

# ワイン王国

*The Wine Kingdom*

2025 January No.144

特別付録

カリフォルニア  
ワイン  
カタログ



## シャンパーニュ・メゾンの 真骨頂

現地取材

サステイナブルの  
先進地

シャンパーニュ

イタリアワインの  
冬が来た!



ハレの日に訪れたいレストラン

ネット  
「neito」

WHAT REALLY MATTERS IS  
WHO YOU CELEBRATE WITH

---

# FERRARI

## TRENTO



SINCE 1902

SPARKLING WINE FROM THE ITALIAN ALPS



**JET** 日欧商事株式会社  
SPECIALISTA DELL'ITALIA  
私たちはイタリアのスペシャリストです





CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



脈々と受け継がれる  
「王のワイン、ワインの王」バローロ



FONTANAFREDDA

フォンタナフレdda 検索



フォンタナフレdda / バローロ  
モンテ物産株式会社



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。  
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE





# シャンパーニュ・メゾンの真骨頂

この1本から見てくる人気メゾンの神髄

26

現地  
取材

## サステナブルの先進地 シャンパーニュ



64

### 第49回 ロングパートナー

MONACA マリオ・ガリアツォ  
青山倫子さん(取締役) (イタリア/ピエモンテ)

10

### 第27回 素晴らしきかな、ソムリエ人生!

「B ZONE」グループ エグゼクティブソムリエ 工藤順平氏

12

Apéritif 1 「世界の人と通じ合えるワイン」市野瀬 瞳

15

Apéritif 2 「味わう側の『味覚』が評価される時代に」水野考貴

17

### 第30回 ハレの日に訪れたいレストラン

「neito (ネイト)」(白金高輪)

18

### 羽ばたく! 北陸エノツーリズム

21

## イタリアワインの冬が来た!

州を代表する人気ワイナリー

96

『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』

トレ・ビッキエーリワインとワイナリー

103

第16回 「JETCUP」レポート

112

### 第144回 5ツ星探求 ブラインド・テイスティング

1000円台 & 2000円台で見つけた「冬のほっこりシャルドネ」

茂野匡晃/情野博之/矢田部匡且/山田琢馬

117

### 第12回 ワインショップ探訪!

「Premier Cru Tokyo Station」大丸東京店(東京)

137

### 第3回 「八ヶ岳はらむらワイナリー」一番新しいワイン産地の物語

138

WK Library 140

ワイン王国お勧めショップ 142

Twinkle Line 141

※ワインの価格は、表示のないものは税込みです

●「ワイン王国」では新型コロナウイルス感染対策を考慮し、安全を最優先とした体制を整えて取材、制作を行っています。

●「未成年者飲酒禁止法」により、20歳未満の人は飲酒を禁止されています。

特別付録

カリフォルニア  
ワイン  
カタログ



表紙のマリアージュ



新潟産鴨胸肉のロースト  
コリアンダー風味  
ちりななフリッツと  
様々な根野菜と共に

鉄分があって柔らかな新潟県産の小ぶりの鴨胸肉を炭火で焼く。もも肉はピスタチオとフォワグラを詰めてコンフィに。サステナブルが求められる時代の流れを汲み、畑の浄化作用を持つ「ちりなな」という群馬県の野菜をフリッツにした。冬らしく、ゴボウやレンコンといった根野菜を、それぞれに調理してあしらった一品。

表紙題字デザイン 田中一光

表紙構成・デザイン  
釜内由紀江 (GRID)

Instagramで  
旬な情報投稿中!



Facebookで  
最新情報発信中!



Xでポスト中!



『令和6年 能登半島地震』のお見舞い  
この度の地震により亡くなられた方々のご冥福をお祈りし、ご遺族の皆様にお悔やみを申し上げます。また被災された皆様様に心からの見舞いを申し上げます。『ワイン王国』はワインを通じて読者の皆様方の心の支えとなる本作りに一層励んでまいります。被災地の1日も早い復興をお祈り申し上げます。

体験したことのない  
チーズケーキを  
あなたは体験するでしょう



# Odeur オドール

## レアチーズケーキ

20名さまに  
プレゼント！  
応募方法は  
P139にて

ナチュラルチーズならではのアミノ酸が持つ旨味からくる濃厚な味。  
本場ヨーロッパ産、複数の高級ナチュラルチーズを「ルメイ」独自の製法で配合  
ナチュラルチーズの持つ香りを最大限に引き出しました。  
ワインにはもちろん、シャンパーニュ、貴腐ワインなどにもよく合う、  
ワイン好きに勧めたいチーズケーキです。

詳細、購入は  
ホームページより  
[lemei.jp](http://lemei.jp)

### 「Lemei ルメイ」

静岡県静岡市清水区草薙 1-15  
お問合せはメールにてご連絡ください  
[lemei3969@gmail.com](mailto:lemei3969@gmail.com)

※クレジットカードにてお支払い確認後、順次発送致します。職人による手作り、受注生産の為、製造できる数に限りがあります注文が混み合う場合、発送が遅れることがあります。ご予約承ります



原材料：ナチュラルチーズ、  
クリームチーズ、生乳  
はちみつ、砂糖、レモン果汁  
内容量 200g  
要冷凍保存（賞味期限 3 カ月）

1 箱 5999 円  
2 箱 10,998 円  
3 箱 15,997 円  
※税込、送料込

1 箱 9 個入り



# 食の劇場

文・山本昭彦 Akihiko YAMAMOTO

フレンチレストランを語る時、料理の手法や素材、ワインの温度や銘柄などの細部にばかり目を配って物言う人が少なからずいる。残念なことに、それではいつまでたっても、レストランの真価を堪能することはできない。優れたレストランであれば、そうした基本的な骨組みがしっかりしているのは当たり前。最後に重要なのは、料理人と給仕人のコンビネーションである。表と裏とも呼ばれる両者の息が合っていれば、それだけで楽しい時間が過ぎていく。どんな料理にも通じる鉄則である。フレンチであれば、そこに秒単位の正確さがあれば、料理の味は2倍にもなるし、食する悦楽も大きく膨らむ。つまり、記憶に残る時間が過ごせるのだ。

## 日常と非日常が合わせ鏡

「neito (ネイト)」のエグゼクティブシェフ青柳義幸氏と、レストラン エグゼクティブアドバイザーの山本正弘氏も、信頼関係で結ばれたプロフェッショナル同士である。山本氏は青柳氏の料理を深く理解している。今回もフランス産鴨に最も近い新潟産の鴨を使って、群馬のちこりなを合わせている

意味合いがわかっている。ちこりなはこんにゃく畑で疲弊した土壌を浄化できる野菜である。持続可能性を求める時代の空気を読んで、食べ手に供し、必要があればそれを説明することもできる。もちろん、ワインのペアリングで味のハーモニーを膨らませることもできる。

一方の青柳シェフは、料理のキャッチャーであり、ピッチャーでもある山本氏に全幅の信頼を置いている。だから、メイン料理をゲストの目の前で仕上げることもできる。それはゲストの興奮を駆り立てるだけでなく、両者の信頼関係を示して、劇場にいるような安らぎと一体感で包み込む効果もある。クラシックな緊張感で心地よく背筋を伸ばす一方で、日常を過ごしているようなリラックス感も与えられる。レストランとはハレの表舞台である。厨房で精神を注ぎ込んでいる料理人と、その波動を受け止める給仕人が繰り広げるドラマのハーモニーが感動を誘い、深い余韻を残す。

日常と非日常が合わせ鏡になったような時間と空間。それを全身で味わえるのが、neitoの神髄である。

# 料理人と給仕人のコンビネーション

## Restaurant

### 新潟産鴨胸肉のロースト コリアンダー風味

ちこりなのフリッツと  
様々な根野菜と共に

鉄分があって柔らかい新潟県産の小ぶりの鴨胸肉を炭火で焼く。新潟の鴨が日本国内ではフランス産に最も近いという。もも肉はビスタチオとフォワグラを詰めてラードを使ってコンフィにする。サステイナブルが求められる時代の流れを汲み、畑の浄化作用を持つ「ちこりな」という群馬県の野菜をフリッツにした。冬らしく、ビーツ、サトイモ、ゴボウ、レンコンといった根野菜を、それぞれに調理してあしらう。



©Kentaro TAKIOKA

#### エグゼクティブシェフ

青柳義幸氏 Yoshiyuki AOYAGI

1963年東京生まれ。第4回「メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリジャン杯”」優勝など、多くの競技会で好成績を収める。東京ドームホテル「deux mille」料理長、「明治記念館」統括総料理長を歴任。2019年にはフランス農事功労章 シュヴァリエ叙勲。24年「neito」エグゼクティブシェフに就任



©Hiromichi KATAOKA

#### ネイト 「neito」

東京都港区白金 1-27-6  
TEL. 03-5793-5022



©Kentaro TAKIOKA



100点

『ナイトハーベスト  
シャルドネ 2023年』  
Night Harvest Chardonnay

品種：シャルドネ100%  
希望小売価格：1万1000円

マイヤーレモンやベルガモット、ヴァニラ、コリアンダーなど、香りが上品で複雑。熟度の高さからくる甘さと美しい酸のバランスが素晴らしいですね。酸に緊張感があり、華やかで、グラン・ヴァンの風格を感じます。抽出がやさしく、洗練された味で、ブドウにストレスがかかっていないことも伝わってくる。スタイリッシュでガストロノミックなワインです。

94点

『ピノ・グリ 2022年』  
Pinot Gris

品種：ピノ・グリ100%  
希望小売価格：6050円

赤いリンゴやキンカンなど、和柑橘の香り。茶葉やコリアンダーのニュアンスも。ボリュームを感じるやさしいタンニンとスモーキーなミネラルが印象的です。特徴的なのが質の高い酸で、熟成のポテンシャルが高い。十分華やかですが、熟成を経たら香りがより華やかに開くのでは？ 包容力があるので、脂の乗った白身魚や白身の肉などに合わせてみたいです。



「ドメーヌタカハタオー・ヴィーニュ」シリーズ誕生

# 「高畠ワイナリー」の神髄



（左から）「棚栽培なので、たわわで房が大きい」と松田旬一氏、「今年のメルロはとてもジューシーに仕上がりました」と四釜紳一氏。「本当に粒が大きいですね。こんなメルロは初めてみました。果皮の色から熟成がきれいに進んでいることがわかります」と近藤佑哉氏

今年12月「ドメーヌ タカハタ オー・ヴィーニュ」シリーズが初お目見えした。「高畠ワイナリー」が満を持してリリースする“ガレージワイン”だ。ソムリエの近藤佑哉氏が10月に現地を訪問、ワインとの初対面を果たした。近藤氏が見たその驚きの素顔とは？

text by Kimiko ANZAI, photographs by Kentaro TAKIOKA

「銀座レカン」グループ  
総支配人兼エグゼクティブソムリエ  
近藤佑哉氏

ワイン業界を牽引するトップソムリエのひとり。高畠ワイナリーは初来訪。「畑や栽培法など、多くの学びがあり、楽しかったです」



「当社の新しいワインと一緒に試飲しませんか」――。ソムリエの近藤佑哉氏が「高畠ワイナリー」を訪問したのは10月半ばのこと。訪れた日、山形県高畠町には心地よい秋の風が吹いていた。今回、近藤氏の“ソムリエ魂”をくすぐったのが、今までの高畠ワイナリーとは全く違う「ガレージワイン」に出合えることだった。

「高畠ワイナリーは、地元のブドウ農家と手を携えて、高品質で誰からも愛される味を造る生産者というイメージ。それがガレージワインを造ったというのですから、気になります」と近藤氏は興味を示す。

多品種が集まった畑と棚栽培に興味津々

「高畠ワイナリーへようこそ」と迎えてくれたのは、製造部リーダーの松田旬一氏、製造部原料栽培担当の四釜紳一氏。早速、自社畑へと案内してくれた。「ここはカベルネ・ソーヴィニヨン、その隣がシャルドネの畑です。そしてその隣にはピノ・グリ。ここは南向きで風が吹き通る場所。ブドウが健康に育ちます」と四釜氏。広さは4ヘクタールで、シャルドネ、ヴィオニ、ピノ・グリ、ピノ・ノワール、メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨンの7品種を植えているという。

「同じ場所で、多品種のブドウが栽培されているのは世界でも珍しい」と近藤氏。だが、さらに驚いたのは、棚栽培のメルロとカベルネ・フランを見た時だった。

「棚栽培で、しかもビニールハウス。メリットは何ですか？」と近藤氏が尋ねると、「ビニールハウスは雨除けのためですが、風通しを良くするためにサイドを開けています。雨が果房や葉に直接あたらないことで、病気になりにくいと思います」と四釜氏。「通常のメルロより粒が大きい。同時に、凝縮したブドウになるのですね」と近藤氏は感心しきり。

この「ドメーヌタカハタオー・ヴィーニュ」のプロジェクトは2012年から始まった。高畠ワイナリーは年間70万本を生産するが、松田氏はその真逆をいく「高品質」「小ロット」「非安定供給」という徹底的に手をかけたプレミアムワインを造りたいと考えたという。

「高畠ワイナリーは、近隣の農家とともに生きてきました。ですから、農家の皆さんにリスクは負わせられない。自社畑なら責任はすべて私たちだけで背負える。ワインを造る者として、最高のワインを造ってみたいと、強く思いました」と松田氏は述べ懐する。この思いを受け止めたのが代表取締役社長の高橋和浩氏だ。

醸造所の一角にマイクロワイナリーがあるかのよう。たまご型タンクにはシラーが、横には小仕込み用のタンクやサーマルタンクが並び



ブドウ畑には、砕いた「高畠石」が。砕いた無数の気泡が特徴で、土壌改良に用いられる「ゼオライト」が豊富に含まれている



製造部 原料栽培担当  
四釜紳一氏

栽培のメルロやカベルネ・フランなど、斬新なアイデアを考えたのが四釜氏。「日本の土地は良い土なので、垣根栽培だと枝に栄養が回ってしまう。それを果実にいかにしたいと思いました」



製造部リーダー  
松田旬一氏

「こんなワインもあったらいいな、と思っているうちに数が増えてしまって」と松田氏。「ドメヌ タカハタ オー・ヴィーニュ」は夢の一つだった。「ないものねだりなのかもしれない」と笑う

#### ワイナリーショップ先行販売

2024年  
12月21日(土)  
発売予定



<https://takahata-winery-club.com>

※価格はすべて税込み

#### 『カベルネ・フラン 2021 年』

Cabernet Franc

品種：カベルネ・フラン80%、メルロ20%  
価格：8800円

アールグレイやクローヴ。中国系スパイスの香り。これも2020年同様好きですね。この年はメルロがブレンドされているからか、2020年より甘やかさとまるやかさがあってアプローチャブル。とてもフッドフレンドリーなワインで、飲んでいろいろな料理が頭に浮かびます。一方で、ワインとして完成されているので、単体でゆっくり楽しむのもいいですね。



96点

#### 『カベルネ・フラン 2020 年』

Cabernet Franc

品種：カベルネ・フラン100%  
価格：6600円

ドライレーズンやクローヴの印象。茶葉やグランマルニエなどリキュールのニュアンスも。酸と果実味、タンニンがきれいに溶け込んでおり、素直に美味しい。何より惹かれるのが透明感、このワインならではの魅力があり飲み心地も最高！こういうワインこそ、私たち世代のソムリエにとっては“ハイソでお洒落”。このワインには完全にノックアウトです。

91点

#### 『ピノ・ノワール 2021 年』

Pinot Noir

品種：ピノ・ノワール100%  
価格：8800円

サクランボやクランベリー、小梅の香り。クローヴなどのスパイスのアロマも魅力的。上品でフレッシュ、どこかニュージーランド・マーティンボローのピノ・ノワールを思わせます。特徴的なのが、ミネラルの中の淡さで、これが酸や果実味の繊細さとコントラストをなしていて、「きれいなピノ・ノワール」を表現しています。日本の食材と合わせたくりますね。



#### 『カベルネ・ソーヴィニヨン 2020 年』

Cabernet Sauvignon

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン90.5%  
メルロ5.5%、プティ・ヴェルデ4%  
価格：1万1000円

クランベリーやワイルドストロベリー、ダマスクローズの甘い香りと、セージやナツメグなどハーブやスパイスのアロマ。ブレンドのメルロが効いて、まろやかな熟成感が魅力的です。カベルネ・ソーヴィニヨンらしい凝縮感があり、タンニンはきめ細やか。しかも押さえが効いているのがお洒落で、余韻のビターなカカオも秀逸。ワインの経験値が高い人に。



98点

95点

#### 『カベルネ・ソーヴィニヨン 2021 年』

Cabernet Sauvignon

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%  
価格：1万3200円

クランベリーやストロベリー、スミレの香り。オレガノやナツメグ、五香粉などスパイスが際立つ。タンニンがきれいに溶け込んでおり、旨味もたっぷり。熟成感があるのにエアリーで、「この土地で、こんな繊細なカベルネ・ソーヴィニヨンが造れるのだ」と驚きました。日本らしく、マグロやカツオなど、血合いのある魚と合わせたら楽しいでしょう。



96点

#### 『メルロ 2020 年』

Merlot

品種：メルロ100%  
価格：8800円

カシスやチェリー、リコリス、ヴァニラやキノコの複雑な香り。中国茶のヒントもあります。味わいは全体的に丸みがあり、果実豊かで、メルロならではの柔らかさを感じます。アップバッシュメントしたアマローネに似た凝縮した甘さもあり、奥深い。とにかく上質！キノコのカプチーノと合わせてみたい。クリやキノコ、岩魚など和の食材に合いそうですね。



### 「ガレージワイン」の品質の高さと優雅さに感動！

このガレージスト・ワイナリー構想にあたり、目指したのは自社圃場のブドウだけを原料とした高品質のワインだが、特に上質で凝縮感のあるボルドースタイルの赤にこだわった。そのために、赤ワイン醸造用小仕込みタンクや、醸造用タンク全体に温水を循環させ、発酵温度のコントロールを可能にする設備を導入した。

「正直、最初は迷いました。品種も、2種くらいいいのではないかとも思いましたが、「松田が「社長、こんなワインができてしまいました」と持つてきて、しかもそれがとびきり美味しい。許可せざるを得ないでしょう。(笑)」と回想する。そして誕生したのがドメヌタカハタオー・ヴィーニユだ。ちなみに「オー」は「高い」「最高位の」、「ヴィーニユ」は「ブドウ」「ブドウ畑」を意味する。

この後、次々と試飲が続くが、近藤氏の表情がトップソムリエというより、一人のワイン愛好家のそれになっていることに気づく。

「試飲がとても楽しい！どれも個人的で、高品質。個人的には『カベルネ・フラン2021年』が刺さりました。

「試飲がとても楽しい！どれも個人的で、高品質。個人的には『カベルネ・フラン2021年』が刺さりました。

「設置したのは醸造所の隅っこ。本当のガレージワインです」と松田氏は笑う。館内へ戻り、待望の試飲が始まる。今回発売するのは「ナイトハーベストシャルドネ2023年」「ピノ・グリ2022年」「カベルネ・ソーヴィニヨン2020年」「カベルネ・ソーヴィニヨン2021年」「カベルネ・フラン2020年」「カベルネ・フラン2021年」「メルロ2020年」「ピノ・ノワール2021年」の8種。最初に「ナイトハーベストシャルドネ2023年」を試飲した瞬間、近藤氏の表情が変わった。

