

ワイン課通信

2010年3月1日

春近し

エピローグ

日本経済の中心地”丸の内”にそびえる通称「丸ビル」。
地上170メートル、35階に我々の『オザミトーキョー』がある。
大きな窓から見える東京夜景の大パノラマは来店していただいた人々の心に焼き付いてきた。
今、この瞬間にも誰かはオザミトーキョーで見た夜景を思い出しているだろう。そう信じたい。
日々の営業、お疲れ様です。今回の通信担当、オザミトーキョー天坂です。

昨日と今日が交錯する時間である深夜0:00。
静まり返った店内で、さっきまでのお客様の作り出していたざわめきが
耳鳴りし、煙のように蟹気楼のように濃密な空気が店内にまだ漂っている。
いつもの夜なら、そこで最後に残った菅野店長が予約帳などを見ながら、
明日以降の戦略に思索を深めつつ、クールダウンしている時間である。
もう少しすれば、店内の電気は消され、主の足音が消えてゆく中、
レストランは大きな巨人のように眠りに就くのだ。
その寝息は大きく深くエレガントな！？はずである。
しかし、今年も遂に来ました。眠ってる場合じゃないです！疲れてる場合じゃないです！！

◆ ◆ ◆
2010年2月23日(火)

大ワイン会

毎月、大抵本店で開催しているワイン会の”スペシャル”会である。
それは祭りであり、冒険であり、戦いであり、旅である。
しかも必ず頭に『本気で真剣』と付く祭りであり、冒険であり、戦いであり、旅なのである。
だから、我々参加者はどきどきし、わくわくしながらも、
緊張し、『本気で真剣』なスペシャルワイン会を『本気で真剣』に楽しんだのである。
これは、その一部始終を『本気で真剣』にレポートする試みです。
拙い文章力ゆえ読みづらい部分が多くあると思いますがお許し願います。

23:30過ぎ

この日使うグラスすべてが、個室に集められ眩く輝き始める。
その数、ブラン25、ブルゴーニュグラス50、ボルドーグラス50、イナオ75。
ワイン、ソーラなどおおよそのセットが集められた頃、林課長登場。
着く早々、自分なりに使いやすいように整理し直す。真剣でいて優しいまなざし。
ほぼセットが完了すると、我がオザミワールドのマリオのごとき口ひげを少し揺らせながら
林課長は、少年が自分だけの基地を見つけたかのごとく満足感と昂ぶりににんまりとしたのでした。
数々のワイン会を取り仕切ってきた”ある種の余裕”に、わたしは安心するのであった。
林船長、今夜はよろしくお願いします！！

0:00前後、参加者25名もそれぞれの店舗の営業を終え、集まり始める。
緊張した面持ち、笑顔が少しこわばって見えます。
参加者の全員が多かれ少なかれ抱いている「謎」が彼らを不安にさせているのでしょう。
「謎」とは、「一体、何が行われ、我々はどこにたどり着くのだろうか？」という不安と期待。
同じ頃、ムッシュ登場。店内を一回りするとすぐにコック服に着替え厨房へ入る。
いつにも増して、ムッシュの回りにはある種の「荒っぽさ」と「熱っぽさ」がない交ぜになって
「おおきな一途さ」が風のように吹いている。どれだけ靈感のない人でも、オーラのように
その風圧は感じられるはずです。
この後、参加者もムッシュも高い山に登ることになる。参加者からは全く頂上が見えていない。
ムッシュは、参加者とは違う登山道を登り、頂上もイメージ出来ている。後は登るだけである。
今夜ここに集ったものは、それぞれの登山道を登り、頂上で落ち合うこととなるのである。
それまで、参加者は多くの「謎」と出会い、クリアする度に大きな喜びと出会うこととなるのです。
この段階では、その「謎」と「答え」の設計図はムッシュの心の中にだけあるのでした。
なんせ、このワイン会はムッシュの作っていただく料理と考えていただいたワインを頂く会なのである。

◆ ◆ ◆
 今夜は会が大規模なので、昨年に引き続きサービスで菅野店長、キッチンには岩崎シェフが居残って頂いています。ありがとうございます。
 その菅野店長の指示などで、店内の設営が急ピッチで行われる。
 1階に25名が座れる長い一本のグランテーブル。まるで「最後の晚餐」かのような圧巻的大きさ。
 二階フロアはこれから行われる6チームによるテースティング大会用会場。



