

ワインと食のライフスタイルマガジン

[ワイン ホワット!]

WINE-WHAT!?

vol. 1

創刊号

2014 July

定価1080円
(税込み)

表紙登場

片岡愛之助さんが驚いた
地元・大阪ワインの味

発酵マリアージュ・
西日本お取り寄せ
ワイン

岐阜・滋賀・京都・大阪・兵庫・
広島・岡山出身のシェフが語る

「我が町の味」

読者テイスターと選ぶ

初夏に飲みたい

2500円以下ワイン56

連載／大越基裕・

マッキー牧元・森 優子

初夏こそ「ロゼ」がおいしい季節です!
オススメカタログ

ワインで盛り上がり!

WINE-WHAT!?

2014年W杯サッカーの楽しみ方

今こそ!
西日本
ワイン

俺さま基準がうまいの証

特集 大阪、滋賀、岐阜、岡山、現地ワイナリー徹底取材





化学的で
テクニカルな
ワインはこれからも
つくらない

サン・テミリオンの東、アペラシオンというとボルドーのコート・ド・フランに、1610年以來、400年以上農業を使わずにブドウを育ててきたシャトー・ル・ピュイの畑がある。サン・テミリオンの畑と同様に岩盤の台地だが、ル・ピュイの標高はそれより少し高い。現当主は13代目のジャン・ピエール・アモローさん。ル・ピュイでは、

畑に除草剤や防かび剤は使わない。畑の一部は馬を使って耕し、収穫はすべて手摘みである。醸造は、基本的には先祖代々の昔ながらの方法で行ない、培養酵母や糖、瓶詰め前の亜硫酸は添加しない。ワイン造りの全作業をバイオダイナミで行なっている。

バイオダイナミは今や珍しくない手法だが、ル・ピュイを特徴づけているのは「デナミザシオン」(活性化)である。ジャン・ピエールさんは言う。

「デナミザシオンとは、世界や天体のエネルギーを実在するものに交えて注ぎ、人のために使

生産者インタビュー 2 この親にして、このワインあり。

ジャン＝ピエール & フランソワーズ・アモローさん

Winery » シャトー ル・ピュイ

『神の雫』で一躍知名度を上げた、シャトー ル・ピュイ。1610年以來の筋金入りのバイオダイナミによるワイン造りは、その後、どんな風に進化したのか？ 13代目夫妻が新キュヴェから「今」を語ってくれた。

取材・文/綿引まゆみ 写真/河合 綾

うこと。アインシュタインもエネルギーは形ある物質が動くことで発生すると説いた。自然界ではエネルギーは天体で発生し、星が動くことで混ざり合い、それが統合して地球に降り注ぐ。植物が育つのも、土壌からだけでなく、空からの恵みを受けているからだ。

彼は、外界からのエネルギーゼロの完全遮音室に入り、2分ほどで気分が悪くなつて出てしまった経験があるという。「人もエネルギーなしでは生きていけないことがよくわかった。だから、エネルギーは精神論ではなく、物質として存在し、バイオダイナミも精神論ではなく、実際に存在する。これを人為的に直接与えるのではなく、アクセスしやすい準備をすること。それがデナミザシオンなんだ。」

ル・ピュイで行なうデナミザシオンのひとつに、樽で熟成中のワインをかき回すことがある。一般的にバトナージュと呼ばれる作業だが、かき回して発生する渦で表面積が広くなると、外からのエネルギーがより受け取りやすくなる。左右逆方向にかき回せば、さらに正負両方のエネルギーを受けられる。畑に撒く溶液も同様にかき回している。

なお、別の行為をデナミザシオンと捉えて行なう生産者もいる。では、最もよいエネルギーを受け取れるタイミングは？ 彼と息子のパスカルさんは10年かけて研究を重ね、独自のバイオダイナミ・カレンダーを作成した。カレンダーは1990年から使い始め、すべての作業に活用している。販売したら売れるに違いないが、残念ながら非公開だそう。