「柑橘の香りと酸味のバランスがとて

「両ヴィンテージ、どちらもよくできていますが、特に2020年はダマスクローズの印象があり、華やか。どこかポイヤックっぽさを感じました。でも、何よりすごいのは松田さん。ワイナリーの全ライオンナップを個性豊かに仕上げ、さらにこの「ドメヌタカハタオー・ヴィーニユ」を生み出した。松田さんの頭の中はいつ、どうなっているのだろうと不思議です。(笑)」

「この近藤氏の感動ぶりに、当の松田氏は「まさか、こんなコメントをいただけたとは……」と笑顔を見せつつも困惑した様子。そして、「いやいや、もっと高みを目指しますよ」とひと言。高畠ワイナリーの矜持が感じられる「幻必至」のワインは、トップソムリエの心を完全に捉えたようだ。

# 恩人が導いてくれた出会い

青山倫子  
Michiko Aoyama

「株式会社MONACA」取締役。イタリアソムリエ協会認定ソムリエ。明治大学商学部産業経営学科在籍時に「フォーシーズンズホテル椿山荘東京」現「ホテル椿山荘東京」にて、サービス勉強。卒業後、イタリア・トスカーナ州の国立シエナ外国語大学イタリア語学科入学。同校卒業後はシエナを拠点に、イタリアワイン国際見本市をはじめ多くの試飲会などに赴き、イタリアにおけるワインと料理の文化を勉強する。2006年4月にMONACAを創業。同年9月に日本に帰国し、現在に至る。



## 青山倫子

聞き手  
編集長 村田恵子

### アルバイト先のシェフの 助言でイタリアに渡る

——会社を興される前に、イタリアでワインの勉強をされたとお聞きしました。どのような経緯でイタリアに渡ることになったのでしょうか。

青山 私の父が渋谷でイタリアンレストランのオーナー・シェフをしていたこともあり、幼いころからずっと食に興味を持っていました。大学生の時に「フォーシーズンズホテル椿山荘東京」(当時)で働いて、サービスの勉強をしていたのもそのためです。そろそろ就職活動という時期になったころ、イタリアンのメインダイニング「ビーチエ」のシェフに「イタリアで食の勉強をしてみては？」とアドバイスされました。父に相談したところ「イタリアの食に携わってきた青山家から、誰かイタリアに渡るのいいね」と言ってくれて「行きます！」と即答。知人がトスカーナのシエナにいたこともあり、国立シエナ外国語大学イタリア語学科に入学しました。

# ロングパートナー

生産者とインボーターのパートナーシップを紹介する本連載。  
第49回は、イタリアのワインや食料品を主に輸入している「MONACA(モナカ)」とイタリア・ピエモンテ州の「マリオ・ガリアッツ」。  
創設者の青山倫子さんに、取引に至った経緯や現況、今後の展望について聞いた。

## History

### MONACA

2006年4月、青山倫子さんが創業。イタリア・トスカーナ州の生活を経て見つけた、現地でしか飲めないイタリアワインを輸入している。社名はイタリア語で修道女の意味。慎み深く人の力になる彼女たちのように、毎日のささやかな幸せな時間が過ぎるワインを販売していきたいという願いを込めている。

### マリオ・ガリアッツ

1960年代に誕生した「ガリアッツ・ミケーレ・エ・フィリ」が前身。80年代にマリオ氏が引き継ぎ、現社名に。現在は4代目ルカ氏が先頭に立ってワインを醸造している。「ロッケ・デル・アモンツィアータ」と「トリローネ」の2カ所の1級畑のブドウから醸されたパローロは、大変高い評価を受けている。

text by Atsushi TOGAMI  
photograph by Hiroshi INOMATA



12.5haの畑を所有し、ワイナリーはトリリオーネの畑を見下ろすように位置する。『パローロ・トレ・ウティン』は、ラ・モラ市のロッケ・デル・アヌンツィアータ地区の2カ所、モンフォルテ地区の1カ所の合計3カ所のブドウをブレンドしたもの



マリオ・ガリアッソ氏(左)と息子のルカ氏。マリオ氏がそうであったように、ルカ氏も父のブドウ農園を手伝って育ち、現在は4代目としてワイナリーをけん引する。「高い品質のため、ブドウ畑での選別を大事にしたい」と話す



左から『ランゲ・ロザート・イン・ローザ』2022年』『ランゲ・ネッビオーロ・チャボット・ルス』2020年』『パローロ・トレ・ウティン』2019年』『パローロ・ロッケ・デル・アヌンツィアータ』2018年』『パローロ・トリリオーネ』2018年』『パローロ・リゼルヴァ』2013年

# Long Partner

——そこでワインの世界に導かれたということですね。

青山 はい。在学時のイタリアの友人はワイン関連の人が多かったので、自ずとその道に。友人の中に「サン・ジョルジョ・アラビ」というワイナリーの長男がいたんです。「畑や醸造の現場を見たい」と頼むと、快く案内してくれました。彼の幼い弟や妹たちになつたこともあって、ワイナリーを頻繁に行き来するうち、卒業後住み込みで働くことに。約4年間お世話になり、各地のワイナリーやイタリアワイン国際見本市、数多くの試飲会に連れて行ってもらったほか、セールスにも同行させてもらいました。

——行動力があつて、好奇心旺盛な20代の4年間を、現地で研鑽に充てられたことは、大きかったですね。

青山 その通りです。畑作業や瓶詰めの手伝いなどとして、ワイナリーの業務全般に関われたことは、現在の仕事に役立っています。サン・ジョルジョ・アラビの人たちは、イタリアの恩人ですね。

この後、父のレストランを継ぐか、ワインの販売に携わるかで悩みましたが、後者を選択。決断する際、知り合いのお坊さんがいたお寺で説法を聞き、座禅を組んだということもあって、社名を「ニさん」のイタリア語である「MONACA」としました。イタリア人も覚えやすく、日本でも「最中」ね」と親しんでもらえて良いネーミングだと自負しています。

ランゲ・ネッビオーロを

飲んだ瞬間に提携を決意

——今回ご紹介いただくのは、契約第1

号のサン・ジョルジョ・アラビとは違う生産者なのです。

青山 家族同然の関係から輸入を始めたサン・ジョルジョ・アラビ。そんな彼らがつないでくれた縁があるんです。2006年に、サン・ジョルジョ・アラビとアメリカのワイン輸入会社との会合に同席した時のことです。そこに「マリオ・ガリアッソ」の3代目マリオ氏がいらつしやつていて「パローロを造っているんだけど、今度飲みに来ないか」と。後日訪問して、ランゲ・ネッビオーロを試飲したら、びつくりするほど美味しくて！早速取引のお話をしたところ、先方もまた大きなワイナリーではないし、当方も創業したばかりなので、お互いに無理のない範囲で始めようとなりました。

——独立したばかりで、知名度の高くない生産者。大変だったとお察しします。

青山 父の知り合いの大手インポーターさんにフォロワーしてもらったりと、多くの方々に助けられました。なかでもお世話になったのは、イタリアワインのスペシャリストで、師匠と呼ばせていただいていた内藤和雄ソムリエ。生前、ワインと一緒に試飲して分析したのはもちろん、販路の紹介など、数えきれないほど助けていただきました。厳しい指導も多々ありましたが「有名なワインでなくても、あなたが信じたものを売っているんだから、貫きなさい」と背中を押してもらったことは励みになりました。

——内藤さん、とてもすてきな方でしたね。現在は4代目のルカ氏が中心だそうですが、どんな方なのでしょう？ワインの魅力も併せて教えてください。

青山 真面目で勤勉。それが醸すワインにも表れていると思います。4度来日していますが、いつも新幹線や地下鉄などを見て、興奮しているんですよ。時刻表通り正確に運行しているところがたまらないとか(笑)。お好み焼きが大好きで、必ず「お好み焼きソース」と「キューピーマヨネーズ」は買って帰ります。ワインの魅力を端的に申し上げると、余韻の長さでしょうか。これは全アイテムに共通していて、飲んだ後に幸せを感じていただくと確信しています。

——友好な関係が長く続く秘訣と、ご自身のワインライフを教えてください。

青山 お互いに期待し過ぎないようにしています。押し付け合いのない適切な取引量を見つけ、続けていくことです。そして率直にコメントすること。そのために毎年訪れて試飲し、良いところも悪いところも感じたままに伝えるようにしてきました。こうした積み重ねで、信頼関係を築いてこられたと思っています。

いろんなお酒を飲みますが、家では専らワイン。当社で扱っているワインを飲んでみます。約200アイテムあり、すべて味わいを確かめることを自分に課している。でも、自宅で飲まないとなさけないんです。しかもついでに飲んでいられるではありません(笑)。ワインが傍らにあるだけで楽しく、そして幸せなんです！

\*パローロと同じくネッビオーロ100%で造られる。パローロの生産地域を包摂するより広い地域での生産が認められていて、法定熟成期間も設けられていない。

## ★ 工藤順平さん ★

聞き手 編集長 村田恵子 Kei MURATA

## 素晴らしきかな、ソムリエ人生！

「何となく就職したホテルでワインに出合い、のめり込んだという工藤順平氏。かつては地元・青森でソムリエ人生を全うしようと考えていたが、名店でソムリエの神髄を学んできた工藤氏は、今年から新天地でさらなるホスピタリティーを追求している。」

text by Mie NAMEBA  
photographs by Kentaro TAKIOKA

青森から東京の名店へ  
さらなる挑戦を続ける



## profile

## 工藤順平

(くどう じゅんぺい)

「B ZONE」飲食事業部 エグゼクティブ ソムリエ。青森県出身。弘前市のホテルでキャリアをスタートし、ソムリエ資格、調理師免許を取得。2012年第2回「JSAソムリエ・スカラシップ」を受賞後に上京し、ソムリエのメッカともいわれる「トゥールダルジャン 東京」(紀尾井町)、「レストラン アビシウス」(有楽町)にて合計11年以上勤務し、サービスの神髄を学ぶ。24年8月より現職。シャンパーニュ騎士団日本支部の専任講師も務める

—— 飲食の道を選んだのは、どのようなきっかけだったのでしょうか。

実はもともとはこの業界に興味があつたわけではなく、地元の青森で何となく就職先として選んだのが、弘前の「ホテルニューキャッスル」(2023年に閉館)でした。最初の数年はバンケットを担当し、4年後にレストランへ異動になりました。

—— そこで初めてサービスとしてワインに触れるようになったのですね。

はい、最初は「業務上、商品知識を持たないと」という動機でさまざまな本を読むようになったのですが、徐々にワインへの興味が深くなりました。またちょうどそのころから、お客さまと接するサービスの仕事にやりがいを感じ始め「2生の仕事にしたい」と考えるようになっていました。そういったタイミングが重なり、サービスの仕事を続ける上での武器として目指したのが、ソムリエの資格でした。

当時、青森にはワインの講座やワインスクールが少なく、職場にもソム



「ホテルニューキャッスル」の調理場にて。「鍋洗いからスタートし、食材の下処理や火入れ、ソース作りも経験しました」

リエがいなかったため、資格試験に挑戦するには厳しい環境でした。でもだからこそ、挑戦する価値があると思いました。手探りで勉強し24歳の時に資格を取得しました。

—— 難しい状況の中でソムリエになったのですね。

ただ「試験に合格したからといって、ソムリエと名乗っていいのか」と不安にもなりました。最も自信がなかったのが、料理とのペアリングでした。教本を読んでいたでフランスやイタリアの古典料理や郷土料理などの知識はありましたが、実際に食べたことはなかったのです。そこで、今度は調理を学ぼうと思ひ立ちました。上司に相談したところ、調理場へ異動させてもらえることに。鍋洗い

からスタートして2年間、調理の仕事に就いて最終的に調理師の免許も取りました。しかし、やはりサービスへの思いが強く、また同じホテル内でサービスの仕事へ戻りました。

## あこがれの名店へ

——その後、上京したのはどのような経緯だったのですか？

当時『ワイン王国』を愛読していた、そこに載っていた東京のグランメゾンにあこがれていました。しかし、自分がそんなお店で働けるとは思ってもいませんでしたし、ずっと地元で働くつもりでした。

ターニングポイントになったのは



2011年、最初に「JSAソムリエ・スカラシップ」を受けた時。左は当時の日本ソムリエ協会会長、小飼一至氏。「著書『生涯ソムリエ』を切り切るまで読みました」



「JSAソムリエ・スカラシップ」で見事入賞を果たした2012年。「ソムリエとして成功したいという野心が芽生えました」(左端)

「JSAソムリエ・スカラシップ」です。ソムリエとして結果を出したいという思いで、料理人時代に初めて挑戦しました。本選まで進んだものの、結果は散々。周りとのレベルの違いを思い知りました。

あらためて必死に勉強し、再挑戦した2012年に入賞できました。その直後、先輩のソムリエから「東京のレストランで働かないか」とお誘いがあつたのです。当時は東京に行くつもりがなかったのですが断りしようと思っていたのですが、翌日、そのレストランが「トゥールダルジャン 東京」だと知り、あこがれの店で働けるチャンスが来たことがうれしく、決断しました。

——いよいよグランメゾンで働くようになったのですね。実際に入店してみて、いかがでしたか？

グランメゾンではサービスやソムリエは分業制で、役職ごとに役割があります。ですから資格や賞を取っていても関係なく、私もサービスの一番下の役職、コミ・ド・ランからスタートしました。その後シェフ・ド・ランになり、ようやくソムリエの一番下のコミ・ソムリエへと昇進するのですが、それまではワインに触れることもできませんでした。そのころ、ワインスクールの講師の仕事も始めていたのですが、スクールでは「先生」と呼ばれるのに、本職ではコミ・ド・ランという立場。

そのギャップが辛かったですね。

——トゥールダルジャン 東京といえはワインの数も膨大です。貴重な経験だったのではないのでしょうか。

コミ・ソムリエはセラーにあるすべてのワインの状態を把握しなければならず、大変ではありましたが、やりがいがありました。また、もともと人前で話すのが苦手だったのが、講師を経験することで少しずつ慣れてきたこともあり、このころには達成感を感じられるようになってきました。

トゥールダルジャン 東京では総支配人のクリスチャン・ボラー氏からサービスのいろはを教わりました。シェフ・ソムリエだった谷宣英氏は誠実な方でワインの知識も深く、今も私の理想のソムリエです。10年ほど勤務しましたが、私はこのレストランの歴代スタッフが培ってきた伝統に育てもらったと思っています。



「トゥールダルジャン 東京」開業35周年の際にスタッフと。工藤氏は前列右から2番目。当時は入店して7年目だった

## グループを統括する立場に

——その後は「レストランアビシウス」(有楽町)を経て、今年8月から新天地へ移られました。

寿司や和食、フレンチ、カフェなどを東京や青森で展開している企業で、私はグループ全体の統括を行っています。SAKE DIPLOMA(酒ディプロマ)の資格を取り「あおもりの地酒アンバサダー」も務めていることもあり、各店に合わせたワインや日本酒を提案しています。

郷土愛は人一倍強く、現在は月に1〜2回のペースで青森に出張しています。故郷と関わることもでき、東京をベースに理想的な働き方ができていると思います。

——グランメゾンとは違う業態で、新しい挑戦ですね。



ソムリエになったころ、初めて購入した「ラギオール」のソムリエナイフ。今も「ここぞ」という時に使っている

確かに業態は違いますが、グランメゾンで培ってきたサービスはどんなジャンルのお店でも生かせるのではないかと思います。カジュアルな店舗であっても、クオリティーの高いサービスは求められるはず。今は「鮎政」という寿司店の現場に立っていることが多く、所作の美しさをお客さまに褒めていただいたことがあつたのですが、それもトゥールダルジャン 東京やレストランアビシウスで働いてきたおかげです。スタッフにも自分の経験を伝えていきたいと思っています。

——グループ全体の統括という立場になった今、これからの目標は？

私はあくまで現場主義です。各店舗のマネジメントをしつかり行い、グループの発展に貢献することが大前提ですが、これからもより多くの方にサービスしたいです。記録より記憶に残るソムリエになりたいです。今、飲食店に求められているのは「感動」です。タイムマネジメント、タイミング、温度に配慮した細やかさで感動していただけるようなサービスを、お客さまとともに良い空間を作り上げるソムリエでいたいと思っています。

**ドメヌ  
ブルーノ・クラヴリエ**  
Domaine Bruno Clavier

すべての要素を調和する  
酸の魔術師

樹齢50年以上の古木が植わる名畑を祖父より受け継ぐ。繊細なセパージュにこたえるため、1999年、完全にバイオダイナミヘ移行。ピオに確信を持つ、徹底的な実践者として名高い。澄み切った酸味が滑らかな果実味へと続く。

ブルーノ・クラヴリエ氏



愛好家のための  
小粋なブティック

**Vin sur Vin**

ヴァン シュール ヴァン

ヴァンシュールヴァンは素晴らしい出会いを  
大切にはぐくみ35年目を迎えました。

2015 Nuits Saint Georges 1er Cru Aux Cras V.V.  
2015 Gevrey Chambertin 1er Cru Les Corbeaux V.V.  
2021 Chambolle Musigny 1er Cru la Combe D'Orveaux V.V.  
2021 Juganilis

2020 Vosne Romanée Les Beaux Monts V.V.  
2020 Vosne Romanée Brûlées  
2020 Vosne Romanée la Montagne V.V.



**ヴァン シュール ヴァンが自信を持ってお勧めする5名の生産者**

**ドメヌ  
シルヴィー・エモナン**

Domaine Sylvie Esmonin

繊細さの後に  
力強い余韻を感じるワイン



シルヴィー・エモナン氏

ボルドー、ボージョレーなどで醸造技術として活躍した後、ジュヴレ・シャンベルタン村で、エモナン家の3代目として父の後を継ぐ。ブドウ栽培に化学肥料は一切使用しない。30歳で仏専門誌の最優秀ヴィンキュロン（ブドウ栽培醸造家）に選ばれる。

**ドメヌ ドニ・モルテ**

Domaine Denis Mortet

父の遺志を継ぎ奮闘  
エレガンスを求めて



アルノー・モルテ氏

名醸造家を目指し、19歳から父ドニ・モルテ氏の指導を受けてきた長男。現在、父の遺志を継ぎ奮闘中。幾度も2人で語り合った通り、フィネスとエレガンスを大切にしたいワイン造りを行っており、ジュヴレ・シャンベルタン村で称賛を受けている。

**シャンパーニュ  
フルーリー**

champagne Fleury

バイオダイナミの先駆者が造る  
可憐なシャンパーニュ



故・ジャン＝ベニール氏（左）  
長男・ジャン・セバスチャン氏（右）

有機栽培のバイオニア的存在であり、高品質のブドウ作りに情熱を傾ける。1989年にシャンパーニュ地方で初めて、バイオダイナミの認定機関「デメテル」の認証を受ける。93年に料理専門誌「ゴ・ミヨ」よりブドウ栽培人賞を受賞。

**ドメヌ  
フィリップ・シャルロバン**

Domaine Philippe Charlopin

ピノ・ノワールの魅力を引き出す  
こだわりの醸造家



フィリップ・シャルロバン氏

亡きアンリ・ジャイエ氏が直々に「ヴァン シュール ヴァン」に紹介してくれたドメヌ。ピノ・ノワールの魅力を余すところなく引き出す造り。挑戦も大好きな彼にアンリもきっと「あっぱれ」の勲章を与えるだろう。

