

ワイン課通信 12月上旬号

今回のワイン課通信は、11月のPDSの会の報告。
また、11月27日に行われた「フェスティヴァン」について少し書かせていただこうと思います。

今回のワイン会は、林・藤川店長が10月にフランス研修に訪問させて頂いた生産者に簡単な説明。そして、訪問して得た情報をご紹介させていただく中で、ワインのテイスティングを行いました。
もちろん、短い時間でしたので全てを伝えきれなかった感はあるので、何かありましたら私、林まで何なりとお問い合わせください！



まずは、私を自然派ワインの世界に導きいれ
多くの人に愛された、
マルセル・ラピエール氏に
追悼を意を・・・。

ありがとうございました。
ラピエールさん。

訪問したジュラ・北ローヌの近況(2009・2010年を中心に)



1995年



2003年

エマニュエル・ウイヨン・ピエールオヴェルノワ

ジュラは寒い。この日は、4度。でもウイヨンさん・オヴェルノワさんはトレーナー一枚？
2010年ジュラは、難しい年だったそうだ。特に赤・ブルサールは色づきが悪く、試飲した2010年は、ほぼロゼの色合い。発酵が終了し、熟成してくると色もでてくるようだがそれにしても淡い。
ただ、白のシャルドネ・サヴァニャンに関しては、酸のしっかりした今のところ素晴らしいできになりそうだとのこと。いつも7月2日に取っている、葡萄の花のサンプルを見せてくれた。
温暖化の懸念もあって、採取しているようだが、やはり年を追うごとに大きくなっているのがわかる。
つまりは、開花からの成熟期間が昔は100日ほど取れたところが、今は90日ほどになってしまい、糖分の成熟は容易になったものの、エキス分や香り成分の成熟が難しくなっている。とおっしゃっていた。
昔ながらの農業を営む彼ら。その優しさがワインに現れていると痛感する。
いつも思うのだが、彼らのワインはフランスで飲むほうが断然おいしい。やはり生ものであるということでしょうか？

今回のワイン会試飲アイテムは、『Arbois Pupillin Chardonnay'07』

いつもの事ながら、とてつもなく柔らかく、水のような口当たり。滋味深い味わいにじわじわと湧き出てくる豊かな酸やミネラル感。ナチュラルワインの真骨頂を皆で感じ取りました。



ダール エ リボ

大好きな生産者”ダール エ リボ”。いつも陽気でユニークなルネ・ジャンが今日は応対してくれた。奥様が日本人の方と言うこともあり、時に日本語のジョークを交えながら熱心に説明してくれた。2010年は、彼らにとって赤は『まあまあ』。←日本語で、白は、素晴らしい出来。と言っていた。試飲したイメージでは、どちらも素晴らしい出来に感じた。ただいえるのは、以前より液体の凝縮度が増していながらアルコール度が控えめ。酸が豊かで伸びやか。以前だと濃厚でまったりとしていながら、豊かな酸や、ミネラル感が下支えし、バランスを取っているイメージだったが。2009年も然り。2010年に比べて総じてヴォリュームが増していたものの、やはりエレガントな印象。極めつけは、昔の野趣溢れる香り・還元香が一切感じられなかったこと。販売に技術が要される・マニアックなワインの代名詞的”ダール エ リボ”だったが、確実に変貌を遂げてきている。私自身は数年前から思っていたことだったが、ルネ・ジャンも2004年くらいから、ちょっとスタイルが変わったかな？と言っていたので確信が持てた。とはいえ、自然なアプローチをやめたわけではなく、ワインは超ナチュラル！皆さん”ダール エ リボ”の偏見はもう捨てていますよね？

試飲アイテムは、『Crozes Hermitage Blanc'06』

本当に、以前の濁り酒的なイメージはなく、美しく伸びやかな酸と旨味たっぷりの酒質が絶妙なバランス。アミノ酸的な香ばしい香りも出ていて、素晴らしいワイン。

上記2種類のワインに合わせたのは、『山芋ロワイヤル』上にトリュフ風味のデュクセル、シェリー・ヴィネガーの風味でご用意したのですが、相性は賛否両論。私自身も相性の良い部分と？な部分とちょっと難しいマリージュとなり、逆に勉強になりました。

