瞬間に、デキャンタージュを行うワゴンから離れ、女性客の椅子をサッと引き「いらっしやいませ」とあいさつしました。そして、結果、その彼が優勝しました。もちろん、そのこと自体のポイントは決して高くなく、すべてのポイントのレベルが高かったのは言うまでもありませんが、デキャンタージュに僅かにミスをした彼のサービスマンとしての資質は高く評価できると思います

コンクールのような競技としてのデキャンタージュのレベルは、トレーニングを重ね、コンクールに慣れることで、かなり上達することができます。

しかし、お客様へのとっさの気遣いは、おなじ”作業”を繰り返してできるものではありません。

サービスマンとしての本質として、より重要なのは、ブラインドテイスティングで品種を当てることよりも、人への“気遣い”がいつのどのような瞬間であっても出来ることであり、そのためのトレーニングの場は、日常のすべての時間にあるのだと思います。

以上の文は田崎真也さんのことばです。

私たちは常にお客様のこと気遣う姿勢を忘れないことが、大切であり、日々の営業だけでなく、日常生活においても人を気遣う姿勢を忘れずにいることが、より大切なことなのだと再認識させられました。

毎日の営業を行っていると、忙しさにかまけてそのことを忘れてしまいがちですが、ワインを勉強することも大切ですが、それだけに捕らわれてサービスマンとしての本質として最も重要なことをおろそかにしないように、日々の営業に携わっていかねばいけないのだと思います。

お客様あつての私たちだということを忘れずに。

自分に一番言い聞かせて... ヴァンピックル 加藤 晃央