**Vin sur Vin**

ワインブティック **ヴァン シュール ヴァン**

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-7-6 TEL.03-3580-6578 FAX.03-3501-2653  
E-Mail: info@vsv.co.jp 平日10:00~19:30 定休日/土曜日・日曜日・祝祭日

<http://www.vsv.co.jp/>

ヴァン シュール ヴァン

検索



## 市野瀬 瞳

私がワインを好きになったきっかけは、憧れのマダムからワインの手ほどきを受けたことなんです。そのマダムは、私が地方局のアナウンサー時代に、取材先で出会ったドクターの奥さまでした。立ち居振る舞いが美しいのはもちろん、ワインを味わって愛でる時の豊かな語彙と知識が素晴らしい。初めて「ロバート・モンダヴィ」のシャルドネを「ごちそうになった時、グラスをさつとスワリングしたと思ったら

「洋ナシや白桃の香り」「ヴァニラのニュアンス」なんて、それまで聞いたこともないワインに対するコメントが次々に出てくることに驚き、何度も「一緒にするうちに自分もそういう女性になりたいと密かに憧れていました。仕事を言い訳にワインを本格的に学ぶことを先延ばしにしていたが、フリーアナウンサーになったのを機に、一念発起してワインスクールへ。大学受験以来、いや、それ以上の勉強の末、ワイ

ンエキスパートの認定資格に「発合格を果たしました。すると、ワイン好きの知人から国際的なWSET®の資格を勧められ、レベル3を取得。ワインを極めようとするばするほど、楽しいことも学ぶこともキリがありません。最近資格を生かしてワインの楽しみを広める「市野瀬瞳とワインを愉しむ会」を3カ月に一度くらいペースで開催しています。これは、ワインと料理のペアリングを気軽に

楽しめる初心者向けの会で、参加者は20〜60代まで幅広く、意外と愛知県外からいらっしゃる人もいます。手軽に作れる料理とワインの相性を探り、身近にワインのある暮らしを私なりに提案しています。このワイン会をきっかけに、ワインになじみのなかった方がワインのことをあれこれ話題にしているのを耳にすると、私自身も本当にうれしくなるんです。

今年、ソムリエの2次試験対策のために、はるばる東京から私のワイン会に参加された女性もいました。この前、担当するラジオ番組にその人から2次試験突破のメッセージをいただき、とてもハッピーな気持ちになりました！ こうした人と人の縁も紡いでくれますし、例えば、英語ができなくてもブドウ品種やワイン用語を知っているだけで、海外の人とのコミュニケーションも弾みます。世界の人と通じ合える、それがワインだと思います。だから、そういう意味でもワインを知らない人生なんて、もう考えられません！（笑）



## 世界の人と通じ合えるワイン

ワインは肩ひじを張らずに楽しく飲めることを広めたいですね。そのために、私自身ももっとワインを学びたい。WSET®のディプロマ資格を目指そうか、それともブドウ栽培から始めて自分のワインを造ってみようか……。尽きない夢を描きながら、グラスを傾ける日々を過ごしています。

（談）

APÉRITIF

illustrations by Hattaro SHINANO

1



市野瀬 瞳（いちのせひとみ）  
1984年、新潟生まれ。「NST新潟総合テレビ」と「中京テレビ放送のアナウンサー」を経て、2020年よりフリーアナウンサーとして独立。NST時代は「めざましテレビ」（フジテレビ）の新潟中継担当などを務め、中京テレビ在籍時は「オードリーさん、ぜひ会って欲しい人がいるんです」「キャッチー」ほか多数出演。「日本直販テレビショッピング」レギュラー出演。「WSET®」や「ワインエキスパート」のほか「NAPAVALLEY EXPERT」や「テキーラ エストロ」など数々の資格を取得している。

# Château Haut-Batailley



"All the variety, all the charm,  
all the beauty of life is made up of light and shadow."\*

Leo Tolstoy

\*「人生のすべての多様性、すべての魅力、すべての美しさは光と影でできています。」

レオン・トルストイ

## 水野考貴



## 味わう側の「味覚」が 評価される時代に

私は普段「日本味覚協会」で味覚に関する研修やセミナーを行っているのですが、味覚を良くするためには「味を表現する」ことが重要で、そのために「色鉛筆の色を増やしましょう」とよく言っています。これは、例えば「青」とだけ感じるのはなく、やや赤みを帯びた青なのか、あるいは群青色なのか、を区別していきましようということですが。食べ物で言えば、カレーを食べた時に、ただ単に「カレーの味」と表現するのではなく「コイチのカレーみたいな味」「レトルトのカレー

に近い味」などと微妙な味の違いを認識できるか、ということですね。そしてワインを楽しんでいる人は、この色鉛筆の色がとても多彩だと感じています。もちろんワインの原材料はブドウなので、品種の違いによつて味が異なるという点は理解ができます。品種をブランド化している食べ物は、あまおう、とちおとめなどのイチゴや、コシヒカリ、あきたこまちといったお米など、数多くあります。しかしワインは、品種よりも生産地や造り手、またヴィンテージなどを明確に区別し、飲

む側がきちんとその違いを楽しんでいるという点が、ほかの食品にはない繊細さを表していると思います。私が社会人になりたてのころ、上司がワイン好きで、よく仕事終わりにワインバーに連れていってくれました。彼はビノ・ノワールが好きで二緒にボトルで飲むことが多かったのですが、フランスなのか、あるいはアメリカやニュージーランドなのか、産地によつて味が変わるものなんだ！というのをその時に初めて身をもって体感しました。また、飲んだ時に「美味しい」と言うだけだと怒られ

たのも覚えています。その時は、感想くらい自由になんか言わせてほしいと思つたのですが、ごちそうになつていいる立場なので文句は言えませんが、でも今では、巧みな比喩表現を用いながら味を伝えることもワインの楽しみ方の一つだと、勉強させてもらえたことに感謝しています。

そもそも私たちが日本味覚協会を設立した背景として「味覚が良い人をもつと評価される世の中にしたい」という思いがありました。ワインにはソムリエという資格がありますが、現在の「食」に必要な資格は、主に提供する側に求められているものにとどまつていて、飲食する側は評価されることはありません。たとえばワインの味を繊細に感じ取る力があつたとしても、それが客観的に評価されないというのは、少し悲しいような気がしていました。そこで私たちの協会では、味覚を「味の識別力」「味の記憶力」「味の感知力」の3種類に分類し「味覚検定」として評価ができる仕組みを作りました。これまでの経験上、ワイン愛好家の方は特に味の識別力が優れていると感じています。また、味の記憶力は男性のほうが、味の感知力は女性のほうが好結果が出ているのも特徴的です。

進んでいるようで実はまだまだ途上の「味覚」という分野。ワインで言えばまだ「閉じている」状態ですが、いずれ必ず「開く」ことができると思つて、これから頑張つていきたいと思います。



水野考貴（みずの こうき）  
二 般社団法人日本味覚協会 代表。自治体や調理師専門学校、食品関連企業などを対象に、味覚の基礎知識や官能評価の方法を学べる研修・セミナーなどを数多く実施。京都芸術大学 食文化デザインコースにて講師を務める。  
また、味覚が良いかどうかを測定できる「味覚検定」や「味覚検定」を企画・販売。多くの人に味覚を身近に感じてもらおう活動を行っている。

# APÉRITIF

## 2

ネイト

neito

文・安齋喜美子  
写真・瀧岡健太郎text by Kimiko ANZAI  
photographs by Kentaro TAKIOKA心やさしき重鎮ペアが魅せる  
“正統派フレンチレストラン”の醍醐味

道を極めた人の料理とサービスとは、こんなにもゲストをリラックスさせてくれるものなのか……。華やかで品格のある正統派フランス料理と、さりげなくゲストに気を配る温かで折り目正しいサービス。今年6月、東京・白金高輪にオープンした「neito」は、経験豊かな美食家たちに信頼される店として食の業界でも注目されている。

それもそのはず、シェフは「ロイヤルパークホテル」「東京ドームホテル」を経て「明治記念館」の総料理長を務めた青柳義幸氏、サービスを担当するのは「パレスホテル東京」料飲レストラン部支配人や「学士会館精養軒」取締役として采配を振るい、サービスの世界をけん引してきた山本正弘氏。ともにフランス農事功労賞シュヴァリエを叙勲した大御所だ。この新たなタッグに驚いた後輩たちは少なかつたという。

感動するのはやはり料理のレベルの高さで、見た目端麗で香り豊かな正統派フランス料理が楽しめる。皿の中のメイン食材を際立たせ、メリハリのある味わいに仕上げているのは、長年の経験と本物の技術によるもの。店名の「ネイト」は丁寧の「寧」の造語で、青柳シェフの料理からは店名への思いが伝わってくる。重鎮二人が次に見る夢は何なのか、話を聞いた。

——重鎮同士の強力タッグが話題です。  
山本 そう言っていただけのはありますが、くも照れくさいのですが、シェフと私は、

この店はグランメゾンではなく、特別な日にも日常にも使っていたような間口の広い店にしたいと考えたのです。そのうえで、ご家族の記念日など、楽しい思い出が数多く作れる店にしたいと。

青柳 そうですね。私は「フレンチ華やかなりし時代」に働いて、走ってきた人間なので、そういう黄金期のフランス料理をかしこまらずにカジュアルに楽しんでいたきたいと思っています。でも、それには絶対的に信頼できるサービスマンが必須。ですから、長年の友人であった山本と新たな美食の世界を作ってみたいと思いました。

——そもそも、お二人の出会いには？

山本 当時「フランス料理文化センター」が主催していたコンクールで出会いました。シェフが料理部門で優勝、私が翌年にサービス部門で優勝。優勝者は以後コンクルの運営に携わるので、自然に親しくなっていきました。そろそろ定年が見える年になつて「二人で何かやりたいね」と冗談半分に言っていたものが実現した感じです。

青柳 ならば、お客さまにくつろいで、そして楽しんでいただける店を始めようと思いましたが。厨房が見えるようにし、料理はお客さまの前で仕上げたり、デコレーションしたりと、ちょっとしたエンターテインメント性も意識しています。

——感動したのは、さりげなさです。重厚感が安心感につながっているように思います。  
山本 うれしいですね。私たちは、長く経験してきた分、本物の料理、本物のサービスであることに誇りと自信を持って

neito  
cuisine française

「neito」

東京都港区白金1-27-6  
TEL 03-5793-5022

エグゼクティブシェフ

青柳義幸

Yoshiyuki AOYAGI

1963年東京生まれ。1985年「東京會館」入社。89年「ロイヤルパークホテル」開業に当たり移籍。在籍中に、第4回「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」ジャン・シリジヤ杯」優勝など、多くの競技会で好成績を収める。その後、東京ドームホテル「deux mille」料理長、「明治記念館」統括総料理長を歴任。17年「一般社団法人フランスレストラン文化振興協会」副会長に就任。19年にはフランス農事功労章 シュヴァリエ叙勲。24年より現職

レストラン エグゼクティブ アドバイザー

山本正弘

Masahiro YAMAMOTO

1962年東京生まれ。1981年「パレスホテル」入社。第1回「日本メートル・ドテル連盟サービスコンクール」準優勝、シガーサービス部門優勝を皮切りに、数々の大会で入賞を果たす。2001年「メートル・ド・セルヴィスの会」創設に携わり、以後、後進の育成にも注力。07年、タスト・フロマージュ シュヴァリエ叙勲。18年、フランス農事功労章 シュヴァリエ叙勲。24年より現職

います。でも、それはお客さまのために私たちが努力して蓄積してきたもの。私は、難しいことを簡単に見せるのがプロだと思っていますので、まずはお客さまにとって居心地のいい空気感を作れるよう心掛けています。

—— ワインリストを拝見すると、国別だけ

でなく村ごとに紹介するなど、ユニークな構成ですね。

山本 どの辺りのワインなのか、お客さまにイメージしていただきたいと思っています。また「この村はどの辺りですか？」など、会話のきっかけにもなります。

—— ペアリングなどは？

山本 3、4、5グラスを用意しています。内容はルールを決めず、お客さまと相談の上で。例えば「泡、赤、赤」もOK。量もたっぷりです。(笑)

青柳 料理とワインは自由に楽しんでいただきたいですからね。

—— では、シェフの料理にはどんなタイプのワインが合うのでしょうか？

山本 シェフは素材を純粹に、きれいに表現するので、連想するのはアルザスやロワールのピュアなワインですが、イメージがかっちり固めないようにしています。

青柳 私は、料理すべてに全力投球していますが、特に大切なのはやはり一皿目。これでお客さまの心をつかめるかどうか、いつもドキドキしています。一皿目で気分が上がると、期待感も大きくなるでしょう。山本やスタッフは、そんなところにまでも気を配ってワインを選んでくれます。

山本 シェフの料理にはブレがない。旬の素材に伝統のソース、プレゼンテーションは現代的に見せるなど、長年の技が集約されています。その一皿にどんなワインを合わせるか、日々悩みますが、楽しいです。

—— 最後に、今後の抱負をお聞かせください。

青柳 食事は、楽しくなければ意味がありません。「これぞ、ザ・レストラン」と思っていただけなら幸せです。

青柳シェフの料理に合わせた  
完全マリージュ



柑橘類の香りが  
ユズをまとった  
ホタテにマッチ



コレ・ブリュット NV  
Collet Brut

生産者：シャンパーニュ・コレ  
レストラン提供価格：1万6500円  
問い合わせ先：(株)Traders Market

フランス・シャンパーニュ地方。ムニエを主体にシャルドネとピノ・ノワールをブレンド。白い花と柑橘類、クローヴッサンのアロマ。フレッシュかつ繊細な味わい。グラン・クリュ（特級畑）のアイ村に位置する協同組合のトップブランドとして人気。



帆立貝と蕪の柚子風味  
野菜のブーケ仕立て  
甲殻類のジュレと共に

ピーツやニンジン、カブなどの野菜をブーケ状に。ブーケの下には、柚子オイルでマリネしたホタテと、ホタテのタルタル、カニのコンソメジュレが隠れている。周りに散らしたのはカラスミと柚子のパウダー。ホタテ貝の旨味が際立つ、さわやかで香り豊かな一皿。

Mariage Point

シャンパーニュの持つフレッシュ感と柑橘類の香り、果実の甘味にフォーカス。アミューズから前菜までさわやかに楽しませてくれる。「特に甲殻類のジュレとの相性は抜群です」と山本氏。柑橘類の香りが、柚子の香るホタテとマッチして、清涼感が楽しめる。

ヴォルネ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2022年  
Volnay Vieilles Vignes

生産者：ドメヌ・ロシニョル・フェヴリエ  
レストラン提供価格：1万8700円 問い合わせ先：アズマコーポレーション  
フランス・ブルゴーニュ地方。ピノ・ノワール100パーセント。フランボワーズやハーブの香り。樹齢30～60年のブドウを使用。1510年から続く家族経営のドメヌ。1923年より自家詰め、2008年より\*ピオディナミを開始。

Mariage Point

「炭火の香ばしさ、根菜の土っぽさに合わせるならピノ・ノワール」と山本氏。古木から生まれるピノ・ノワールは凝縮感がありつつも繊細なので、血のニュアンスが控えめな日本の鴨に向いているという。花山椒のピリリとした辛さもワインと合う。

新潟産鴨胸肉のロースト コリアンダー風味  
ちりなのフリッツと様々な根野菜と共に

炭火で焼いた鴨は香ばしくて、とても柔らか。「新潟の鴨は身質が繊細」と青柳シェフ。モモ肉はピスタチオとフォワグラを詰めてコンフィに。サトイモやレンコンなどの食感のアクセントも楽しい。「フランス料理の王道」を感じさせる一皿。



日本の鴨の繊細さを  
ピノ・ノワールが包む



\*ルドルフ・シュタイナーが提唱した  
有機栽培農法の一つ



鮭（あんこう）の  
ベーコン巻きロースト ミモレットとパセリ風味  
ハーブのリゾット添え ジュ・ド・コキアージュのソース

常磐もののアンコウをベーコン、ミモレットで巻き、低温調理でしっとりとした食感に。セージとパセリのリゾットがさわやかな香りを添える。ソースはアサリのだしと白ワイン、生クリームを使用。アンコウのブリッとした身と塩気が絶妙にマッチ！



Mariage Point

「この一皿には繊細なロワールの赤ワイン」と山本氏は考えた。重めの白も合うが、ベーコンの脂をまとったアンコウには、凝縮感と透明感のあるロワールの赤がベスト。「シェフの料理は品格があるので、きれいなワインが合うと思いました」と山本氏。

サンセル・ルーージュ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2020年  
Sancerre Rouge Vieilles Vignes

生産者：ドメヌ・アンドレ・ヌヴェー  
レストラン提供価格：1万1000円 問い合わせ先：(株)横浜君嶋屋  
フランス・ロワール地方。ピノ・ノワール100パーセント。チェリーやキイチゴの香りとスモーキーなニュアンス。シャヴィニョール村で代々続く家族経営の生産者。フレッシュ感とエレガンスを大切にしたいワインを造る。



アンコウの旨味と塩気が繊細な赤を呼ぶ

# エ ノ ツ ー リ ズ ム

北陸新幹線の段階的延伸とともに  
首都圏からのアクセスもぐっと良くなった北陸地方。  
日本有数の酒処として知られる福井、石川、富山は  
近年ワイナリーの数が増え、その品質もぐんぐん上昇中！  
ワイン豊富な温泉宿に投宿して旬の美味とのペアリングコースに舌鼓。  
北陸の美酒&美味を堪能する旅に、Let's Go!!

text & edit by Ryo TAMURA  
photographs by Shoichi NOSE

# 羽 ば た く ！ 北 陸

石川県輪島市、日本海を望む高台に建つ「ハイディワイナリー」。  
2024年1月1日の震災で海岸線の形状は大きく変わり、ワイナ  
リーの施設は大きな損害を被ったが、不屈の精神で立ち向かう

富山県黒部市の宇奈月温泉。黒部川にかかる新山彦橋を観光  
名物、トロッコ電車がゆく。元は上流の黒部ダム建設のための  
産業路線だったが、時代は下り観光資源として生まれ変わった

Fukui 福井  
Ishikawa 石川  
Toyama 富山

\*エノツーリズム ワイン産地を訪れ、ブドウ畑や周辺の自然、食文化を楽しむ観光の形態

# Heidee Winery

Since 2011, Wajima Ishikawa

## 日本海を見下ろす高台で 地元の海産物に合うワインを

車で金沢市街を抜け、海岸線に出ると、どことなく淡い白波が見えてきた。

「ハイディワイナリー」のある石川県輪島市の2024年は、言うまでもなく災難続きの1年だった。1月1日の能登半島地震、その復興作業の最中の9月21日の能登半島豪雨。海岸線の地形は大きく様変わりし、復旧の途上にあったワイナリー周辺の斜面は度々崩れ、土砂土木が流れ込み、竜巻までもが発生したという。

「1億円投資して造ったレストランとワインショップが被災しました。更地にして、また用途を考えます」と、達観した明るい表情で話すのは「ハイディワイナリー」代表取締役社長の高作正樹氏だ。

2012年、高作氏と妹の香緒里さんの2人で、ゼロから畑を開墾。やがて、家族や親戚、公的資金の援助を得て、段階的にワイナリーの設備や規模を拡大してきた。

震災前後で経営状況はがらりと変わったが、一貫した信念は「地元の海産物に合うワインを造ること」。潮の風味ののったアルバーニョの栽培には特に注力する。地域のお寺の僧侶とのコラボレーションで造るブレンドの赤ワインなどユニークなワインも。奮起と明るい未来にエールを送りたい。