2010年ボージョレーは？

最初に、現地でお伺いした2010年のボージョレーのヴィンテージについて。

皆口をそろえておっしゃっていたのは、『エレガント』、『フレッシュな酸』。2009程の濃度はないがボージョレーらしい果実味を備えたいいヴィンテージであるということ。特に、ジャン・フォワイヤールさんなどは、ちゃんと仕事をしたやつにとっては、いいヴィンテージだ。と自身ありげだった。ただ相変わらずだが、収穫の遅い(完熟ブドウを待つ)生産者は、醸造に苦労しそうだとのこと。11月3日には出荷しなければならないからだ。

マルセル エ マチュー ラピエール



ラピエール家の試飲は、2009年モルゴン・ナチュール・2004年モルゴンナチュール・圧搾したての2010年モルゴン。総じて変わらない果実味の爆発は素晴らしい。2009年の集中感、素晴らしく故ラピエール氏が今まで生きてきた中で最も素晴らしい出来だ。と言っていたのがわかる。2010年は、そこで働くスタッフによれば、気候は春先に雨が多く、寒い。7月末まで寒く不順。8月よりようやく回復。そこからやっと葡萄の成熟が得られ、ブドウは小ぢんまりとしていて、病気はややあったものの、几帳面なマルセル・ラピエールさんの息子マチューの指示で3回の選果を行ったらしい。つまり、収穫するとき、収穫籠を運搬する前、さらに発酵層へ投入前。これで完璧なブドウ果汁が得られ、SO2なしでこれほどまでにクリアなワインが出来上がるのかと思わせる。こうした努力の結晶である、ラピエールさんのワイン。もっと多くの人に知ってもらい、伝えていくのが我々の大きな役目のひとつであると実感した。そして、マルセルのあとを継ぐ若きマチュー。既に2009年日本でお会いしたときより大きく感じ、リーダーシップを発揮していた。ラピエール家の味わいを世界に届け続ける為、気負わずに頑張りたい！

試飲アイテムは、『Cuvee Marcel Lapierre'07』

相変わらず、他の追従を許さない圧倒的なピュアさ。爆発的な果実味。その中に隠れたフレッシュで生き活きとした酸と見落としがちな豊かなミネラルの存在。改めて彼らのワインの素晴らしさを実感した。

ジャン・クロード・ラパリュ氏

エノコネクション伊藤さんが近年、素晴らしくなってきたボージョレーの生産者の筆頭として、彼の名前を挙げた。3年ほど前にカーヴを新しくし、昨年垂直式バスケットプレスを購入した彼は、より柔らかくエレガントなボージョレーを醸すべく、様々なチャレンジを試みる。たるや、タンクの熟成のほかに、アンフォラという土焼きのつぼでの熟成なども試みていて今後がますます楽しみだ。(イタリアの自然派の方々のように土の中には埋めない)試飲では、タンクや樽から2010年、ボトル詰めした2009年をフルラインナップ。と熟成したもの何本か。



2004年くらいまでは、ラパリュとえば”濃厚”ボージョレーの代名詞的な存在だった。(と思っていた。)
それ以降はあまり飲んでいないが、大体ブルイイは、ボージョレーでも最南端。さらに、彼が所有する
コート ド ブルイイに関しては、大変な好立地で、いいブドウが取れそうな場所。モルゴンのコート デュ ピイの丘
よりさらに険しい急斜面。実際収穫も他のボージョレー地区に比べて1週間ほど早いそうだ。
そんな大変ブドウがよく熟す畑なのだから、ワインも濃厚であった。そして熟成するとんでもなく美しくなる。
事実、先日2002年の彼のワインを飲んだとき、また、今回の訪問で出してくれた2000年のものは、まさに
エレガントなピノワール。素晴らしくいい感じだった。
そんな彼のワインは、近年先ほども言ったように変化してきている。まずは、濃度は残して、アルコールが控えめ。
タンニンの抽出が柔らかくなって、エレガントになってきている。おそらく熟成能力は今までと同じようにそなえている。
今後、更なる進化を遂げると伊藤さんもおっしゃっていて、これから常にチェックしていきたい生産者だ。
とはいえ、2009年は流石の濃厚さ。伊藤さんも藤川さんもそろって、グルナッシュやシラーを想像させる香り。
それ位、ブドウが熟したのだろう。ただアルコール度は12から13パーセント台と控えめだった。

