

ワイン課通信

2010年 6月号

お疲れ様です。今回のワイン課通信は5月10日に行われたPDSの会の報告をさせて頂きます。

テーマは「スペインとフランスの比較」

テイスティングは全てブラインドで行いました。

報告をさせて頂く前に、今回は私の準備の遅れによりご協力を頂いた方々に大変ご迷惑をお掛けしました。大変申し訳ございませんでした。

比較その① 白ワイン

使用アイテムは

①Placet '06 (Palacios Remondo)

②Cotes des Catalanes Vieilles Vignes '03 (Domaine Gauby)

①の造り手のアルバロ・パラシオス氏はリオハの出身でCh.ペトリュス等で修行しました。
1989年に後に「4人組」と呼ばれる仲間達とプリオラート（※カタルーニャ州にある産地）で
ワイン造りを開始。その後、パラシオス氏は自身のボデガを設立し、
「伝統品種と伝統的な栽培方法」を重んじたワイン造りを行っています

土壌は粘土質主体で、心土（80mm以下）は石灰岩質です。全体が砂利に覆われ痩せた土地で
ブドウの樹が深く根を張り、ミネラル分を吸収するのに適しています。

樹齢は19年で畠の標高は550m。熟成はフレンチオークで9ヶ月です。年産34000本
アルバロ・パラシオス同様、ビオロジック農法（一部ビオディナミ農法）

②のドメーヌ・ゴビーは、ルーションのなかでもスペイン国境に近い場所で、
90年代半ばに名声を勝ち得た南仏のドメーヌです。

当初は、力強い凝縮感と骨格のたくましさが特徴のワインでしたが、
現在は力強さとデリケートさのバランスに優れたエレガントなスタイルとなっています。
土壌は石灰質で、平均樹齢は60年です。

全体の60%をフレンチオークを使い発酵・熟成。

残り40%はステンレスタンクを使っています。新樽率は25~30%

熟成期間は9ヶ月でバトナージュを数回行っています。

農法はビオディナミ

どちらもマカベオがメインで、こちらに合わせて料理は
クスクスとタコ・オリーブ・サーモン・ホタテをそれぞれマリネし、
その上に酸味を効かせた赤ピーマン・ズッキーニを添えて頂きました。

コメントは①のワインにパッションフルーツ・パイナップル等、南国をイメージさせる香りや
オイリーなニュアンスがあるという感想を頂きました。

味わいも果実味の濃さから来るボリュームがありつつも、後味のほろ苦さの為
意外とすっきりしているという感想も頂きました。

②のワインにはグレープフルーツ・日本の梨・マスカット等フレッシュな果実の香り
味わいは柑橘系のフレッシュな酸、優しい果実味、後味に苦味を感じた方が多く
キレがあり旨みもあるという感想を頂きました。

料理との相性ですが、①のワインにはクスクス・タコ・サーモン等のややオイリーな感じが合う。

②のワインにはホタテの甘さがワインをよりフレッシュに感じて良い

オリーブ・パプリカとも合うというコメントでした。

クスクスは酸を強く感じてしまいあまり合わないという意見も。

続きまして赤の一種類目

使用アイテムは ①Rayos Uva '07 (Olivier Riviere)
②Bedeau du sud '08 (Frederic Cossard)

①の造り手オリヴィエさんは1998年～2000年までボルドー・リボンヌでワインの醸造を学び、その後ブルゴーニュに移り、ルロワ、シャソルネを経てドメーヌ・ドゥ・ラ・コンプの立ち上げから2年間、醸造責任者として勤めます。
その後2006年にリオハにて独立しました。
土壌は鉄分の多い粘土質。ステンレスタンクで発酵させます。
ちなみに"Rayos"とは雷、"Uva"とは葡萄の意味です。
グルナッシュ40%、テンプラニーリョ50%、グラシアーノ10%

②の造り手フレデリック・コサールさんは1987年から10年間ブルゴーニュワインの仲介者として働き、1996年自らのドメーヌ"シャソルネ"を立ち上げ、さらに2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアンをスタートさせ現在に至ります。
こちらはシャソルネ・デュ・スッドという南仏のネゴシアンブランドです。
土壌は粘土質が主体。マセラシオンは木桶タンクで3週間。醸酵は自然酵母で1ヶ月半
熟成はポマールとボーヌのワインの濁が残った古樽で1ヶ月、その後500ℓ樽で14ヶ月。
こちらはグルナッシュ100%です。

独立する前はフレデリック・コサールさんとも一緒に仕事をしていたオリヴィエさん
出来上がるワインにもやはりその影響は見られます。
合わせる料理はカスレを用意して頂きました。

①のコメントにはスミレ・ラベンダーに始まり
梅・ミント・ユーカリ、ブルーベリー・ブラックチェリー等
フレッシュなイメージの香りが多かったです。
その他にもアタックの印象と違い黒胡椒やなめし皮、野生的といった表現も
味わいは穏やかな酸、しなやかなタンニン、柔らかい果実味と
それぞれのバランスがとても良く、旨みもあり
スペインワインではなかなか聞けないエレガントのコメントも頂きました。