日本海を見下ろす70mの高台に建つ。2016年に完成したばかりのレストラン&ワインショップ（奥）は震災被害に遭い、今後更地にせざるを得ないという



ブドウは主に微生物農法を実践する自社畑のものでまかなう。栽培面積は3.2ヘクタール。写真は海へと向かう風通しのいい斜面に広がるメルロの畑



石川県輪島市門前町千代31-21-1  
https://heidee-winery.jp/  
TEL 0768-42-2622

## ハイディワイナリー



高作正樹氏は横浜市生まれ。高校時代に留学したスイスでワイン文化に触れる。理系の大学を卒業後、大学院で法学を学ぶ。新潟県「カーブドッチワイナリー」でブドウ栽培を、ブルゴーニュ「シモン・ビーズ」で醸造の研鑽を積んだ

右／2013年に完成した醸造所に並ぶステンレスタンク。下／左から、プリヤスズキ、アワビと合わせた潮の香り豊かな『千里アルバーニョ2023年』（4180円）。3種類の酵母を使用し、シャルドネを樽発酵させた重層的な味わい『クララ2021年』（4620円）。僧侶たちとのコラボ商品『相承キュヴェメモリアル2020年』（3850円）は精進料理に合せて楽しんでほしいという



## 北陸3県ワイナリー巡り

「ワイン」を旅の目的に  
北陸へ出かけよう！



福井県、石川県、富山県……ワイン生産エリアとしてのイメージはこれまで薄かったかもしれないが、今やワイナリーの数は続々と増加中。各県を代表する注目ワイナリーをご紹介します！

価格は税込です



## 魚津の郷土料理に合うワインで 地元の食文化を盛り上げる！

富山県で4番目のワイナリーとして2022年に設立、22年に製造開始した「カナタワイナリー」。富山湾に面した漁師町、魚津市のLPガス会社「㈱丸八ガス」が経営し、同社アグリ事業部が運営する。

「ガス事業は人々のライフラインを支える地元密着型の産業。私たちは農業分野でも魚津を盛り上げ、このエリアの食文化を発展させていきたいと考えています」と話す、栽培・醸造責任者の土井祐樹（ひろき）氏。

富山湾を彼方に望む標高100メートルほどの丘陵地帯にあるワイナリーの敷地は、音楽系の短期大学があった土地。魚津市はもともとナシやリンゴ栽培が盛んだった。降雨量は年間2500ミリメートルと非常に多く、赤土の粘土質土壌だが、礫を多く含む丘陵地帯のため比較的水はけは良い。アルパリーニョ、ピノ・ノワール、バッファローなど約10品種を意欲的に栽培する。

「魚津市は人口4万人ほどの小さな市ですが漁港が三つもあり、食通たちを魅了する飲食店街が広がります。北前船が生んだ食文化“昆布締め”とうちのワインは、本当に合うんですよ」

土井氏は快活な笑顔で語ってくれた。

栽培・醸造責任者の土井祐樹氏。富山県庁で果樹の「普及指導員」を長年務め、ワイナリー設立に際して転職。「アオリイカの刺身とピノ・ノワール、ぜひ試してみてください!」



ワイナリーの外観や随所の秀逸な建築デザインは、見て回るだけでもワクワクする。大きくアールを描いたテイスティングカウンターでは沈む夕日を眺めながら、合わせる料理をあれこれ想像しながら試飲が楽しめる



Kanata Winery  
Since 2022, Uozu Toyama

カナタワイナリー



左から、瓶内2次発酵のロゼ・スパークリング『バッファロー メトド・クラッシコ2022年』（4950円）、トロピカルな風味に樽のニュアンスが加わった『ソーヴィニヨン・ブラン バリック2023年』（3850円）、土井氏の「ロマンとプライド」をかけた「ピノ・ノワール2023年」（4400円）



富山県魚津市天神野新字西大野147-1  
TEL 0765-55-2027  
<https://kanatawinery.com/>



山ブドウが自生する山々に囲まれたロケーション。山ブドウは時折出沒するクマも好物だそう。山ブドウ（写真）、小公子、ヤマソーヴィニオンほか、白ブドウ品種のヤマブランも栽培



酸と豊かな果実味を持つ赤泡『小公子スパーク』（左、2980円）。ふくやかな果実味と程よい渋味『Andosols ヤマソーヴィニオン』（4250円）は、恐竜の化石が多数発掘される福井県にちなんだボトル（右）も



福井県大野市落合2-24  
TEL 0779-67-7111  
<https://www.yamabudou.co.jp/>

## 山ブドウのポテンシャルを信じ 地域産業の振興に努める

福井県大野市は福井市の南東部、山々に囲まれた盆地に市街地が広がる。町中に立ち込める霧の中、亀山の山頂に幻想的に浮かんで見える越前大野城は“天空の城”と呼ばれ、多くの観光客が訪れる。

その大野市で福井県初のワイナリーとして2000年に創業した「㈱白山やまぶどうワイン」は、「白山ワイナリー」の名で長く親しまれてきた。社名のごとく、周辺地域の山々に自生している山ブドウで地域産業を活性化しようと、地元出身の谷口雄氏が立ち上げたワイナリーだ。

「日本古来の野生種である山ブドウは、湿気の溜まりやすいこの地でも病害になりにくいのですが、皮が厚くて種が大きく、酸味が強いので食用には向きません。しかし、ポリフェノールや鉄分、カルシウムが多いという栄養学上の大きなメリットもあるのです」と、谷口氏。

ただ、山ブドウそのものでは現代のワインの香味基準を満たすことは難しいため、山ブドウの交配品種である小公子やヤマソーヴィニオンを使ったワインを看板に据える。慣れ親しんだ山ブドウのポテンシャルを信じて、谷口氏の地道な挑戦は続く。

白山ワイナリー



Hakusan Winery  
Since 1980, Oono Fukui



● 宇奈月麦酒館

● 皇国晴酒造

## 宇奈月温泉MAP

左から『十字峠』(ケルシュ、600円)、『トロッコ』(アールト、600円)、『ふれみあむ』(ライスール、650円)は富山県産ブレンド米「富富富」(ふふふ)を使用



### 宇奈月麦酒館

(うなづきびーかん)

#### レストラン併設の地ビール醸造所

「道の駅うなづき」内に1997年開業。黒部の名水と地元産の麦を使った地ビールを製造・販売する。発酵タンク内にスピーカーを設置し、モーツァルトの楽曲を流すことで酵母を活性化させるというユニークな製法をとる。Tシャツやポーチなど宇奈月麦酒グッズも充実。

黒部市宇奈月町下立687  
TEL 0765-65-2277

「ビールソフトクリーム」も  
隠れ人気商品ですよ



支配人で「道の駅うなづき」駅長の清水哲也氏



いけじりの酒店 ●

福多屋菓子舗 ●

● TOGEN

至黒部市内

### 皇国晴 (みくにはれ) 酒造

#### 自噴する 黒部の名水で酒造り

黒部川河口付近、生地(いくじ)の町中で1882(明治15)年より酒造りを行う。敷地内に三つの湧水があり、そのうちの硬度30の軟水を仕込みに使うことで、酸味があり、キリッとさっぱり軽快な味わいの酒を造る。100年以上前に宮大工によって建てられたケヤキ造りの酒蔵は2024年の震災にも耐え、大切に使われてきた珪藻タンクを用いて酒を醸している。

黒部市生地296  
TEL 0765-56-8028



代表取締役  
岩瀬新吉氏



左から、白ワインのような酸味が際立つ『幻の瀧 純米大吟醸 無濾過生原酒』(2750円/720ml)、富山湾の海洋酵母を使った『幻の瀧 純米吟醸 旨辛口』(1210円/500ml)、『幻の瀧 純米スパークリング クラウディサワー』(1430円/500ml)



### 富山湾の海産物を ペアリングで

食通でワイン好きならぜひ泊まってみたい温泉宿。利き酒師でソムリエ資格も持つ4代目社長・石田唯一氏が集めたフランスワインや富山県産ワイン・地酒の品ぞろえもさることながら、本ズワイガニや寒ブリ料理と相性のいいワインや地酒をペアリングして楽しめる「宇奈月マリアージュ」。「富山湾の宝石」「白エビ会席」など、趣向を凝らした宿泊プランが魅力。

黒部市宇奈月温泉22-1  
TEL 0765-62-1131



最上階の露天風呂付きプレミアムスイート「月夜見」。6名まで宿泊でき、2世帯の利用でも快適



### いけじりの酒店

#### 富山の日本酒なら何でもそろう

1962年創業、2代目店主の池尻野純一氏が切り盛りする町の酒屋。「酒豪県」富山の有名銘柄から限定酒、最新トレンドを汲んだ商品まで、日本酒の品揃えは実に豊富。居心地のいい角打ちカウンターで、店主とお酒トークに時を忘れて。

黒部市宇奈月温泉252-5  
TEL 0765-62-1403

「お勧め3グラスセット」(580円)より、黒部市近郊の『幻の瀧 純米吟醸 旨辛口』(皇国晴酒造)、『北洋 純米大吟醸 秋季限定 秋酒』(魚津酒造)、『黒部峡』(林酒造場)



『玉旭ECHOES』と  
『黒部ダム野蔵酒』も飲んでいて



### 旧山彦橋・ 新山彦橋

#### トロッコ電車を撮る 絶好スポット

宇奈月駅から続く「やまびこ遊歩道」を進むと、かつての鉄道橋「旧山彦橋」が見えてくる。ここから「新山彦橋」を望む風景は、まさにこれぞ峡谷の風情。トロッコ電車が橋を渡る瞬間を狙って、ベストショットをカメラに収めよう!



# シャンパ ンの 真骨頂



©Louis Roederer

この1本から  
見えてくる  
人気メゾンの神髄



© Champagne Deutz



© Dom Pérignon



© Perrier-Jouët

## La quintessence des maisons de champagne.

世界中で支持され、日本でも  
年々人気が高まっているシャンパーニュ。  
多くの人に愛されているメゾンと  
そのメゾンのすべてがわかる1本を厳選した。  
合計31メゾン、31本。定番人気のメゾン  
近年圧倒的な人気を誇るメゾン  
最近話題のメゾンなど日本を代表する  
ソムリエとともにセレクトして紹介する。



© Piper-Heidsieck



© Champagne Bollinger

text by Kimiko ANZAI (P28-29、33-63) , Akihiko YAMAMOTO (P30)  
photographs by Koumei KADOWAKI

\* テイスティングページのワインデータは輸入元や生産者による2024年月10時点のものです。  
\* ワイン名、生産者名などの日本語表記は輸入元の資料に準拠しています。原語の発音と異なる場合があります。  
\* ワインデータの価格は税込です。

# 「この1本から感じる メゾンの神髄」

繊細な泡立ちと美しい酸味で  
「世界で最も高貴なワイン」と称されるシャンパーニュ。  
それぞれのメゾンの真骨頂とは何か。  
シャンパーニュに精通する  
トップソムリエ4人がその本質を探った。



## 「設計図」が個性を生み出す ブドウをどう使うか

——シャンパーニュにはノン・ヴィンテージ、ヴィンテージのカテゴリーがあり、またブラン・ド・ブラン、ブラン・ド・ノワール、ロゼなどのタイプがあり、実にバラエティー豊かです。同じ品種でもブドウの栽培地や製法、熟成期間によっても個性が異なります。今回は、シャンパーニュの味わいから見てくる各メゾンの「真骨頂」を探ってみようと思います。

メゾンの個性を物語る31銘柄をセレクトしましたが、試飲を通じて感じたこと、見えてきたものはありましたか？

**情野** はい、明確に見えたものがありました。私は長くソムリエとして働いていますが、シャンパーニュは折に触れて発見すること、再認識することがあり奥が深いと思います。今回の試飲でも同じく、特に「シャルドネハウス」(シャルドネを得意とするメゾン)や「ピノ・ノワールハウス」(ピノ・ノワールを得意とするメゾン)と呼ばれる造り手の哲学がよくわかりました。単に、その地区や村がその品種の名産地であるからだけではない。品種をどう美しく表現するかに苦心しているメゾンの思い、情熱があらためて理解できたように思います。

**李** どのシャンパーニュにも、メゾンの個性がきちんと反映されていたのはすごいことだなと、素直に思いました。「ブドウをどう使うか」に心を砕いている

ことが伝わってきます。その「ブドウの個性」こそが真骨頂であると感じました。

**楠** 私が再認識したのは、シャンパーニュ・メゾンが描く設計図は、実に緻密だということでした。どこの畑のどの区画のブドウを使い、どう醸造するか。熟成も、リリース時期を見越して期間を決めるなど、実に細やかです。「メゾンの真骨頂」は、この設計図に支えられているのだと思いました。

**田邊** そうですね。私が今回感銘を受けたのは、シャンパーニュならではの長い熟成期間でした。リリースまでに時間をかけることを良しとしているワインは、世界中を見渡してみても珍しいものです。「未来の味を予測してシャンパーニュを造る」という醸造家たちの才能と職人気質が隠されている。メゾンの矜持を感じます。

**情野** そうですね。メゾンの個性が際立っているシャンパーニュや、造り手の思いが伝わってくるものに会おうと「おお！」と感動することがあります。それこそが「真骨頂」なのでしょうね。

## メゾンの神髄を伝える

**李** シャンパーニュのメゾンは、マーケティングに長けていることも特徴です。自分たちの歴史や土地をバックボーンに、とてもうまくブランディングしています。例えば、グラン・メゾンとレコルタン・マニピュラン、協同組合では歴史も成り立ちも違う。それを、商品を通じて

世界に発信しています。一貫したブランドイメージが世界中の人に伝わっているのはすごいことですね。

**情野** 伝説の僧侶の名を冠した『ドンペリニオン』やマリ・アントワネットのために造られた『レア』などがわかりやすい例ですね。『ローラン・ペリエグランシエール No. 25』や『ペリエグリエルエボック』なども素敵な物語があります。イメージはもとより、それを体現する味をきっちり造り込んでいます。

**楠** そして、それがまた新たな食文化を形成しているようにも思えます。特に、日本においては和食との相性が抜群に良く、新しい感覚でマリ・アージュが楽しめる。シャンパーニュから毎年多くの生産者が来日してプロモーション活動などを行っています。皆さん、和食との相性の良さに驚かれます。

**田邊** 私はいくつかのお店のコンサルタントをしています。今はどんなお店もシャンパーニュを必要とする時代になったと感じています。鮎、天ぷら、焼き鳥など、和食との相性も無限大です。  
**李** シャンパーニュは「頑張った人へのご褒美」だとも思います。お祝いごとにもよく登場するお酒ですが、それだけではなく、日常のちよつとした「ハレ」の時間を彩ってくれますよね。今年、帝国ホテル東京ではシャンパンバー「The Rendez-Vous AWA (ザ・ラ・ンデブー・アワ)」をオープンしましたが、リラックスして気軽にシャンパーニュを楽しんでいるお客さまからも、そんな

印象を受けました。ソムリエとしてメゾンの魅力をきちんと伝えなくてはと、あらためて思います。

**楠** 私も同じく、メゾンのスタイルをわかりやすくお伝えすると、より楽しんでいただけるかと考えています。私たちソムリエも、メゾンの真骨頂を伝える役割を担っているのです。

**李** 以前、ランスのレストラン「レ・クレイエル」で研修した時、シェフソムリエのフィリップ・ジャメス氏に「お客さまには、シャンパーニュのすべてを語ってはいけない」とアドバイスされたことがあります。「余白を残して、お客さまのイメージを尊重するように」ということだったのではと解釈しています。真骨頂もきつと同じで、お客さま自らに探していただけるよう、私たちソムリエがうまくお話しなくてはいいですね。

**田邊** はい。日本でもシャンパーニュ人気はますます高まっています。私たちソムリエも、メゾンの歴史や背景などをきちんと理解してお伝えしたいです。  
**情野** 増え続けているインバウンドの観光客の多くが、レストランを訪れています。そんな彼らが選ぶのは白ワインや赤ワインが多いのだそうです。一方、日本はシャンパーニュ輸出国第3位ですから、つまり日本でシャンパーニュを飲んでいる人のほとんどが日本人だということ。本場に「シャンパーニュ大国」になったのだと、感動します。

## この1本に表れる メゾンの哲学

**楠** 今回のティスティング、どのキュヴェからもメゾンの個性が感じられて魅力的でした。皆さんはどのメゾンが印象的でしたか？ 私は「シャンパーニュ・アンリオ」の『キュヴェ・エメラ 2013年』の、シャルドネの美しい表現、しっかりと造りが心に残りました。『レア 2013年』(レア・シャンパーニュ)もコンセプト通り、ゴージャスで魅力的でした。

**李** アンリオは素晴らしいかったですね。久しぶりにティスティングしたのですが、しみじみ美味しいと思いました。シャルドネとピノ・ノワールの特徴が存分に生かされていて、酸のバランスも良い。また、掘り出しものと思ったのが『ヴィルジニー・T. ミレジムブリュットナチュール 2009年』でした。テナンジュ一族の一人が立ち上げた比較的新しいメゾンですが、シャンパーニュを熟知している人が手掛けているだけあり、緻密できれいな造りです。今後注目していきたいです。

**楠** 私も「ヴィルジニー・T.」に期待したいです。  
**田邊** 『ポメリー・キュヴェ・ルイーズ 2006年』も素晴らしいかったです。きれいに熟成していて、味も香りも十分開いていました。まさに今飲みたい1本です。

**情野** 私は、アンリオのアンバサダーを10年ほど務めています。長年見てきた上で言えるのは「造りにブレがない」ということ。シャルドネを美しく際立たせる、という哲学を貫いています。そういったメゾンの矜持や誇りを、今回多くのキュヴェに感じました。

また、あらためて『ドンペリニオン ヴィンテージ 2015』はすごい！と思いました。アサンブラージュ(ブレンド)の妙味が際立っているところは、まさにこのメゾンの真骨頂です。100年後、携帯電話などの通信機器は形を変えているかもしれませんが、ドンペリニオンはこのまま同じ姿で存在し続けるかもしれません。それくらい普遍的なのです。

**田邊** ブレない安定感という点で見ると、私は「ルイナール」を挙げたいと思います。透明感があつてピュアな味わいで、ブラン・ド・ブランの神髄を感じました。

**李** 今回のシャンパーニュは、すべて「The Rendez-Vous AWA」のリストに載せたいと思うほど、素晴らしいものばかりでした。メゾンの個性がよくわかる銘柄で、愛好家はもちろん、シャンパーニュ初心者にもお勧めしたいです。  
**楠** シャンパーニュは、やはり素晴らしい魅力的。泡のない人生など考えられませんか！

**情野** これからの人生、どんなシャンパーニュに出合えるのか楽しみです。

\*1 白ブドウだけで造ったシャンパーニュ  
\*2 黒ブドウだけで造ったシャンパーニュ  
\*3 ブドウ栽培と醸造を兼ねている生産者。自社畑のブドウだけでシャンパーニュを造る。

# シャンパーニュの舞台裏

## 華やかなメゾンを支える歴史と新しいアイデア

シャンパーニュで今何が起きているのか。歴史を振り返り、未来に向けて進む造り手たち。  
世界にインパクトを与え続けることが使命とも言えるメゾンが目指す道とは。

text by Akihiko YAMAMOTO

シャンパーニュには、大別して「メゾン」「グロワー（栽培家）」「協同組合」という三つの形態が存在する。メゾンとグロワーの密接な協力関係が、シャンパーニュを支えている。シャンパーニュ地方の栽培面積3万4200ヘクタールの9割をグロワーが所有している一方で、売り上げの9割はメゾンが挙げている。