0:30、一つ目の「謎」ときの始まりである。テースティング大会開始。
 本店チーム、バニユルスチーム、ピクルチーム、ブラスリー＆大野チーム、59チーム
 トーキョーチームの6チーム(1チーム4名)。
 それぞれに「ブラインド王決定戦 解答用紙」というものが配られ、
 1人3種類のイナオに入れられたワインが渡された。
 その3種類のワインを、①地域(Region)、②葡萄品種(Cepares)、③ヴィンテージ(Millesime)
 について、当てる、というものであった。
 答えから明かすと以下のとおりとなる。

★2006 ブルーノ デュシャン/Domaine Buruno Duchene

コリウール ブラン ヴァル ポンポ
 グルナッシュ ブラン

ゴビーと書いた人が多かったです。なるへそ...

★2002 ドウミニク ドウラン/D. Derain

ジュヴレイ・シャンベルタン・アン・ヴォーヌ
 ピノ ノワール

赤いベリー系の果実味ときれいな酸味、ヴァンナチュールだけど...皆、少し悩む。

★2009 中央ぶどう酒

垣根栽培 明野農場
 甲州

09に1樽だけ造られた甲州。異種か頂点か?とにかくすごい! 価格未定

①の地域は、約1/3の参加者が当てていました。
 ②の葡萄品種と③ヴィンテージが勝負を分けたといえます。

難しいものなのか、楽しいものなのか、何かしらの意図があるものなのか?
 読者の皆さんも、それぞれ試してみてください。
 そして、栄えあるブラインド王や優勝チームの発表は後ほど....

◆ ◆ ◆
 25:30近く、さあ、いよいよこのあと参加者はテーブルを1階のグランテーブルに移って、一年に一回のオザミ大ワイン会が開かれました。

一品目 Tout Sample "MATSUBAGANI"

けさ丸山が仕入れた松葉蟹をシンプルに

今朝までは、ムッシュの頭の中には具体的なものはなかったはずの一品。
 多分、築地で実際に色々素材を見て閃いて決められたメニュー。
 他の料理でも、素材にこだわり、調理方法はあくまで素材を生かすように考えられている。
 かなりの知識、経験、技術があつてこそそのメニュープランニング。
 まずはシンプルに、松葉蟹の手足を殻つきのままダイレクトに炒める。
 フライパンにエシャロット、バターなどと一緒に蟹を放り込むかのごとく入れ、フライパンをふる。
 それをザクツと皿に盛る、というかのっける。
 厨房ではこの後も含め盛り付けの度に、ムッシュのエネルギッシュな"叫び"が響くこととなる。
 しかしそこは百戦錬磨の岩崎&菅野コンビ、機転を利かせ迅速な動きで乗り越えてゆく。

この一品と三品目には【Chablis Grand Cru "Bougros"97/Verget】が振舞われた。

食後に行われたアンケートで、最も人気のあったのがこのヴェルジェ。参加者の疲れと乾きにぴたりとこの上なくエレガントで上質で切れのある酸が染み入ったのだろうか？

二品目 Daikon et Foie Gras Jarret de Veau Sauce Calva
大根とフォアグラ 子牛の脛肉添え カルバドス風味

しいて言えば「ムッシュ風フォアグラ大根」、
子牛の脛肉の煮込みやカルバドスの甘味が
フォアグラと大根を見事に繋ぎ合わせている。
優しい味わいに癒される、絶品。



提供されたワインは【Gigondas' 85/Domaine de Cayron】

ずっしりとしながらも繊細で濃縮感たっぷりのグルナッシュ70%主体の赤。
フォアグラを引き受けて
余りある骨太な味わい。
堂々のローヌ、5つ星生産者といえる大地を感じさせる風格。



三品目 Horsd' oeuvre "MATSUBAGANI"
松葉蟹の一品

先ほどの一品目と180度反対の洗練された一品。
太陽を一杯浴びたトマトだけが出せる、“まっかつか”の鮮やかな湯剥きされた身に
松葉蟹を包ませたもの。トマトの旨味成分には昆布と同じ成分が含まれているが
まさしくその旨味と蟹の甘味が抱き合うかのごとく、喉を滑り落ちてゆく。
この一品の為にヴェルジェがまたまた活躍。