試飲アイテムは、『Beaujolais Villages"Rang du Merle"V.V.'07』

この畑は、ブドウがよく熟すので”Merle” = つぐみが真っ先にブドウを食べに来る ”Rang” = 畝ということで
この名前が付いている。ブルイイ村のキュベ以外で樽熟する唯一のキュベ。流石の凝縮感に前者のラピエール
と比べるとかなり濃厚だったが、以前のラパリュ氏のワインを飲んだことがある方なら、少しの変化にお気づきに
なったことだろう。

上記2種のワインに合わせたのは、『自家製パンチェッタと自家製吉田豚のハム』

相変わらず、ガメイとシャルキュトリの相性は抜群で、皆納得のマリアージュ。特に味わいの優しい
吉田豚とマルセル。味の濃いパンチェッタとラパリュの相性が良いとの声が多く、味わいの印象として
の強弱もやはり、マリアージュを考える上での要素であることを、実感できた。

美しく変貌を遂げてきている”真”の自然派ワインたち

フィリップ・パカレ氏



まずは、おじであるマルセル・ラピエールさんの葬儀の前の
時間にもかかわらず、優しく私たちを迎え入れてくれた
フィリップ・パカレさんに感謝。
2010年は、パカレにとって、非常にいい年だったそうだ。
2010年のポマールを樽から試飲させていただいたが、
とてもエレガント。パカレさんも”まっすぐ酸”が素晴らしいだろ？
とおっしゃっていた。
2009年は、ほぼフルラインナップの赤と白を少し樽から試飲。
2009年は、非常に暑い年だったので
強くなりすぎないように注意したとのこと。
確かに、想像していたよりずっとエレガント。
そして”真っ直ぐな酸””ミネラル感”どれも素晴らしい。

さらに、村名ごとに試飲をさせていただき、村ごとの違いなども多少感じる事が出来た。
そして、特級クラスに新たなラインナップが加わっていてびっくり。
従来のシャルム・シャンベルタンに加え、リュショット・シャンベルタン(凄まじくうまい！)
さらに、極めつけはエシェゾーとクロ ド ベーズ。どちらも3樽・2樽だけだそうだが、もし手に入れられる
チャンスがあったら、是非飲んでみたい。
いつも、陽気にお茶目なパカレ氏。そんな彼の一面と哲学的な思想をも持ち合わせた、まじめな一面。
そして確かな技術と天性の感覚。
そこから生み出される、開放的でかつ内向的。精神的でかつ肉体的な、ある種の矛盾をひとつのワインの
中に存在させる、エネルギーに満ちたワイン。
パカレさんのワインは、パカレさんにしか出来ないんだらうなと実感した。