メゾンの売り上げの9割は輸出によるものだ。グロワーが栽培するブドウをベースにメゾンが液体を造り、パッケージングし商品化して売るという構図がある。

シャンパーニュ産業の中核的な存在である「LVMH」（モエ・ヘネシー・ルイ・ヴィトン）を見ると、その骨格がわかる。シャンパーニュの5本に1本程はLVMH

が抱える六つのブランドだ。最も古いのは1743年創業の「モエ・エ・シャンドン」。シャンパーニュの代名詞「ドン・ペリニオン」、樽発酵にこだわる「クリュッグ」など、個性溢れるメゾンがそろっている。日本は米国に次ぐ2番目の輸出市場だ。

シャンパーニュは長期の熟成が必要なワインであるため、良好なキャッシュフローが基礎を成す。安定性の源は自社畑。LVMHでは、グループで1700ヘクタールもの畑が生産に使われ、年間生産量の20パーセントをまかなっている。自社畑が広ければ、気候が不安定な産地で、安定した生産量と品質を確保できる。約1200ヘクタールとシャンパーニュ地方最大の畑を所有するモエ・エ・シャンドンには、230の村に800を超す区画がある。

### 王道から シャンパーニュを知る

だから、LVMHブランドを始めとする大手メゾンでまずシャンパーニュを知り、世界を広げていくのは正しい。「王道」を歩くうちにメゾンの物語や個性も理解できる。メゾンの中には、未亡人たちが

が生み出した工夫が現在も受け継がれている例も少なからずある。「ヴーヴ・クリコ」のカーヴ深くに潜れば、マダム・クリコが考案したルムアージュ（動瓶）の原型の板がひっそりと眠っている。ルイズ・ポメリーがイギリス市場向けに力を入れたブリュット・ナチュール（辛口）

は、世界遺産に登録されたクレイエールの暗闇で今も時を刻んでいる。リリー・ボランジェが賓客をもてなすために考案した『アール・ディー』は今もボランジェの顔だ。

そうした歴史の積み重ねがメゾンの強みや重みとなっている。シャンパーニュは時間とともに生きてきたワインだが、夢見させる物語を紡ぎ出し、個性的なキャラクターも生み出してきた。『ドン・ペリニオン』の『P2』や『P3』は大量生産したボトルの熟成の過程を分析するところから生まれた。ボランジェのアール・ディーはメゾンのスペシャルキュヴェとなっただけでなく、デゴルジュマンの意味合いを世に知らしめ、同様のレート・ディスゴージド・ボトルを大量に生んだ。ブリュット・ナチュール（極辛口）はスパークリング好きだったイギリス人の心をつかんだだけでなく、気候変動が問題となっている今、その存在意義があらためてクローズアップされている。

時代に合わせて適応していくのもメゾンの果たす大きな役割だ。気候変動を抑止するための瓶の軽量化、大量に使われる水の再利用、パッケージングの簡素化、オーガニックの推進などが、持続可能な取り組みとして注目されている。そうした努力は世界のワイン産業にもインパクトを与え、飲み手の心にも刻まれる。

\*1 ガロ・ローマ時代の石灰岩の石切場を利用した地下セラー  
\*2 瓶内2次発酵の際に生じるオリを瓶口に集め、取り除く作業  
\*3 オリとともに長期間熟成させたボトル



©ボランジェ



©ボランジェ

第2次世界大戦の前後に活躍したマダム・リリー・ボランジェ



©ボランジェ

# 4人のテイスターが選ぶベスト5ワインを発表！

\*ベスト5はランキング形式ではありません \*テイスター紹介は50音順です



李 哲三氏

1991年「帝国ホテル」に入社し、ソムリエとしてメインダイニング「レゼゾン」にて勤務。2007年「スペインワインコンテスト」準優勝。シャンパーニュ地方のシャトーレストラン「レクレイエル」などでの研修を経て、現在はシャンパンバー「The Rendez-Vous AWA (ザ・ランデブー・アワ)」のソムリエ・支配人を務める

パルメ ブラン・ド・ノワール NV  
Palmer Blanc de Noirs

パルメ

グレープフルーツ、モモ、アプリコットなどの繊細で複雑なアロマ。細やかな泡と優美な味わい。ピノ・ノワールとムニエのバランスが素晴らしいブラン・ド・ノワール。秋から冬の季節にお勧め。

キュヴェ・エメラ 2013 年

Cuvée Hemera

シャンパーニュ・アンリオ

キラキラと輝く黄金色、きめ細かい泡立ち。白い花、ボダイジュ、ヴァニラ、アンズの複雑な香り。アフターにプリオッシュ、アームドが現れ、心地よく長い余韻に続く。上質なシャルドとピノ・ノワールのブレンド。これぞプレステージ・シャンパーニュ。

ヴィルジニー T. ミレジム  
ブリュット ナチュラル 2009 年

Virginie T. Millésimé Brut Nature

シャンパン ヴィルジニー T.

2009 年は素晴らしいヴィンテージ。ピノ・ノワールのブラム、ラズベリーの香り。シャルドネに由来するプリオッシュの上質な風味と、複雑で長い余韻。名門家の血統が感じられる、今後注目したいメゾン。

セツ・クリュ・  
エクストラ・ブリュット NV

7 Crus Extra Brut

アグラパール・エ・フィス

優秀な生産者が多いコート・デ・ブラン地区の中でも、グラン・クリュのアヴィーズ村を代表する自然派の生産者。上質なシャルドネが表現する、白い花束のような優雅な香り。タイトでドライな味わいは、ほかにないミネラル感を残す。テロワールの本質が感じられる 1 本。

ドゥーツ・ブリュット・  
クラシック NV

Deutz Brut Classic

シャンパーニュ・ドゥーツ

黄金色の外観にきめ細かい泡立ち。白い花、熟したリンゴ、洋ナシの香りが感じられ、アームド、トーストのアロマが続く。フレッシュでリッチなコク、バランスの良い安定した味わいが楽しめる。多くのシチュエーションに合わせられる逸品。



榑 賢太郎氏

「エスパシオセンターブライズ」2025 年秋開業予定のエスパシオ ナゴヤキャッスルの立ち上げにヘッドソムリエとして参画。国際ソムリエ協会認定ソムリエ。シャンパーニュ騎士団シェヴァリエ。「メゾン エメ・ヴィーベル」「レストランひらまつ本店」「フィリップ・ミル東京」にてシェフソムリエやエグゼクティブシェフソムリエを歴任。シャンパーニュ委員会などで講師を務める。

キュヴェ・ブリュット・レゼルヴ・  
ヴィエイユ・ヴィーニュ NV

Cuvée Brut Réserve Vieilles Vignes

シャンパーニュ・フランシス・オルバン

品種へのこだわり。黒ブドウに由来するロゼのようなおもむき。香りにも赤系ベリーやスモモの要素がある。従来のムニエにはない優雅さは、土壌特性と手厚な仕込みによるもの。メゾンのスタイルとシャンパーニュの多様性を楽しめるキュヴェ。

ブリュット レゼルヴ NV

Brut Réserve

シャンパーニュ・シャルル・エドシク

1990 年代からのリザーヴワインも使用しているメゾン。このキュヴェはリザーヴワインを約 50% ブレンド。メゾンの神髄を感じる精密で贅沢な造りで、フレッシュかつ複雑さを兼ね備えている。酸が心地よく広がり、シルキーな口当たり。奥行きのある逸品。

テタンジェ  
プレスティージュ ロゼ NV

Taittinger Prestige Rosé

テタンジェ

ロゼはこうあってほしい、と思うような鮮やかな外観。持ち味の軽やかな酸はそのままだに、まろやかに仕上がっている。次世代に向かうメゾンの新たな一面か。デザートや食後にゆったり楽しむのもお勧め。

ヴィルジニー T. ミレジム  
ブリュット ナチュラル 2009 年

Virginie T. Millésimé Brut Nature

シャンパン ヴィルジニー T.

鮮やかなラズベリーレッドの色調が美しく、クラシックに、実直に。プリオッシュ香にクリーム、ベリーやスパイスなど複雑な香りに魅了される。滑らかでリッチな果実味で、食事を包み込む懐の深いシャンパーニュ。余韻の取れん性も心地いい。名門家系ならではの逸品。

レア 2013 年

Rare Millésimé

レア・シャンパーニュ

豪華な中にも絶妙なバランス感がある。前面に出ているトースト香にぐっと引き寄せられる。しなやかに伸びのある酸が特徴的。2013 年は冷涼な年だったが、豊かな果実味をキープしている。きらめく外観、歴史を感じる味わいも秀逸。



田邊公一氏

「WS」代表取締役・ワインディレクター。レストランやワインショップ、ワインスクールを中心に都内外の複数企業のワイン・飲料の監修やセミナー講師を務める。2023 年に『ワインを楽しむ～人気ソムリエが教えるワインセレクト法～』（マイナビ出版）を出版。第6回「キュヴェ・ルイズ・ボメリー ソムリエコンテスト」優勝

ボメリー  
キュヴェ・ルイズ 2006 年

Pommery Cuvée Louise

ボメリー

まさにボメリーの真骨頂と言える存在。20 年近い熟成を経た今、香りと味わいに複雑性と深みを感じる。華やかさとエレガントさをまとい、余韻が非常に長く続いていく。アーティスティックなボトルも魅力。

パルメ ブラン・ド・ノワール NV

Palmer Blanc de Noirs

パルメ

日本に登場して以来、私がディレクターを務める店舗で常にオンリストしている生産者。ベリーのアロマが感じられ、まろやかさと奥行きを感じる味わい。ピノ・ノワールの個性とその魅力がしっかりと表現されている。

ルイナル  
ブラン・ド・ブラン NV

Ruinart Blanc de Blancs

ルイナル

華やかさとともに複雑性を感じるアロマ。ピュアな果実の味わいと美しい酸味、奥行きを与えるミネラル感が余韻に続いていく。シャルドネの魅力がたっぷりと詰まったブラン・ド・ブランの神髄。

テタンジェ  
プレスティージュ ロゼ NV

Taittinger Prestige Rosé

テタンジェ

鮮やかなラズベリーレッドの色調が美しく、赤い果実や花のアロマとともに熟成由来の香りも感じられる。果実の純粋な味わいの中にきれいな酸味とほのかな渋味と旨味が存在し、心地いい余韻が長く続く。

キュヴェ・エメラ 2013 年

Cuvée Hemera

シャンパーニュ・アンリオ

シャルドネとピノ・ノワールの調和を感じる。それぞれの個性が見事に引き出されていて、そのバランスは秀逸。熟成由来の複雑なアロマと豊潤な味わいを存分に楽しむために、大きめのグラスを用意したい。



情野博之氏

「レストラン アビシウス」シェフソムリエ。国際ソムリエ協会認定インターナショナル・ソムリエ、第6回「ボメリースカラシップ」優勝、第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位、「ゴ・エ・ミヨ 2019」の「ベストソムリエ賞」受賞。「シャンパーニュ・アンリオ」のアンプサダーを務める

シャンパーニュ・ラリエ  
R.020 NV

Champagne Lallier The Réflexion R.020

シャンパーニュ・ラリエ

濃厚で、まさに寒い冬にぴったりの味わい。バランスがとても良く、酸味は控えめでまろやか。飲みやすさを兼ね備えている。食事と一緒に楽しみたいシャンパーニュ。

キュヴェ・ブリュット・レゼルヴ・  
ヴィエイユ・ヴィーニュ NV

Cuvée Brut Réserve Vieilles Vignes

シャンパーニュ・フランシス・オルバン

ムニエ特有のリキュール感が引き立っている。食前というよりは、食後に楽しみたい。黒イチジクのタルトなど、フルーツとの相性も抜群。個性的なシャンパーニュで、唯一無二の存在感を持っている。

セツ・クリュ・  
エクストラ・ブリュット NV

7 Crus Extra Brut

アグラパール・エ・フィス

程よい苦味が感じられ、全体としてはやや重心の低いバランス。シャルドネ主体の味わいにほんのりとしたコクを感じつつ、スツキリとしたキレが両立している。しみじみとした美味しさを感じる。

ローラン・ペリエ  
グラン シェクル No.25 NV

Laurent-Perrier Grand Siècle No.25

ローラン・ペリエ

マルチヴィンテージならではの複雑な味わい。ノン・ヴィンテージを極めるといえるのか、と納得させられる 1 本。どんな料理にも、どのタイミングでも楽しめる味わい。

キュヴェ・エメラ 2013 年

Cuvée Hemera

シャンパーニュ・アンリオ

バランスの良いクリアな味わいに、ほんのりと現れるエレガントな苦味が余韻を残す。新しく就任した女性醸造長が手掛けるトップキュヴェ。2013 年ヴィンテージには、まるで“新たな輝き”が宿っているかのような魅力があり、一口飲むごとに心がときめく。

# Champagne Maison MAP & INDEX

## ランス市内 & ランス市周辺

マム グラン コルドン NV  
Mumm Grand Cordon  
メゾン マム ..... 34

エッセンシエル  
エクストラ・ブリュット NV  
Essentiel Extra Brut  
シャンパーニュ・パイパー・エドシック ..... 35

シャンパーニュ・  
カステルノー オール・  
カテゴリー CM1993 NV  
Champagne Castelnau Hors  
Catégorie CM1993  
シャンパーニュ・カステルノー ..... 39

パルメ ブラン・ド・ノワール NV  
Palmer Blanc de Noirs  
パルメ ..... 42

ブリュット レゼルヴ NV  
Brut Réserve  
シャンパーニュ・シャルル・エドシック ..... 45

コレクション 245 NV  
Collection 245  
ルイ・ロデレー ..... 46

ルイナール  
ブラン・ド・ブラン NV  
Ruinart Blanc de Blancs  
ルイナール ..... 48

テタンジェ  
プレスティージュ ロゼ NV  
Taittinger Prestige Rosé  
テタンジェ ..... 50

キュヴェ・スタニスラス 2008年  
Cuvée Stanislas  
シャンパーニュ・ティエノ ..... 56

ポメリー キュヴェ・ルイズ  
2006年  
Pommery Cuvée Louise  
ポメリー ..... 59

キュヴェ・エメラ 2013年  
Cuvée Hemera  
シャンパーニュ・アンリオ ..... 61

レア 2013年  
Rare Millésime  
レア・シャンパーニュ ..... 63

## モンターニュ・ド・ランス地区

ヴィルジニー T. ミレジム  
ブリュット ナチュラル 2009年  
Virginie T. Millésimé Brut Nature  
シャンパン ヴィルジニー T. .... 54

シャンパーニュ・  
レ・ヴィーニュ・ド・ヴリニエ・  
プルミエ・クリュ・ブリュット  
23デゴルジュ NV  
Champagne Les Vignes de Vignay  
1er Cru Brut ('23 Dégorgement)  
シャンパーニュ・エグリ・ウーリエ ..... 55

マイイ グラン・クリュ  
レ・エシャンソン 2013年  
Mailly Grand Cru Les Échansons  
マイイ・グラン・クリュ ..... 57

ローラン・ペリエ  
グラン シェクル No.25 NV  
Laurent-Perrier Grand Siècle No.25  
ローラン・ペリエ ..... 58

## ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区

ドゥーツ・ブリュット・クラシック NV  
Deutz Brut Classic  
シャンパーニュ・ドゥーツ ..... 37

キュヴェ・ジョセフィーヌ 2014年  
Cuvée Joséphine  
ジョセフ・ペリエ ..... 62

シャンパーニュ・ラリエ  
R.020 NV  
Champagne Lallier The Réflexion R.020  
シャンパーニュ・ラリエ ..... 33

ブリュット マジュール NV  
Brut Majeur  
シャンパーニュ・アヤラ ..... 38

キュヴェ・ブリュット・レゼルヴ・  
ヴィエイユ・ヴィーニュ NV  
Cuvée Brut Réserve Vieilles Vignes  
シャンパーニュ・フランシス・オルバン ..... 40

アンリ・ジロー  
エスプリ・ナチュラル G NV  
Henri Giraud Esprit Nature G  
アンリ・ジロー ..... 43

ブリュット ロゼ NV  
Brut Rosé  
ビルカール・サルモン ..... 51

ピー・エヌ・ヴィ・ゼッド 19 NV  
PN VZ19  
シャンパーニュ・ボランジェ ..... 53

## エペルネ市内 & エペルネ市周辺

ペリエ ジュエ グランブリュット NV  
Perrier-Jouët Grand Brut  
メゾン ペリエ ジュエ ..... 36

ボワゼル ブリュット レゼルヴ NV  
Boizel Brut Réserve  
シャンパーニュ・ボワゼル ..... 44

ドン ペリニオン ヴィンテージ  
2015 トリビュート・トゥ・  
バスティア コレクション  
Dom Pérignon Vintage 2015  
Tribute To Jean-Michel Basquiat  
ドン ペリニオン ..... 60

## コート・デ・パール地区

ボレロ・  
エクストラ・ブリュット 2008年  
Boléro Extra Brut  
シャンパーニュ・フルーリー ..... 52

## コート・デ・ブラン地区

セッ・クリュ・  
エクストラ・ブリュット NV  
7 Crus Extra Brut  
アグラパール・エ・フィス ..... 47

ドゥラモット・ブラン・ド・ブラン・  
ミレジム 2018年  
Delamotte Blanc de Blancs Millésimé  
シャンパーニュ・ドゥラモット ..... 49

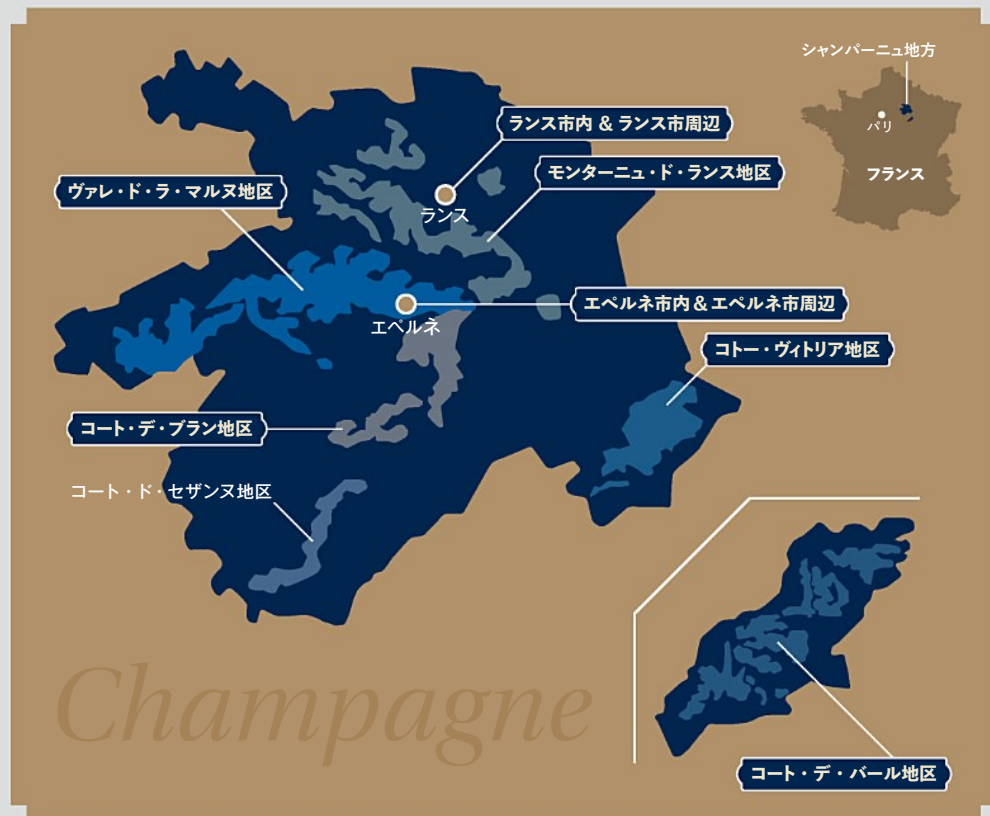
## コトール・ヴィトリア地区

プレスティージュ・  
テロワール・ド・シャルドネ NV  
Prestige Terroir de Chardonnay  
シャンパーニュ・ロスト ..... 41