四品目 Bar en Croute Farcie au mousse de St-jacques
sauce beurre blanc

今朝 築地で仕入れた三重県産 &
鴨川産 すずきのパイ包み焼き 帆立貝のムース添え
ブルブランソース



この魚料理で会場は一つの山場を迎えることとなる。
グランターブル近くに設置されたデキパーシェ台。
そこに運ばれた1mほどのスズキの魚形の
パイ包み焼きが2台運ばれると、夜景を揺るがす大きな湯気が沸き起こった。
歓声と視線を浴びながら、ムッシュ自らこの一品と格闘するかのごとく、長いナイフで人数分、
パイ包みを切り分けていただいたのでした。
サクサクのパイ生地の後にはすずきの白身のしっとりとした食感。すぐにホタテのものと
思える滑らかで甘味のあるムースがすずきを包むとこの上なく上品な味わいに変わるのでした。

ワインは【Vin de Pays des bouches du Rhone Blanc' 01
/Domaine de Trevallon】



これぞマリアージュ!!
石灰岩がごろごろの畑で育ったマルサンヌ、
ルーサンヌの軽やかで華麗な白。
たったの年間生産量4000本ほどのうちの
4本が今夜飲み干されたのだった。



五品目 Canard "Barbarie" Roti Nature et a L'Orange
茨城県産バルバリー種 鴨の丸ごとロースト ナチュラル&オレンジ風味で

登山で言うなら9合目というところだろうか？
先ほど使われたデキパーシェ台には
今夜のメイン料理を迎えることとなる。
濃厚な焼き目の入った鴨の丸ごとローストである。
その照り具合にははずきのパイ包みを
既に過去へと追いやるパワーがある。
先ほど以上にムッシュはリズムカルに動き、
その横では本日、獅子奮迅の働きで答えた岩崎シェフも鴨を捌きまくっている。
二人の動きを更に円滑にサポートするかのように、次から次へと皿を配っていく菅野店長。
それは、美しく力強い真夜中の交響曲で、今夜の一つの到達点だった。



ワインは【Echezeaux Grand Cru '97/Domaine Forey】

丸焼きの鴨肉の風味にこの組み合わせ。DRCのお隣さんなどと騒がれるフォレですが
このエシェゾーは派手さは少ないがその分ある種の凄みがズンズンと迫ってくる一本。
説得力あります。

【Chateau Cos d'Estournel'75/St-Estephe】

ご存知サンテステフ2級格付け。そしていつも決まってメドックの
最良ワインの一つですね。75年です。ぜんぜん枯れてません。
舌をまくほどの老獪で狡猾で巧みなまろやかさ。
無駄に歳を重ねていない一本。

更に【Montrachet Grand Cru '84/Bouchard】

上記した赤2種を飲んだ後なのに、それをも凌駕するこの複雑さ
完成度、熟成感。さすが今夜のスペシャルワイン扱いなのも
うなずける一本。



【Chateau Coutet'49】 Dessert de Vin supreme Tres agee

遂に登頂です。勝利の美酒というわけではないが、何かに勝ったかのように嬉しい気分で
みんな嬉しそうにこのワインを飲んでいた。'49年ですよ!!!
来年、いや5年後10年後、この日を思い出すとき、ムッシュの誠意と熱き笑顔はもちろんだが
このソーテルヌ第一級のうっとりとする甘美なワインを思い出すのだろう。音楽のように。

ちなみに、このクレーテはブラインドで配られました。
正解者はなく、ニヤピン賞として本店石橋さん(シャンパン GET!)

こうして、参加者には次々と「謎」が解き明かされ、至福の時間は過ぎたのでした。

気になるブラインド王決定戦の結果は以下の通りです。

【優勝チーム】 ピックルチーム

【準優勝チーム】 トーキョーチーム

【個人 最高得点】 土田さん(丸の内ヴァン ピックル)

◆ ◆ ◆

ムッシュへの感謝と畏怖の念、フランス料理とワインの奥深さ。ただただ謙虚になるだけです。

楽しさも、悔しさも、嬉しさも、ぬくもりと底知れない情熱を！

[illegible]

「この会で少しでも皆に喜んでもらえたらしあわせです。」

右は誰でしょう……