②のコメントもスミレ・ラズベリー、スモモ、梅、石榴、黒糖などなど
①と似たコメントが多かったのですが、シナモン・黒胡椒・バニラ等
よりスパイシーな香りの印象が強かったです。
味わいはスモモのようなフレッシュな酸、きめ細かいがしっかりとしたタンニンがあり
後味に少しの苦味やアルコールを感じるが、全体の印象として
チャーミング、キュートといったコメントでした。

料理との相性ですが、どちらも合うというコメントが多かったです。
肉の脂っぽさでワインがもっと飲みたくなるというステキなコメントも頂きました。

料理がパワフルだった事もあり、余韻でワインが料理に負けるという感想も。

続きまして赤の二種類目

使用アイテムは

①Condado de Haza '06 (Alejandro Fernandez)
②Chateau Gruaud Larose '06 AOC St-Julien Grand Cru Classe

当初、農機具の販売をしていた①の造り手アレハンドロ・フェルナンデス氏、
当時のスペインは造り手の多くが安価なワインを大量に生産し、

農家の中にはブドウの栽培を止め他の作物に転換する光景も日常的でした。

その状況の中、スペインでもっと美味しいワインが造れると信じ栽培家に1972年に転向、
そしてリベラ・デル・デュエロで1975年に産まれたのがかの「ペスケラ」です。

今に続くスーパースペニッシュの先駆けと言われています。

このCondado de Hazaはペスケラの地から20km離れたところに1989年設立されました。

南向きの斜面、砂利・粘土から成る土壌は、テンプラニーリョにとって理想の地です

発酵は自然酵母のみを使用。平均樹齢は約20年

アメリカンオークで18ヶ月熟成、その後瓶内でさらに6ヶ月寝かせます。

テンプラニーリョ 100%

17世紀中頃、グリュオー神父がワインを造りだしたのが、このシャトーの始まりでした。

ジロンド川から離れた内陸側の丘の上にある畑の広さは82ha。

この畑の長所は、高い海拔のため砂利の層が厚く水はけが良いこと、

風化や土地の隆起の影響で土壌の構成がとても多彩になっていることです。

エチケットに堂々と「王のワイン、ワインの王」と記されているとおり、

1855年の格付け当時は1級シャトーに次いで取引価格が高かったのが

グリュオ・ラローズだというのは有名な話です。

平均樹齢は40年。樽熟成は16~18ヶ月で新樽率は33%

発酵は土着酵母を使い、温度管理された木製タンクとコンクリートタンクを使います。

年産は約30万本

カベルネ・ソーヴィニヨン57%、メルロー31%、カベルネフラン7.5%

ブティヴェルド3%、マルベック1.5%

こちらは昔からよく似ていると言われますテンプラニーリョとカベルネ・ソーヴィニヨンの
オーソドックスな比較として選びました。

合わせる料理はシャラン鴨のソテーにリンゴのピュレを添えて頂きました。

①のコメントにはフランボワーズ・石榴・ブルーベリーに始まり、
オークから来るヴァニラ・ビターチョコレート・エスプレッソ。

鉄・なめし皮などのコメントを頂きました。

味わいはアタックにきれいな酸、パワフルなタンニンがありつつも
甘みを強く感じるという事です。

②のほうはスミレや黒い果実の香り、さらにはタイム・ローズマリー
ジビエやインク、黒胡椒等こちらもスパイシーな印象のコメントが多かったです。

味わいは穏やかな酸とパワフルだがキメ細かいタンニン、余韻がエレガントと
さすがはボルドーと言ったコメントでした。

料理との相性ですが、どちらも合うがワインがやや強いて羊などと合わせたらもっと良い
リンゴのピュレとはすごく合うという感想でした。

そして最後はムッシュスペシャルのブラインドです。

用意して頂いたワインはデキャンタしてグラスに注がれましたが
かなりのオリが見られます・・・

輝きのあるルージュ。赤い果実味に、ナッツ、コショウやシナモンなどが混ざった強い香り。
口に入れたアタックはしなやかな果実味で艶かなボリューム感も。
ミネラル感があるため、全体的にスッキリしたバランスに仕上がってきました。

ボルドーやブルゴーニュ等の著名な生産者の名前が挙がる中
発表された答えはなんと

D. Philippe Alliet " Chinon Coteau de Noire '05 "

青臭さが全く無く、カベルネ・フランとは気付けないこの香りと味わい
なによりもそのヴィンテージにはかなり驚かされました。

今回も大変勉強になるワインをありがとうございました！！

今回のテーマでした「スペインとフランスの比較」
普段スペインワインを飲む機会が少ない皆さんに
ぜひスペインワインの魅力を知って頂きたいという思いから企画致しました。

なかなか思うように準備が進まない中なんとか会を終わらせる事が出来たのは
本店の小谷シェフ、キッチンの大橋さん、石井店長、ホールの鈴木さん・石橋さん
林課長、バニユルス銀座の皆様のご協力のお陰です。
ご迷惑をお掛けして大変失礼致しました。
お疲れのところ参加して頂いた方々にもお礼申し上げます。

バニユルス上野
佐藤貢司