ページの見方



- ① ワイン名、品種、価格、輸入元
- ② 生産者情報
- ③ 読者プレゼント  
マーク付きの  
シャンパーニュを  
プレゼント!  
(応募方法はP139を参照)



# シャンパーニュ・ラリエ R.020 NV

Champagne Lallier The Réflexion R.020

品種：シャルドネ 51%、ピノ・ノワール 49% 希望小売価格：9680円  
問い合わせ先：CAMPARI JAPAN

生産者

シャンパーニュ・ラリエ

Champagne Lallier

1906年、アイ村に創設したメゾン。3代目ルネ・ジェームズ・ラリエまで家族経営を貫き、品質を向上させてきた。2004年に醸造家フランシス・トリポー氏がメゾンを受け継ぎ「Rシリーズ」を生み出す。05年、イタリアの「カンパリグループ」の傘下となった。



**情野** リンゴのミツのような香りが広がり、濃厚でまろやかな印象です。使用品種はシャルドネとピノ・ノワールが約半分ずつ。2020年収穫のキュヴェをベースにリザーヴワインが20パーセントと多めです。熟成がきれいに進んでいて、スムーズな飲み心地です。多くの人に愛される味わいですね。

**李** レモンやシトラスの香り、フレッシュでタイトな酸味もいいですね。以前フレンチレストランに行った時、食前にサービスしていただき、とても美味しかったのを覚えています。食事を通して味わえる力強さもあると感じます。

**田邊** 「ラリエ」はピノ・ノワールの名

産地アイ村の生産者です。アイ村の黒ブドウのキャラクターがよく出ていますね。ドライだけれど柔らかなアフターも魅力的です。

**楠** 以前「フィリップ・ミル」で「プラン・ド・ブラン」をサービスしたことがあります。やさしい味わいで、お客さまに好評でした。その時、ラリエのシャルドネの表現に興味を持ちました。『R.020 NV』のシャルドネもそうですが、キレのいい酸と厚みのあるミネラル、果実の膨らみがある。奥行きも感じます。

**情野** ラリエの醸造責任者は、以前「ヴーヴ・クリコ」の最高醸造責任者を務めていたドミニク・ドゥマルヴィル氏です。ドゥマルヴィル氏はピ

ノ・ノワールを繊細かつ軽やかに仕上げる名手なので、ピノ・ノワールのこのスタイルも守りつつ進化させていくことでしよう。メゾンの今後に期待が持てますね。

**田邊** フレッシュ感とやさしい味わいをベースに、少しずつ進化していくのでしよう。このキュヴェは、生ガキやカルパッチョと合わせたいです。

**楠** 酵母の芳ばしさやクリスピーさもあるので、揚げ春巻きなどパリッとした食感の一品とも合いそうですね。

**情野** 中国料理ともマッチするでしょう。ホイコーローや、醤油で味付けした和食もいい。幅広い料理と楽しめる一本だと思います。

\* 貯蔵してある長作年の醸造



ピノ・ノワールを繊細に造る名手



# マム グラン コルドン NV

## Mumm Grand Cordon

品種：ピノ・ノワール45%、シャルドネ30%、ムニエ25% 希望小売価格：7821円  
問い合わせ先：ペルノ・リカル・ジャパン

生産者

### メゾン マム

Maison Mumm

ドイツの名門貴族フォン・マム家が1827年、ランスに創設。76年に発売された『コルドンルージュ』が世界的人気となり、大きく発展。以後革新的な成長を遂げ、ボトルデザインを刷新し『マム グラン コルドン NV』を誕生させる。写真は最高醸造責任者のヤン・ムニエ氏。



**情野** 黒ブドウ主体ですが、重さを感じさせず、軽やかな味わいです。「マム」はアサンブラージュ（ブレンド）のバランスにすぐれているメゾンです。興味深いのが、このボトルの形状。レジオン・ドヌール勲章を思わせる赤いリボンの部分が溝になっているのです。前最高醸造責任者のディディエ・マリ奥特氏から聞いたのですが、ボトルに小型カメラを入れて、このデザインが原因で酒質の変化が起きているかどうか、細かくチェックしたそうです。

**情野** そうなのですね。そのことから、ワインの品質がより向上したように感じます。

確かに、以前と比べて厚みが出

ているように思います。

**田邊** 香りも魅力的です。リンゴや洋ナシなどのクリーンでフローラルなアロマ。味わいにはコクと旨味を感じます。アフターの苦味も心地いいですね。

**李** まろやかで、アーモンドやヴァニラの香りも印象的です。リザーヴワインの比率も増えているのでしょうか、味に深みが出ています。また『マム グラン コルドン NV』はイメージもいいですね。赤いリボンのモチーフが華やかでおめでたい印象なので、祝賀パーティーなどでお出しすると喜ばれます。

**楠** エピソードが豊富なメゾンでもありますよね。映画『カサブランカ』で

「君の瞳に乾杯」のセリフとともにこのシャンパーニュが登場するのは有名なですし、画家のレオナルド・フジタ氏との縁も深い。多くの日本人に親しまれています。

**田邊** 以前、現地の「シャペル・フジタ」を訪れた時は、感動しました。

**情野** 一般のビジターが訪問できるのもうれしいですね。フジタ氏は当時の社長ルネ・ラルー氏との友情をめぐんでいましたが、彼の名を冠したトップキュヴェ「RSRV キュヴェラルー」も素晴らしいです。少しリキュールのニュアンスが感じられて、味わい深い。グラン コルドンと同様、アサンブラージュの妙味が感じられます。



アサンブラージュの技が光る



# エッセンシエル エクストラ・ブリュット NV

## Essentiel Extra Brut

品種：ピノ・ノワール45%、ムニエ36%、シャルドネ19%

希望小売価格：9350円（箱なし）、9350円（箱入り） 問い合わせ先：日本リカー

生産者

### シャンパーニュ・パイパー・エドシック

Champagne Piper-Heidsieck

1785年、フローレンス・ルイ・エドシックが創設。王妃マリー・アントワネットに献上されたという逸話がある。1990年代初期～2019年、カンヌ国際映画祭の公式シャンパーニュであった。サステイナブルなワイン造りを進め「B Corp」認証を取得。



**田邊** ふくよかな味わいで、果実のやさしい甘さがきれいに表れています。香りは黄色いリンゴや洋ナシ、赤い果実。ビسケットを思わせる香ばしさや、スモーキーなニュアンスも感じられます。20年以上前にメゾンを訪れましたが、当時カンヌ国際映画祭の公式シャンパーニュだったこともあり、映画関連の写真が飾られ、華やかでした。

**楠** 黄桃などの甘い果実の香りと、熟成からくる酵母感が口中に広がります。熟成感をしっかり感じますが、酸味が軽やかなのは「パイパー・エドシック」ならではのスタイル。シェフ・ド・カーヴのエミリアン・ブティヤ氏は自然環境保護を重要視している人で、サステイナブルなワイン造りを推進し、何より畑を大切にしています。

**李** 以前「フィリップ・ミル」で楠さんにベアリングを提案していただいたことがあるのですが、「エッセンシエルブラン・ド・ノワール」とトリュフのパイの組み合わせが素晴らしいです。この香ばしさがさまざまな料理と合うと思いました。

**楠** このキュヴェはノン・ヴィンテージですが、どこかゴージャスな雰囲気があります。軽やかながら、赤身の肉を使った料理にも寄り添える力強さも持っています。

**情野** そうですね。コクがあり、だしのような旨味も感じます。ムニエの比率が高くとろろやかで、リキュールのような深いニュアンスが現れています。タルトなどのデザートと合わせても美味しいでしょう。

**田邊** 料理なら、クリーム系のソースを添えた鶏のローストなどがお勧めです。この味わいでこの価格、コストパフォーマンスが高いです。

**楠** このメゾンの「ブラン・ド・ブラン」や「ブラン・ド・ノワール」もお勧めです。

**田邊** 私は「ブリュット・ヴィンテージ」の2008年も好きです。とても有名なメゾンなのでカジュアルなイメージもありますが、芯がブレず、安定した品質を誇る硬派な生産者だと思います。

スタイリッシュで華やかなメゾン



Pinot noir	45%	Extra Brut	Chef de caves
Munier	36%	Vins de réserve	23%
Chardonnay	19%	Mise en cave	2017

E. B. B. B.

\*黒ブドウだけで造るシャンパーニュ

# ペリエ ジュエ グラン ブリュット NV

## Perrier-Jouët Grand Brut

品種：ピノ・ノワール40%、ムニエ40%、シャルドネ20% 希望小売価格：9730円  
問い合わせ先：ペルノ・リカール・ジャパン

生産者

### メゾン ペリエ ジュエ

Maison Perrier-Jouët

1811年エペルネに創業。初代のピエール・ニコラ・ペリエとローズ・アデル・ジュエ夫妻が愛した「自然とアート」が、メゾンの哲学の礎となっている。最高醸造責任者はセヴリーヌ・フレルソンさん（写真）で、サステイナブルに注力、畑の再生栽培なども推進している。



**梅** 青リンゴや柑橘類のさわやかな香りが立ち上ります。ミネラルが豊かで軽やかなスタイルです。余韻に残るほろ苦さも心地いいですね。  
**李** 白い花や洋ナシの香りと、すっきりとした酸味が印象的です。全体のバランスも整っており、軽快なシャープ・ニュです。  
**梅** 「ペリエジュエ」は華やかなイメージのメゾンです。マーケティングにも長けていて、最近はポップアップストアを開設したりしていましたね。  
**李** 今秋、女優の新木優子さんがブランドアンバサダーに就任したというニュースもありました。  
**田邊** 味わりに安定感があります。青リンゴやポダイジュ、ほのかにビス

ケットの香り。フローラルで、クリーンな印象です。酸味はストレートに伸び、アフターにはわずかな塩味と旨味、心地いい苦味を感じます。アペリティブ（食前酒）にもいいですね。8℃くらいに冷やして、グジェールや生ハムなどと楽しみたいです。フルーツタルト、モッツアレッチーズとの相性も良さそうです。  
**梅** デザートにもいいですね。ライトな飲み口なのですが、ドライすぎないバランスも好ましいです。  
**情野** ペリエジュエという『ベルエポック』が思い浮かぶ人も多いでしょう。華やかで圧倒的な人気を誇るキュヴェです。『ペリエジュエグランブリュットNV』はベルエポックの陰に隠れ

ている印象を持つこともあったのですが、あらためてテイステイングしてみると、実に美味しいシャンパーニュです。まろやかで、ナッツのような香ばしさが広がり、アペリティブに楽しみたいです。  
**李** ベルエポックも本当に素晴らしいですね。繊細でエレガント、シャルドネの品格に満ちた美しさが前面に出ています。  
**田邊** グランブリュットとベルエポック、この2つのキュヴェに共通しているのは「安定感と華やかさ」です。フローラルで香ばしい香りが魅力的ですね。

\* シュール・エポックを混ぜて焼いた、ブルゴーニュ地方の郷土料理



安定感と際立つ華やかさ



# ドゥーツ・ブリュット・クラシック NV

## Deutz Brut Classic

品種：ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネ各1/3 希望小売価格：9900円  
問い合わせ先：センチュリートレーディングカンパニー

生産者

### シャンパーニュ・ドゥーツ

Champagne Deutz

1838年にウィリアム・ドゥーツとピエール・ユベール・ゲルデマンがアイ村に設立。1993年「ルイ・ロデレール」の傘下となる。緻密な造りと品格ある味わいで、世界中の有名ホテルから信頼を得ており、ミシュランの星付きレストランにもオンリストされている。



李 フルーティーで、とてもピュアです。香りは洋ナシや白桃、マルメロ、白い花など。全体のバランスが良く、泡も細やかです。

田邊 香り豊かで滋味深いですね。リンゴやアカシアのアロマにトーストの香ばしさがあがり、落ち着いた印象です。丸みがあつてコクを感じる。私の好きなシャンパーニュです。

情野 『ブリュット・クラシック』はピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネを3分の1ずつブレンドしています。特にピノ・ノワール由来のしつかりした味わいが強く感じられ、旨味も十分。どちらかというと玄人受けするシャンパーニュかもしれません。

李 帝国ホテルの「レ・セゾン」で長

くハウスシャンパーニュとしてお出ししていました。ティエリー・ヴォワザンシェフのスペシャリテに「毛蟹 柚子胡椒のクリーム」という一品があるのですが、このブリュット・クラシックに合うようにと考えられました。

田邊 「ドゥーツ」は根強いファンが多いメゾンですね。確かに、正統派のフレンチにぴつたりです。

情野 スタンダードキュヴェでこれくらい濃厚で、程よい旨味と心地よい苦味があることから、秀逸なメゾンだとわかります。

楠 そうですね。スタンダードキュヴェといつても重心が重く、重厚感があります。アイ村のブドウの力強さがきちんと表現されていて、芯がしつ

かりしたシャンパーニュという印象です。とても華やかです。

情野 ハウスシャンパーニュにしているラグジュアリーホテルがありますが、その理由がわかります。飲み応えがあり、幅広い料理に合わせやすいですからね。この旨味、私は四川料理と合わせてみたい。家庭で楽しむなら、豚肉のシウガ焼きなどいいと思います。

楠 余談ですが、フランスのレストランでは、プレステージキュヴェの『アムール・ド・ドゥーツ』（アムール＝愛）がバレンタインの時によく売れるのだそうです。ロマンチックなお国柄が表れていますね。



プロが信頼を寄せる堅牢な造り



# ブリュット マジュール NV

## Brut Majeur

品種：シャルドネ55%、ピノ・ノワール30%、ムニエ15% 希望小売価格：9020円  
問い合わせ先：三国ワイン

生産者

### シャンパーニュ・アヤラ

Champagne Ayala

スペイン貴族のエドモンド・デ・アヤラがシャンパーニュ地方でワイン造りを学び、1860年アイ村に創設。「オートクチュールのシャンパーニュ造り」がモットー。写真右はシェフ・ド・カーヴのジュリアン・グー氏、左はマネジングディレクターのアドリアン・ムフラー氏。



**李** レモンや柚子など、柑橘の香り。白い花のニュアンスもあります。泡は生き生きとして、シルキーなテクスチャーが感じられ、力強くてきれいなシャンパーニュという印象です。

**田邊** とてもフローラルですね。青リンゴや洋ナシの奥にスイカズラやボダイジュなどの香りが取れます。フレッシュかつフルーティーで、ドライ。酸にもキレがあります。

**情野** 飲みやすく、全体のバランスがきれいに整っています。コクとキレが感じられ、多くの人に好かれる味わいです。以前メゾンを訪れたことがあるのですが、家庭的で老舗らしい佇まいでした。

**楠** 「アヤラ」は「ボランジェ」傘下

のメゾンです。ボランジェがピノ・ノワール主体の芳醇なスタイル、アヤラがシャルドネを表現するメゾンと個性が分かれていると言われます。

時にボランジェの陰に隠れがちだと思われることがありますが、『ブリュット マジュール NV』は香りの広がり方がきれいで、ミネラル豊かで美しい。ほろ苦さも現れて心地いいです。黒ブドウ比率が多いものの、軽やかに仕上がり、どこにも好感が持てます。

**田邊** このメゾンのイメージは「スマート、スリム、スタイリッシュ」。味わいも安定していて、情野さんがおっしゃるように多くの人に好かれる味わいなので、ビギナーを始め、いろ

ろな方にお勧めしたいと思います。

**楠** 食前酒として活躍するのはもちろんですが、料理にも合わせやすいシャンパーニュです。私はこのほろ苦さ、山菜料理や天ぷらに合わせたいと思いました。

**田邊** 生のホタテなど、シーフードもいいですね。和食店でも活躍しそうです。

**李** プレステージキュヴェに『ラ・ペル』があります。こちらも女性に好まれるキュヴェというイメージがあるので、アフタヌーンティーに楽しむのもいいでしょうね。

**田邊** おしゃれですね。優雅なひと時になりそうです。



フローラルで洗練されたスタイル



# シャンパーニュ・カステルノー オール・カテゴリー CM1993 NV

Champagne Castelnau Hors Catégorie CM1993

品種：ピノ・ノワール55%、ムニエ30%、シャルドネ15% 希望小売価格：2万4200円  
問い合わせ先：ワインエクスペリエンス

生産者

## シャンパーニュ・ カステルノー

Champagne Castelnau

1916年に創業、2003年に「CRVC」（ランス・シャンパーニュ協同組合）の所有となる。現在の加盟農家は750軒以上で、全900haの畑を有する。21年「CV-CNF」と合併。「カステルノー」の名は、第1次世界大戦の英雄キュリエール・ドゥ・カステルノー将軍へのオマージュ。



**情野** 日本ではまだあまり知られていないかもしれませんが、素晴らしい生産者です。「ニコラ・フィアット」と同じ協同組合に属していて、「アンリオ」も傘下です。この「オール・カテゴリー CM1993 NV」はフレッシュ感があり、すっきりとした味わい。熟成に由来するナッツのような香りが印象的で、メリハリがあります。  
**田邊** 熟成に時間をかけていることが、香りから読み取れますね。モモやトロピカルフルーツ、アカシアの香りの奥に、アーモンド、マッシュルーム、シヨウガが隠れています。ノン・ヴィンテージで4年間の熟成、と手をかけていますね。熟成感とフレッシュ感のバランスも良好です。

**李** 私は初めて飲んだのですが、シヨウガのニュアンスとクリーミーな泡が印象的です。熟成の進み方もきれいですね。  
**楠** コクがあつてまろやかな味わいで、香ばしさもある。メイン料理にも合わせたいですね。熟成のポテンシャルもあり、バランスが良く安定した味わいは、良質なブドウの調達に恵まれている協同組合という利点もあるのでしょうか。  
**情野** はい、そのメリットは大きいと思います。協同組合というと、時に有名メゾンより格下と思われることがあります。有名メゾンにブドウを供給している協同組合の農家もある

りますからね。協同組合は「高品質のブドウを安定して提供するために、食料と一緒に楽しむイベントなどを企画したら喜ばれそうです。ペアリングコースも考えてみたい。温製オーブなどと一緒に合わせてもいいですね。サービス時にはグラスにも気を配りたいです。膨らみのある味わいなので、ボウル型の大きめのグラスがいいでしょう。  
**情野** シーザーサラダなどと気軽に合わせて楽しむのもお勧めです。