試飲アイテムは、『Pernand Vergelesse'05』

このワインに関しては何も言わなくても皆さんご存知ですよ。パカレさんらしさが前面に出た
素晴らしい一本。改めてフィリップ・パカレはウマイ！

エルヴェ・スオー氏



実は私、エルヴェ・スオー氏の訪問は2回目。山奥のアルルボスクと言う小さな村にドメーヌを構える。彼のワインは、いつも彼の実直さを投影したかのごとく、まじめで繊細だ。しかしいつも問題だったのは、完全無添加を貫く彼のワインが、日本においてはどうしても不安定だと言うこと。しかし、その問題は解消されつつあるような気がする。樽やタンクから試飲した2010年、瓶詰めされた2009年のどれをとっても非常にきれいでエレガント。以前の野趣溢れる味わいは存在せず、とても美しいワインであった。2010年は、まだ収穫を残しているところもあり、訪問させていただいた当日も、朝収穫をしたブドウがあった。ローヌ地方において、最も標高の高いスオーさんのドメーヌでは、同じ北ローヌのコルナス辺りとは、3週間～4週間ほどの収穫期のずれがあるという。なるほど、暑い北ローヌにおいて素晴らしい酸をたたえたワインは、この温度差によるところだろうか。また、彼はダール エ リボのルネジャンと"シャン・リーブル"と言う商社を営む。当然"シャン・リーブル"のワインも醸しているのだが、当初ダール エ リボの、フランソワ・リボさんは、このプロジェクトには反対だったらしい。と言うのは、ダール エ リボ と味わいがかぶってしまうのがいやであったということ。なので、醸造にルネジャンは関与しない。全てエルヴェ・スオーさんが行い、同じクローズ・エルミタージュなどを醸す場合には、明らかな味わいの違い(畑の標高・酸ののり方など)を表現しているのだと言う。いずれにしても、現地で飲む彼のワインは凄まじくおいしい。この味わいが、日本においても安定して現れるようになってくれるのを期待したい。(既にそうなりつつあるが)

因みに、フィリップ・パカレ氏とは、意外な共通点がある。ジュール・ショーヴェ氏にワイン造りを教わったと言うこと。(日本に輸入当初のパカレ氏コンサルトの話は違うらしい)ショーヴェ先生を師と仰ぐ生産者は少なくなく、マルセル・ラピエール氏もそうであった。それにしてもショーヴェ先生偉大なり。

試飲アイテムは、『St-Joseph" Sainte Epine"'05』この年はサンジョゼフの認可。

美しく酸の豊かな、エレガントなシラー。その中に土、動物的な野趣溢れる香りがちらほら。一般的に認知されているシラーとは、また異なった魅力が満載の素晴らしいワイン。

上記2種のワインに合わせたのは、『雉のロースト と シャントレルをボルドレーズで』

想像するに難しくない、素晴らしいマリァージュ。特に、もも肉の力強い味わいにシラー。胸肉の繊細な味わいにピノの声が多かった。

ワイン会の報告はここまで。なかなかこの短い勉強会では、伝えきれない部分もありますが、今回の訪問で、自然派の生産者たちが間違いなく進化し続けていると言うのが実感でき、それを少しでも伝えられればと思い努力しました。少し前にあった、自然派＝ビオ臭、扱いづらい、好みが分かれる、などと言ったネガティブな発想が取り払われる日も近いのかもしれませんが。私たちはそれを見極め、地球に、人に優しいこのようなワインたちを世に広めていく努力をしていかなければならないと思います。ワイン課も少しでも興味深いワイン会にしていこうと思いますので、皆さん眠いですが、もっと参加してください！ 待ってます！

長くなりますが、先日開催された『フェスティヴァン』について少し…。もうちょっとお付き合いください。

『自然派ワインの伝播にご協力ください。飲む人の体にも良いし、苦勞して造っている醸造元にも、地球の為にも良い。地球と宇宙のエネルギーが詰まっています。自然派ワインには、世を正常な方向に向かわせる力を持っています。よろしく！』

エコネクションの伊藤さんが私にくれたメールの一言です。

今回のフェスティヴァンは、勝山氏の音頭のもと、自然派のレストラン・インポーター・愛好家が一丸となって自然派のワインのお祭りを開催いたしました。



私もお手伝いでスタッフとして参加させていただいたのですがとても素晴らしい会だったので、今後も続いて行って欲しい！と思います。(来年は既にやることが決まったようですが)

集まったのは20店舗近くのお店。200種以上の自然派ワイン。(しかも酸化防止剤＝亜硫酸制限があったようです。)