実はル・ピュイは近年、新キュヴェが増えている。従来からあり、2000年ヴィンテージからエミリアンと名付けられたものが、現在のメインキュヴェ。1994年からは特別な区画のブドウを使用し、発酵および瓶詰め前も含めて亜硫酸を一切添加しないバルテルミが、2000年から辛口白ワインのマリーセルが、2011年からはローズのローズ・マリーが生産されている。マリーセルもローズ・マリーも亜硫酸無添加。他に、複数のヴィンテージをアサンブラージュし、11年間熟成させるプレーズ・アルベル、特別な年にしか生産されない稀少な甘口白のマリー・エリザなどのキュヴェもある。ちなみにエミリアン以外は、すべてデナミザシオンが行われている。

さらに、ロマンあふれる新キュヴェが間もなく誕生する。動力源を積載しない昔ながらの帆船の船底にワイン4樽を載せ、波の揺れで9カ月間熟成させるというもの。2012年にスタートしたプロジェクトで、フランスを出発した船は、アフリカ大陸の南側、南米、カリブ、北欧を回り、今年6月にフランスに戻る。樽にはバルテルミのキュヴェが詰められているが、グルトール・デ・シル(鳥から戻ったワインの意味)という名前でもリリース予定だ。

英国がフランス・ボルドーを統治した15世紀は、航海技術に

優れた英国の船がフランスのワインを支配していた。後の戦でフランスが勝利すると、フランスは英国の船をボルドーから追い出す。しかし当時のフランスには海運技術がなく、ワインは陸路で運ぶことに。すると運搬前後のワインの味の違い、陸路と海路での違いが見えてきた。つまり、船で運んだ後の方が、ワインはうまくなる、と。そこで、ボルドーの人々はワイン樽を船に乗せ、2、3カ月回遊させたのである。彼らはこれを「鳥から戻ったワイン」と呼んだ。ル・ピュイはこれをヒントにしたのだ。

Jean-Pierre & Françoise Amoreau

シャトー ル・ピュイ13代目当主。ル・ピュイのあるサン・シバル村で生まれ育ち、学校卒業後は貿易業に従事。後にシャトーに戻り、かつては父ロベールと、現在は息子パスカルと共にシャトーを運営する。



海での回遊と美味の関係を解く鍵は、やはりデナミザシオンにある。ル・ピュイの赤は基本的に2年熟成させ、その間は1週間に1〜3回、10〜15分ほどかき回す。船底に積んだ樽は波の動きで揺られ、渦がワインに自然発生する。波によるデナミザシオンだ。洋上では風もあれば、温度変化もある。すべては自然のカレンダーのまま。

本物で正しい定義のワイン。しなやかさ、やわらかさ、エレガントさがあり、飲んでいやなものが残らない。どんなタイミングにも合い、気持ちよくなりたいた時に飲んでいる。我々はワインを造っているのではなく、おいしい幸せな時間をつくっている。おいしいから飲む、幸せになるから飲む。幸福な無限ループ。「わたしたちはワインを、仕事と思っていないの」。ジャン・ピエールさんに寄り添い微笑む妻・フランソワーズさんの言葉が、最後にすべてを包み込んでいく。

シャトー ル・ピュイ

●生産国・地域: フランス/ボルドー
●輸入元: テラヴェール

●参考価格: 8,000円

セミヨン100%。プレス後は木樽で発酵させ、濾過せずに6カ月熟成。亜硫酸完全無添加。滋味でまろやか、ミネラルのうま味もたっぷり。



マリー・セシルブラン
2010「白」

●参考価格: 7,800円

メルロー100%。濃い色調のバラ色が美しいセニエ方式のロゼ。熟成8カ月。亜硫酸完全無添加。ふっくらソフトなピュアな味わい。生産量1200本。



ローズ・マリー
2011「ロゼ」

●参考価格: 6,200円

メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン14%、カルメネール1%。100%除梗。発酵後は濾過せず24カ月熟成。均整の取れた気品ある味わい。



エミリアン
2008「赤」

●参考価格: 16,000円

セバージュ。醸造方法とも2008年と同じ。アロマにより複雑味が加わり、熟した味わい。上品で繊細さもあり、フィネスを感じさせる。



エミリアン
1998「赤」

●参考価格: 17,000円

メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%。貝殻石灰岩土壌の特別区画。亜硫酸完全無添加。複雑も重なる複雑味と濃厚なうま味が見事。



バルテルミ
2005「赤」

【問い合わせ先】

107 テラヴェール ☎03-3568-2415 (代表)