**情野** 日本ではまだあまり知られていないかもしれませんが、素晴らしい生産者です。「ニコラ・フィアット」と同じ協同組合に属していて、「アンリオ」も傘下です。この「オール・カテゴリー CM1993 NV」はフレッシュ感があり、すっきりとした味わい。熟成に由来するナッツのような香りが印象的で、メリハリがあります。  
**田邊** 熟成に時間をかけていることが、香りから読み取れますね。モモやトロピカルフルーツ、アカシアの香りの奥に、アーモンド、マッシュルーム、シヨウガが隠れています。ノン・ヴィンテージで4年間の熟成、と手をかけていますね。熟成感とフレッシュ感のバランスも良好です。  
**李** 私は初めて飲んだのですが、シヨウガのニュアンスとクリーミーな泡が印象的です。熟成の進み方もきれいですね。  
**楠** コクがあつてまろやかな味わいで、香ばしさもある。メイン料理にも合わせたいですね。熟成のポテンシャルもあり、バランスが良く安定した味わいは、良質なブドウの調達に恵まれている協同組合という利点もあるのでしょうか。  
**情野** はい、そのメリットは大きいと思います。協同組合というと、時に有名メゾンより格下と思われることがあります。有名メゾンにブドウを供給している協同組合の農家もある



熟成が生み出す個性的な味わい

# キュヴェ・ブリュット・レゼルヴ・ ヴィエイユ・ヴィーニュ NV

Cuvée Brut Réserve Vieilles Vignes

品種：ムニエ100% 希望小売価格：9680円

問い合わせ先：富士インダストリーズ

生産者

シャンパーニュ・  
フランシス・オルバン

Champagne Francis Orban

当主フランシス・オルバン氏（写真）の曾祖父が1929年にルヴリニー村に居を構え、歴史が始まった。自らの名を冠した「フランシス・オルバン」は2007年の設立。自社畑は7.5ha。1～2年熟成させたリザーヴワインを使用し、洗練された深い味わいを生み出している。



**楠** 「フランシス・オルバン」は、私が最近気になっているヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の小規模生産者です。この地はムニエの名産地で、「キュヴェ・ブリュット・レゼルヴ・ヴィエイユ・ヴィーニュ NV」もムニエ100パーセントです。ミネラル豊かで、バランスが取れていて、テクスチャーも滑らか。ムニエのブラン・ド・ノワールでこの華やかさ。シャンパーニュの多様性の一つを物語っていて、興味深いです。  
**情野** ヴアレ・ド・ラ・マルヌは寒さの厳しい土地ですが、近年の気候変動によりムニエがよく熟すようになり、注目されています。  
**田邊** ムニエは近年人気がありますね。ただ、これはほかのムニエとはひと味

違います。色調が濃く、ラズベリーやブルーベリー、黄色いリンゴの香り、プレステージとふくよかです。アタックはソフトで、心地いいタンニンが広がる。リザーヴワインが約50パーセントと多めですね。  
**李** レモンピールやスパイスのニュアンスもあり、少々ビター。ペーリングコースに組み込むとアクセントになりそうです。探求心のあるシャンパーニュ愛好家たちに興味を持ってもらえそうです。  
**情野** 確かに、個性的なシャンパーニュです。スティルワインのような要素も感じます。甘苦い味わいで、ムニエ特有のリキュールのニュアンスが出ている。食後にデザートと楽しんでみ

たいです。イチジクのタルトなどが合いそうです。  
**李** シャンパーニュ上級者には、このほろ苦さを生かして青魚の肝を使った料理とのマリアージュを提案したいです。意外な組み合わせでしょうか？  
**田邊** 興味深いですね。家庭で味わうならボークソテーなどでもいいでしょう。確かに、白ワインのような印象もあるので、ボウルが大きいグラスを選びたいです。  
**楠** 当主のフランシス・オルバン氏は、コロナ禍の間に畑の土を掘り起こして、あらためて土壌調査をしたそうです。この情熱的な造り手がムニエの可能性をこれからどう引き出していくのか、見守ってみたいです。



ムニエの可能性を追求する造り手

# プレスティージュ・ テロワール・ド・シャルドネ NV

*Prestige Terroir de Chardonnay*

品種：シャルドネ 100% 希望小売価格：7700円

問い合わせ先：富士インダストリーズ

生産者

シャンパーニュ・ロスト

*Champagne L'Hoste*

1970年、コトー・ヴィトリア地区のバシュエ村に設立された、家族経営のメゾン。自社畑は15ha。3代目オーナーのクレモン・ロスト氏（写真）はサステイナブルなワイン造りに取り組み、2021年にHVE認証（環境価値重視認証）を取得。ワインコンクールでの受賞歴もあり、注目されている。



**情野** まず、色調が素晴らしいですね。ブラン・ド・ブランならではの透明感のある色合い。ナッツの香ばしさ

**李** コート・デ・ブラン地区から南東へ50キロほどの場所にあるコトー・ヴィトリアという地区で生まれたブラン・ド・ブランです。南方にありながら石灰質土壌で、コート・デ・ブランとはまたひと味違ったスタイルのシャルドネを産出する地域で、青リンゴや柑橘類の香りと、ほのかな酵母感が特徴です。『プレスティージュ・テロワール・ド・シャルドネ NV』は骨格があり、アヴィーズ村のブドウを思わせる力強さも感じます。グラン・クリュ（特級畑）に引けをとらない味わいです。

**田邊** 私のも初めてティスティングしました。コトー・ヴィトリアにはあまりなじみがありませんでしたが、いいシャルドネが生まれる土地なのですね。青リンゴ、グレープフルーツ、スイカズラ、貝殻、トーストなど、香りが複雑で豊か。フレッシュ感があり、生き生きとした酸も魅力的です。

**李** 産地も目新しく、シャルドネの

シャンパーニュとして優秀です。

**田邊** ワインを飲みなれた人に喜ばれそうですね。シャンパーニュバーでオンラインしたら話題になりそうですね。グラスで一杯楽しむのもいいですが、1本を通して味わってみたいですね。

**情野** 食前酒としてもいいと思いますし、このクリーミーさを生かすなら、鶏肉のムースなどの前菜ともマッチしそうですね。

**田邊** 私はオイスターバーが思い浮かびました。アフターの塩味とミネラルはフレッシュな生ガキにぴったりでしょう。産地などの知識を深めながら、じっくり向き合って味わいたいです。



注目産地の美しいシャルドネ

# パルメ ブラン・ド・ノワール NV

## Palmer Blanc de Noirs

品種：ピノ・ノワール100% 希望小売価格：1万6500円  
問い合わせ先：都光

生産者

### パルメ

Palmer & Co.

1947年、7人の若手生産者が創業。200ha以上の畑を所有。アルコール飲料誌「ドリンクス・インターナショナル」が選ぶ「世界で最も称賛されるシャンプーニュブランド2021」にて、4500を超える生産者の中で23位に選ばれた。写真はセラーマスターのグザヴィエ・ベルダン氏。



豊かな風味、風格を感じる実力派

李 「パルメ」は、私が7年ほど前に研修していたランスのレストラン「レ・クレイエル」で、「ブラン・ド・ブラン」と「ブラン・ド・ノワール」を飲んで以来、気に入っているブランドです。帝国ホテルではシャンプーニュ「The Rendez-Vous AWA」でオンリストしています。「パルメブラン・ド・ノワールNV」はピノ・ノワールの良さがきれいに表現されていますね。グレープフルーツ、アブリコットの香りが豊かで、少しドライでピターな味わいも魅力的。温度がやや上がるとまた表情が変わります。

楠 ブラン・ド・ノワールはこれからの季節にぴったりです。熟した黄桃やアーモンドの香ばしさがあり、まろやかな味わい。モンターニュ・ド・ランス地区の黒ブドウらしい力強さと酸、余韻のミネラルがバランスを取っています。テクスチャーも滑らかで、厚みがあります。

情野 パルメはいい生産者ですよ。ね「アピシウス」でもシャンプーニュ好きのお客さまにお勧めすると喜んでくださいます。

このブラン・ド・ノワールはピノ・ノワールのスパイシー感や深みのある味わいがきれいに表現されていて、抜け感も心地いいです。

李 グラスに注いで時間が経ち、16〜17℃くらいになりましたが、より風味が膨らんできました。

楠 香りがよく溶け込んでいます。

田邊 私とパルメの出合いは、数年前の「ワイン王国」でのティスティングでした。その時初めて飲んで、素直に美味しいと思いました。以来、私がコンサルタントをしているお店でオンリストしています。「シャンプーニュ&スパークリングワイン選手権2020」のノン・ヴィンテージ部門で世界一に輝いたブランドというだけあり、ストレートに美味しさが伝わってきます。程よい熟成感と風格が大きな魅力です。

李 この香ばしさ、焼き鳥など炭火で焼いた料理に合いますね。これからの季節はキノコ料理も美味しいでしょう。



# アンリ・ジロー エスプリ・ナチュールG NV

Henri Giraud Esprit Nature G

品種：ピノ・ノワール80%、シャルドネ20% 希望小売価格：1万3200円

問い合わせ先：アンリ・ジロー ジャパン

生産者

アンリ・ジロー

Henri Giraud

ルイ13世統治下の1625年創業の老舗。10代目レオン・ジローが戦禍を乗り越えてメゾンを発展させ、12代目クロード氏の時代に世界的メゾンとなった。当主は長女のエマニュエルさんで、ツーリズムにも注力している。写真は醸造責任者のセバスチャン・ル・ゴルヴェ氏。



ピノ・ノワールの名手が手掛ける芳醇さ



**情野** しつかりした味わいでコクがある。それがバランスよく層を成している。ピノ・ノワールの芳醇さが表現されています。さすが、ピノ・ノワールで有名なメゾンです。

**李** 香りはレモン、洋ナシ、クローヴ、シウガ、そしてバイナップル。華やかな印象です。私が「アンリ・ジロー」を知ったのは20年くらい前です。酸化熟成のニュアンスに驚き、ガストロノミクなシャンパーニュだと思いました。

**情野** 木樽熟成を得意とするメゾンでもあるので、それが個性となっています。

**楠** 以前ゴルヴェ氏にお話を伺った時にも、確かに終始樽のことが話題になっていました。樽材を得る「ア

ルゴンヌの森」の環境保全にも力を入れています。

**李** サステイナブルを意識しているメゾンですね。

**田邊** 2011年頃に先代のクロード・ジローさんが来日した時、ワインスクールでセミナーを行いました。その時にお話を伺い感動し、翌年、レストラン「ラス」のオーブンイベントでマグナムボトルをサービスしました。とても好評でしたよ。

**李** マグナムですか、それは美味しかったですよね。アンリ・ジローを知った当時、とても新鮮でした。芳醇でコクがあるのに、軽やかさもある。どこかモダンな香りがして。

**情野** 「ブラン・ド・ブラン」も興味

深いです。ピノ・ノワールが得意なメゾンだけあり、ちよつと厚みのあるブラン・ド・ブランなのです。

**楠** この「アンリ・ジロー エスプリ・ナチュールG NV」にも、メゾンのスタイルがしっかりと感じられます。新ヴィンテージを継ぎ足すパーペチュアルリザーブの複雑味が生きていて、まろやかで奥深い味わい。料理と合わせると、シウガの香りを生かして、ポークジンジャーなどはいかがでしょう。

**情野** いいですね。肉料理にもしっかりと寄り添う力強さがありますからね。また、このきれいな酸味はトマトソースなども引き立ててくれます。秋や冬向けのスタイルで、これからの季節に活躍しそうです。

# ボワゼル ブリュット レゼルヴ NV

## Boizel Brut Réserve

品種：ピノ・ノワール40%、シャルドネ35%、ムニエ25% 希望小売価格：1万3200円  
問い合わせ先：ピーロート・ジャパン

生産者

### シャンパーニュ・ボワゼル

Champagne Boizel

1834年、パティシエだったオーギュスト・ボワゼルとジュリー・マルタンが創設。1920年代に海外輸出を拡大し、メゾンにはさらに発展した。現在はCEOのフロラン・ロック・ボワゼル氏(写真右)と、副社長のリオネル氏(同左)兄弟がメゾンを守り、品格のあるワインを目指している。



**田邊** 生き生きとしたフレッシュな泡がよく溶け込んでいて、清涼感があります。心地いいテクスチャーですね。香りはリンゴや洋ナシなど、フルーティーでフローラル。軽やかで、華やかな一本です。

**楠** クリーンでさわやかです。酸味も柔らかく、味わいがやさしく、飲み手に近付いてきてくれるフレンドリーな印象があります。今まであまりなじみなかったメゾンなのですが、好感を持ちました。

**情野** 誰からも愛される味わいです。ブドウの熟度からくる程よい甘味もバランスが良く、フレッシュ感も残している。近年、シャンパーニュ地方も気候変動の影響が語られていま

すが、そんななか、ブドウの成熟度をきちんと見極めて上手に造り込んでいることがわかります。

このキュヴェはマイイ、キュミエール、シニー・レ・ローズなど多くの村のブドウをブレンドしており、各村の高品質なブドウを選んでいると推察できます。それもバランスがよい理由なのでしょう。やさしい味わいであるぶん、パワフルさは控え目ですが、エレガントな飲み口です。

**李** バランスが良く、突出したところがありません。白い花などフローラルブーケの香りがエレガントで、アフターに感じるハチミツのニュアンスも魅力的です。確かにダイナミックさはありませんが、全体のバランスが

良く、まろやかで、きれいに造られています。幅広い料理に合いそうですね。ユリ根の入った茶碗蒸しなど、やさしい味わいの料理と楽しみたいです。

**楠** アペリティフからコース料理の前まで、軽やかに楽しめそうです。私は白身魚のカルパッチョが思い浮かびました。ハチミツヴィネガーをちよつと添えると美味しいでしょう。

**田邊** いいですね。泡の滑らかなテクスチャーが印象的なので、ムース状に仕立てたふんわりとした食感の料理と合うと思います。味わいが軽やかなので、ランチタイムなど、オールマイティーに活躍してくれそうですね。



軽やかで落ち着いた美しさ



# ブリュット レゼルヴ NV

## Brut Réserve

品種：シャルドネ40%、ピノ・ノワール40%、ムニエ20%

希望小売価格：1万1330円（箱なし）、1万1550円（箱入り） 問い合わせ先：日本リカー

生産者

### シャンパーニュ・ シャルル・エドシック

Champagne Charles Heidsieck

1851年、冒険家で起業家の当時29歳のシャルル・カミーユ・エドシックが創業。特にアメリカ社交界で人気を博し「シャンパン・チャーリー」の名で親しまれる。ガロ・ローマ時代の採石場跡クレイエールをいち早く熟成庫とした。写真は当主のステファン・ルルー氏。



**田邊** 香りが豊かで、とても複雑です。白桃や黄色いリンゴ、クルミ、シナモンなど、多彩な香りが魅力的。大きめのグラスで楽しみたいです。  
**李** 「シャルル・エドシック」は私も好きなメゾンです。プリオッシュやローストしたコーヒードの香りが心地よく、骨格もしっかりしています。熟成感がきれいに表現されていますね。創業者のシャルル・カミーユ・エドシック

**田邊** 酵母やトーストの香ばしい香りと、アプリコットなど熟した黄色いフルーツ、厚みのあるミネラルとエレガントな酸味。だしのような旨味も感じます。リザーヴワインの比率が高めのシャンパーニュの先駆けと言えます。  
**李** 酵母やトーストの香ばしい香りと、アプリコットなど熟した黄色いフルーツ、厚みのあるミネラルとエレガントな酸味。だしのような旨味も感じます。リザーヴワインの比率が高めのシャンパーニュの先駆けと言えます。

**田邊** このシャンパーニュを初めて飲んだ時、リザーヴワインを40パーセント以上使用していると知り、驚きました。リザーヴワインの熟成感に加え、さらに瓶内で長期熟成しているため複雑な味わいです。唯一無二のキャラクターで、ソムリエがお客様にお勧めするポイントも明確。説明もしやすいです。  
**李** 個性がはっきりしていますね。料理を合わせるなら、仔牛の煮込みなどが良さそうです。  
**田邊** 味わいにコクがあるので、中国料理ともマッチするでしょう。



リザーヴワインの魅力全開！

# コレクション 245 NV

## Collection 245

品種：シャルドネ41%、ピノ・ノワール35%、ムニエ24% 希望小売価格：1万450円  
問い合わせ先：エノテカ

生産者

### ルイ・ロデレール

Louis Roederer

1776年の創業から一貫して家族経営を貫くメゾン。20年以上前からオーガニック栽培に取り組み、約240haの自社畑の半分ほどでオーガニック栽培を実践している。トップキュヴェ『クリスタル』は\*ピオディナミで栽培したブドウだけを使用している。

\*オーストリアの哲学者ルドルフ・シュタイナーが提唱した有機栽培農法



**田邊** ピュアで、とてもきれいなシャンパーニュです。洋ナシやリンゴのフルーティーさ、スイカズラとボダイジュのフローラルな香り、貝殻のようなミネラル感やスモーキーさ、そしてビスケットの香ばしさなど、さまざまな要素が一体となり、華やかで複雑な香りの層を形成しています。飲み口はフレッシュで、果実の旨味、酸味、塩味が調和しています。素直に美味しいと感じます。

**李** レモンの皮やイーストの香りもあり、奥深い味わいです。このキュヴェを「The Rendez-Vous AWA」でオシリストしていますが、お客さまの人氣が高いです。飲みやすく透明感のある味わいは「ルイ・ロデレール」の特徴と言えますね。以前リリースされていた『ブリュット・ブルミエ』も好きでした。このコレクションがその進化系として誕生したのですが、スタイルは多少変化しても、ルイ・ロデレールらしさはそのままです。ビッグネームは裏切らない、ですね。

**情野** メゾンのイメージもエレガントです。創業以来家族経営を貫いていて、当主のフレデリック・ルゾー氏は醸造責任者のジャン・バティスト・レカイヨン氏を理解し、信頼して、利益追求だけではない高品質なワイン造りを目指しています。その哲学がシャンパーニュの味わいに表れているように思います。

**田邊** 料理を呼ぶワインでもあります。このミネラル感は天ぷらと合うでしょう。

**情野** 余韻に繊細な苦味が感じられるので、揚げ物との相性は抜群です。家庭で楽しむなら、鶏の空揚げなどとマッチしそうです。

名門が醸す品格あるスタイル



# セツ・クリュ・エクストラ・ブリュット NV

## 7 Crus Extra Brut

品種：シャルドネ 90%、ピノ・ノワール 10% 希望小売価格：1万5400円  
問い合わせ先：豊通食料

生産者

### アグラパール・エ・フィス

Agrapart & Fils

1894年設立のメゾン。本拠地アヴィーズ村や、コート・デ・ブラン地区に12haの自社畑を所有。当主バスカル・アグラパール氏（写真左。右は息子のアンブロワーズ氏）はテロワールを尊重し、自然のリズムに合わせた栽培を行う。気鋭の生産者として注目されている。



土地の個性を華麗に映し出す

**李** 『セツ・クリュ・エクストラ・ブリュット NV』は8年前に初めて飲んだ時に衝撃を受けた、思い出のシャンパーニュです。「このミネラル感は何？」「この塩を感じる味わいはどこから来る？」と、これまで経験したことがない味わいに驚きました。ソムリエとして経験を積むと衝撃を受けるワインに出合うことはなかなかないのですが、忘れがたい経験です。