1000人近くのお客さん。

皆楽しく自然派ワインを楽しんでいました。

もちろん、こういった楽しいのは当然のこととして、側面としてこの会が、地球環境の良化に貢献していると考えたらどうでしょう？

たった半日とはいえ、1000人のお客さんが自然派ワインを楽しむ。→お友達も含めて日本における自然派ワインの消費が増える。→自然派ワインの需要が増え、よく売れる。→自然派生産者のワインがよく売れる。→自然派生産者が経済的に潤う。環境に優しい畑が増える。よく売れるならと有機栽培をはじめめる生産者が増える。→有機や無農薬・無除草剤の畑が増え、地球環境が少しずつ良くなる。

この会が小さな貢献だったにしろ、このように考えていたのは私だけだったでしょうか？

会に参加していた、マーク・アンジェリ氏はこういいます。

『フランスにおいてビオと言える畑は、畑総面積のうちたったの2、3パーセントに過ぎない。少しずつ増えてきてはいるまだまだわずかにしか過ぎない。』

そう、我々が大好きな自然派ワインを広めることは、地球環境に貢献しています！

皆さんは、死んだ畑を見たことがありますか？

除草剤をたっぷり撒かれ、化学肥料を大量に使用し、からからに渴きコチコチに固まった土壌からは、何の生命もエネルギーも感じません。当然微生物も存在せず、ブドウに自然に存在するはずの酵母菌ですら死滅し、酵母のないブドウは自然発酵できず、人工酵母を使用。結果個性の乏しい貧弱なエネルギーしか持たないワインとなってしまうのです。人の手によって豊かな自然な畑の環境が壊されていった苦い歴史であります。

それに比べて、自然派のワインはどうでしょう。豊かなミネラルや酸。エネルギーに包まれた本物のワイン・本質のワインと呼んでも

いいのではないのでしょうか。もちろん、消費者の好みはありますのでなんともいえない部分も

ありますが、前述した『死の土壌』を実際に目のあたりにした私にとっては、

そういったところから生産されるモノに、何の魅力も感じないのはごく当然のことだと思います。そして、それを皆さんに伝えたいと思うのも…。



(右から主催の勝山氏、ギィ・ボサール氏
マーク・アンジェリ氏、ラシーヌの合田社長)



フェスティヴァンは、素晴らしい運営人のもと初回ながら『大成功』をおさめました。会自体、少々値段設定が高めだった感がありますが、始まってみれば生演奏あり。200種以上のワインが飲み放題。おいしいおつまみたくさんでお客様の満足度は、かなり高かったともいます。

それを証拠に、お帰りになるお客様の顔が本当に幸せそうだったのが印象的でした。勝山氏が、最初に言ったとおり皆心から楽しんでいたように思います。機会があったら、来年またやろと思うので参加してみたいかがでしょうか？



← 素晴らしい演奏だった
アフリカの民族音楽。

ぐだぐだと長くなってしまいましたが、今回のワイン課通信はこの辺で…。10月のフランス研修、今回のフェスティヴァン。自分の進む方向性が正しいことを再確認できました。そこにいることでその正しさ、素晴らしさが伝わってきました。そして、その偉大さを改めて思い知らされました。伝わってきました。ラピエール氏の死。ひとつの時代が終わってもその意思を継ぐ若い生産者たちが皆でこの自然派の業界を盛り上げていく。伝えていく。

レストラン業界で、その素晴らしさを伝えていくのは、我々”オザミ”であるべきだと強く感じています。

そのために、皆さん『伝える』チカラを養ってください！

思っても伝わらなくては意味がないですね。

私は、自分が自然派のワインが好きなので、それをその素晴らしさを『伝える』。

きっと皆さん好みが違って、好きなものも違って、好きなワインも違う。

でも、それを結局お客様に伝えていけるのでしょうか？

たくさんいろんな良い経験をして、それを他の人に伝えてください。

それが”輪”になり、いい方向に向かえば、しいてはオザミのお客様が増えたり…。

『伝わる』オザミ。 お互い頑張りましょう！

ワイン課 林