**田邊** ブドウ本来の味がきれいにでていて、アフターの酸もスマートです。香りは洋ナシ、リンゴのフルーティーさと、貝殻やイーストなどのスモーキーさもあり、複雑です。硬質なミネラルと塩味が、奥行きを感じさせます。

**情野** 以前メゾンを訪れた時、まず畑に案内されました。いろいろお話を伺いましたが、畑に対する情熱がすごい。「何よりブドウが大事！」という哲学を伝えたいのだと感じました。

**楠** 上品な熟成感がありますね。香りの重心は低めで、酸はしっかりとしている。口当たりはまるやかで、全体のバランスが整っています。華やかなシャンパーニュです。

**情野** コクとキレもあり、繊細な苦味がバランスを取っています。

**田邊** すつと体になじむのも魅力的です。このミネラル感は畑に由来するのでしょうか。

**李** レコルト・マニピュランの特徴的なテロワールだと思います。土地

にメゾンの個性が表れています。「アグラパール・エ・フィス」は今注目されている生産者ですが、その理由がわかります。個性が明確ですね。ボトル1本を通して、温度による味わいの変化や表情の移り変わりを楽しみたいです。

**田邊** アペリティブというよりも、食事と一緒に楽しみたいシャンパーニュです。このミネラル感と塩味をハマダリのワイン蒸しなど、シーフード料理に合わせたい。

**李** シンプルに、そして贅沢に、キャビアといったくのもいいですね。リビートしたくなる1本です。

\*ブドウ栽培と醸造を兼ねている生産者。自社畑のブドウだけでシャンパーニュを造る。



# ルイナール ブラン・ド・ブラン NV

## Ruinart Blanc de Blancs

品種：シャルドネ 100% 希望小売価格：1万5290円

問い合わせ先：MHD モエ ヘネシー ディアジオ

生産者

### ルイナール

Ruinart

1729年創業、最古のグランメゾン。ベネディクト派の高僧ドン・ティエリー・ルイナールがその将来性に着目したことから歴史が始まる。2024年11月には敷地内に日本人建築家・藤本壮介氏が設計したパビリオン「クレイエル通り4番」が誕生し、愛好家を迎えている。



**田邊** シャルドネの良さが前面に出ていて、酸味がとてもきれいです。一口目はフレッシュ、次第に旨味や深みが強く感じられます。香りはグレープフルーツや青リンゴ、ボダイジュ、スイカズラ。ジンジャーのニュアンスもあります。美しく、華やかなシャンパーニュです。**情野** 酸味にキレがあり、さわやかです。シャルドネハウス」と称されるメゾンらしいブラン・ド・ブランで、とても上品。柑橘類の香りと味わいながら、繊細な苦味が全体のバランスを取っています。果実のまろやかさも感じられます。近年、ボトルを包む白いパッケージ「セカンドスキン」が登場しましたよね。メゾンの清潔感あるイメージに合っています。「ルイ

**ナール** ブラン・ド・ブラン」にはハーフトルもあつて形が可愛い、こちらも人気がありますね。**楠** 白い紙製のパッケージ、美しいですね。以前、醸造責任者のフレデリック・パナイオティス氏から、光を当てたボトルと暗所熟成ボトルの比較テストイングをし、焼けたような味わいの光劣化があつたと伺いました。その後対策を練り、セカンドスキンの導入に至ったのですが、メゾンの品質管理への見識と努力がうかがえますね。**田邊** 老舗のメゾンながらアーティストとコラボレーションするなど、新しいことにチャレンジしています。2002年に訪問したのですが、案

内していただいた中でも、ガロ・ローマ時代そのままの真っ白な地下カーヴに圧倒されました。佇まいがクラシカルで、美しいメゾンでした。歴史の重みを感じられます。**李** はい。ルイナールのカーヴには本当に感動します。同社のシャンパーニュの美しさを象徴しているようです。このキュヴェに合う料理を考えると、まずは生ガキが思い浮かびました。厚みのあるミネラル感がよく合うでしょう。**楠** 貝類とはびつたりですね。テクスチャーにまろやかさがあるので、ホタテのしつとりとした質感にも合いそうです。エレガントなマリージュになると思いますよ。



美しさと品格に満ちた老舗の逸品

# ドゥラモット・ブラン・ド・ブラン・ミレジメ 2018年

*Delamotte Blanc de Blancs Millésimé*

品種：シャルドネ 100% 希望小売価格：1万9800円

問い合わせ先：ラック・コーポレーション

生産者

## シャンパーニュ・ドゥラモット

*Champagne Delamotte*

1760年、フランソワ・ドゥラモットが創業。長男のニコラ・ルイはマルタ騎士団の騎士で、1824年にアルトワ伯シャルル・フィリップが国王シャルル10世として即位した際に、商事裁判所長として参列した由所ある家柄。写真は社長のディディエ・ドゥボン氏。



**情野** とても飲み心地のいいシャンパーニュです。コート・デ・ブラン地区のル・メニル・シュル・オジエ、アヴィーズ、オジエ、クラマン、シユイ、オワリーなどの村のシャルドネをブレンドしていますが、特にル・メニル・シュル・オジエの直線的な酸味がきれいに表現されています。味わいにキレがあります。

**李** 洋ナシやヘーゼルナッツの香りが印象的で、クリーミーな泡もチャリングです。ミネラル豊かでタイトな酸味が特徴的です。

**楠** トーストのような香ばしさも魅力的です。香りの中にしなやかな骨格が感じられ、ストレートで素直な印象を持ちました。コート・デ・ブ

ランならではの硬質なシャルドネの良さも感じられます。私が以前働いていたレストラングループでは「ドゥラモット」をハウスシャンパーニュとしていました。お客さまからの人気も高かったです。

**田邊** 素直に美味しいと感じます。アタックはさわやかで、生き生きとした酸、きれいなアフター。ほのかな塩味にも好感が持てます。この2018年ヴィンテージは熟成のポテンシャルがあるので、もう少し寝かせてもいいように思いました。

**情野** ドゥラモットは「サロン」の姉妹ブランドだけあって、強靱な酸味とミネラルが特徴的です。確かに、もう少し熟成させるとより深みが

出るかもしれません。

**李** そうですね。サロンは飲みごろかどうかを判断するのが難しいシャンパーニュですが、ドゥラモットはいつ飲んでも、どんな熟成時点でも美味しい。そこもドゥラモットの大きな魅力ですね。

**情野** 飲みやすく、親しみやすい味わいでもあります。

**李** お客さまにもお勧めしやすいシャンパーニュです。料理と楽しむなら、このすっきりとした酸味をシンプルなお自身のお造りに合わせてみたいです。

**情野** 2018年はとてもよくできているヴィンテージです。シャンパーニュ愛好家なら要チェックですね。



コート・デ・ブランらしい凛とした気品

# テタンジェ プレステージュ ロゼ NV

## Taittinger Prestige Rosé

品種：シャルドネ 35%、ピノ・ノワール+ムニエ 65%

希望小売価格：オープン（税込参考価格 1万 2540 円） 問い合わせ先：サッポロビール

生産者

### テタンジェ

Taittinger

1734年設立の「フォレスト・フルノー」が前身。ピエール・テタンジェ氏がメゾンと畑を買い取り、1930年代より「テタンジェ」としてリリース。当主はヴィタリー・テタンジェさん(写真)で、「ラ・トランスミッション」(2016年、女性生産者9人が結成したグループ)の一員としてシャンパーニュの普及に貢献している。



田邊 「テタンジェ」は好きなメゾンで、私がディレクターを務めるレストランでも長くオンリストしています。このロゼは香りも華やかですね。ラズベリーやレッドチェリー、ゼラニウムやオレンジピール、トーストなど多彩です。酸味が生き生きとして、赤い果実のジュシーな味わいも心地いいです。

情野 濃い目のローズの色合いがとてもきれいです。近年、多くのメゾンでロゼに使用する良質な赤ワインができるようになったこともあるので、ロゼを推すメゾンが増えてきたように思います。この「テタンジェ プレステージュ ロゼ NV」は果実味がまろやかで酸味もしなやか、高貴さを感じます。

李 テタンジェはシャルドネの使い方が上手です。すっきりと爽やかなシャルドネの存在感を生かしているからこそ、このようなメリハリのある味が生み出せるのでしょう。

田邊 加えて、どこことなく色気を感じさせるのもテタンジェの魅力だと思います。以前、前のオーナー、ピエール・エマニュエル・テタンジェ氏と対談する機会があったのですが、ダンディーな紳士でした。だからでしょうか、ロマンチックですし「デートに」という印象があります。同メゾンが造る「フクタン」というキュヴェがあるのですが、心地いい甘味が魅力的です。このようなキュヴェを造るメゾンは多くありません。ブランディングが上手だと思いました。

田邊 私は女性に好まれるメゾン、というイメージもあります。色気もあるのですが、清潔感もある。そんなところに惹かれる人が多いのかなと思います。デザートと合わせると、より華やかなベアリングが楽しめます。

田邊 「締めシャン」ですね。このロゼは、さまざまなシーンで楽しめそうです。



緻密さと華やかさが際立つメゾン

# ブリュット ロゼ NV

## Brut Rosé

品種：シャルドネ 40%、ピノ・ノワール 30%、ムニエ 30% 希望小売価格：1万5950円  
問い合わせ先：JALUX

生産者

### ビルカール・サルモン

Billecart Salmon

ニコラ・フランソワ・ビルカールとエリザベス・サルモンの結婚を機に

1818年に創業。「幸福と愛に包まれたシャンパーニュ」を目指し、家族経営を貫く。上質な味わいで世界的評価を得る。現在は7代目のマチュー・ローラン・ビルカール氏（写真右）がメゾンを率いる。



**李** チェリーやフランボワーズ、イチゴジャムなど、赤い果実の甘やかな香り。色合いも美しいですね。「レ・セゾン」のティエリー・ヴオワザンシェフは「ビルカール・サルモン」のこの『ブリュットロゼ』の色合いを「ソワールの色」と表現します。「ソワール」は「夜」ではなくて、「夕焼け」。素敵な言葉です。シェフも好きなシャンパーニュで、レストランでは、春先と夏にグラスでお出ししたことがあります。シャルドネが際立ち、ミネラル豊かで酸が美しいですね。

**田邊** 透明感があり、シャルドネのキャラクターがはつきりと感じられるロゼです。一方、ピノ・ノワールは繊細で控えめ。このオレンジがかった淡いサーモン色は、確かに夕焼けを思い出しますね。厚みのあるミネラル、ジュシーで、塩味と酸味がきれいに調和しています。

**情野** ビルカール・サルモンのメゾンがあるのはマレイユ・シュル・アイ村ですが、隣は「ボランジェ」があるアイ村です。ピノ・ノワールの聖地アイ村に近いだけあり、ビルカール・サルモンもピノ・ノワールの使い方が上手です。それでいてシャルドネも繊細に表現している。素晴らしい生産者です。ガストロノミックな料理に合わせたんですね。

**楠** 以前、フィリップ・ミルシェフが「ビルカール・サルモンを供するならロゼがいい」と言っていたことを思い出しました。特に海外からのゲストに人気がありました。

**田邊** 海外では、星付きレストランでのオンリストが多いですね。

**楠** 美食のためのシャンパーニュです。サームのサワークリームに添えにマッチしそうですね。

**田邊** いいですね。和食にも合います。

**情野** だしのような旨味がありますから、相性がいいでしょうね。今回このロゼを試飲してあらためて感じたのが「安定感」でした。家族経営を貫いていて、リザーヴワインも豊富にストックしている。自分たちの理想をしっかりシャンパーニュに表現していることがわかります。



ファミリーの高い理想が伝わる



# ボレロ・エクストラ・ブリュット 2008年

## Boléro Extra Brut

品種：ピノ・ノワール100% 希望小売価格：2万円

問い合わせ先：ヴァン シュール ヴァン

生産者

### シャンパーニュ・フルーリー

Champagne Fleury

1895年コート・デ・パール地区クルトゥロン村にエミール・フルーリー氏が創業。70年から有機栽培を実施し、89年にはシャンパーニュ地方で初めて「デメテル」認証を受ける。写真はメゾンを率いるジャン・セバスチャン・フルーリー氏（右）と、父の故・ジャン・ピエール氏。



**田邊** ピノ・ノワールだけで造るプラン・ド・ノワールです。味わいはエクストラ・ブリュット。極辛口ですが、花やフルーツの香りとやさしい果実感が表れています。洋ナシや青リンゴ、アカシア、マッシュルームなど、香りも複雑。ミネラル豊かで、ずっと体に馴染むナチュラルな味わいのシャンパーニュです。

**情野** 「フルーリー」は、シャンパーニュ地方におけるバイオダイナミの先駆者です。プレパレーション（調合材）も自社で作るなど、常に畑と向き合っています。

このシャンパーニュはリキュールのような要素が感じられ、瓶内熟成が長いことがわかります。2008年

は作柄がとってもいい年で、ピノ・ノワールの芳醇なまろやかさが表現されていますね。タンニンがしっかり備わっており、少し赤ワインのようなニュアンスもあります。

**李** きめ細やかな泡がワインにきれいに溶け込んでいますね。レコルタン・マニピュランらしい丁寧な造りが伝わってきます。

**情野** レコルタン・マニピュランは生産量が多くありません。「今だけ、ここだけ、あなただけ」という特別感がうれしいです。

**楠** また、この「ボレロ・エクストラ・ブリュット 2008年」はどこか涼やかさを感じます。ミネラルが豊かで、中盤から収れん性を感じます。

**情野** 冷やし過ぎずに、12〜13℃くらいの温度で楽しむのがいいでしょう。グラスはボウルが大きいものを用意して、風味をたっぷり楽しみたいです。

**田邊** そうですね。やや高めの温度にするとピノ・ノワールの深い香りが取れます。料理を合わせるなら、鴨肉のローストにフルーツを使ったものなど、いかがでしょうか？

**李** いいですね。だしを思わせる風味もあるので、私は和食のコースに合わせてみたいです。

**楠** 冷菜ならローストビーフでしょうか。肉料理にも寄り添うと思います。

\*残糖量が0.16g/lの極辛口タイプ

バイオダイナミ栽培の先駆者



# ピー・エヌ・ヴィ・ゼッド19 NV

PNVZ19

品種：ピノ・ノワール100% 希望小売価格：2万3100円

問い合わせ先：WINE TO STYLE

生産者

シャンパーニュ・ボランジェ

Champagne Bollinger

1829年創業の家族経営のメゾン。品質の高さで世界に認められ、1884年に英国王室御用達となる。メゾンの歴史で忘れてはならないのが3代目ジャック・ボランジェの妻エリザベス・リリー・ボランジェ。第2次世界大戦下、メゾンを守り抜き、戦後メゾンを大きく発展させた。



**情野** アイ村を拠点とする「ボランジェ」はピノ・ノワールの名手として知られています。「ピー・エヌ・ヴィ・ゼッド19 NV」はピノ・ノワールにフォーカスしたブラン・ド・ノワールです。タンニンがしっかり感じられるなど、味わいの輪郭が明確です。低めの温度では鉄分の要素が強く感じられるので、赤ワインを楽しむように大ぶりのグラスに注いで温度変化を楽しむのがお勧めです。

**田邊** ドライなアタックと心地いいタンニン、凝縮した果実感。ブルーベリー、黄色いリンゴ、シナモン、クルミ、トーストなど香りも多彩で、深みを感じます。先日、6代目シリル・ドゥラリュ氏の来日セミナーに参加したのですが

「今まで以上にテロワールに目を向け、その土地のピノ・ノワールの魅力を探っている」とおっしゃっていました。「VZ（ヴィ・ゼッド）」はヴェルズネーの意で、ヴェルズネー村のピノ・ノワールの特徴が前面に出ています。

**李** 同メゾンが手掛ける、ピノ・ノワール比率が高い「ラ・グランダネ」とはまた印象が異なります。ラ・グランダネは芳醇で骨太なイメージですが、ピー・エヌ・ヴィ・ゼッド19はフェミニンで柔らかな。同じ品種でも大きく違い、驚きました。

**楠** 酸が力強くフレッシュ、メリハリのある味わいです。ミネラルも感じます。ピノ・ノワールを表現したいという「職人魂」が伝わってきます。メ



職人魂が光る家族経営のメゾン

# ヴィルジニー T. ミレジム ブリュット ナチュラル 2009年

Virginie T. Millésimé Brut Nature

品種：ピノ・ノワール70%、シャルドネ20%、ムニエ10% 希望小売価格：2万7500円  
問い合わせ先：マーカムインターナショナル

生産者

## シャンパン ヴィルジニー T.

Champagne Virginie T.

2008年創設のメゾン。ヴィルジニー・テタンジェさん（写真右。左は醸造責任者のフェルディナンド・ブガッチ氏は「テタンジェ」の社長だったクロード・テタンジェ氏の娘。21年間シャンパーニュの仕事に従事し、自らのメゾンを立ち上げた。ヴェルジー村に4haの畑を所有。



楠 『ヴィルジニー T・ミレジムブリュット ナチュラル』は最近気に入っているシャンパーニュで、レストランでのベアリングに選んだこともありま  
す。フランボワーズなど赤いベリーの香りや、シナモンなどの甘いスパイスの香りが漂い、口当たりはクリーミーで滑らか。クラシカルな趣があり、安心感もあります。プレステージキュヴェらしいスケールで、豪華な印象です。

田邊 初めてテイステイングしましたが、熟成感が感じられ、確かにプレステージ級の味わいです。シナモンやカラメル、アーモンドなど熟成由来の香りが顕著で、まろやかな旨味を感じます。心地いい塩味がアタックから続き、余韻も長い。とてもフ  
ロワラルでゴージャスですね。  
情野 ダイナミックな味わいです。ドザージュ・ゼロはブドウの出来や仕込みがしっかりしていないと成立しませんし、造り手の覚悟がないと味わいがブレしてしまうこともある。そういった点からも、このキュヴェはよくできていると思います。飲み応えもありますね。

李 リンゴのミツやクリームなど、ふっくらとした香りを感じます。ドザージュ・ゼロでありながら、果実のやさしい甘味を感じる。ガストロノミックなシャンパーニュです。このような魅力的なシャンパーニュに出会うと、ワクワクします（笑）。今後も注目したいメゾンです。

田邊 少しずつ温度を上げていき、一本を通して楽しんでみたいですね。グラスは、上に広がる形状のフルート型でおしゃれに。華やかな味わいなので、メインの肉料理に合わせてもいいでしょう。鴨や鶏肉の皮目をパリッと焼いて、クリーム系のソースなどでいただくのがお勧めです。

楠 スパイスの香りがあるので、中国料理とも合うと思います。

情野 甘辛く煮たかんぴょうの太巻き寿司なども美味しそうです。

\*デゴルジマン（瓶内2次発酵の時に生じたオリを除く作業）の後、目減りした分を補うために蔗糖を溶かしたり、キュールを添加すること。リキュールの分量により、甘辛度が決まる。



ドザージュ・ゼロが生む芸術



# シャンパーニュ・レ・ヴィーニュ・ド・ヴリニエ・ プルミエ・クリュ・ブリュット 23デゴルジュ NV

Champagne Les Vignes de Vrigny 1er Cru Brut  
(23 Dégorgement)

品種：ムニエ100% 希望小売価格：2万2000円 問い合わせ先：ヴァンパッション

生産者

シャンパーニュ・  
エグリ・ウーリエ

Champagne Egly Ouriet

1930年アンボネー村に創設。90年に4代目フランシス・エグリ氏が無農薬に近い栽培に転換したことで品質が向上。96年からはブルゴーニュのドミニク・ローラン氏に手ほどきを受け、新樽発酵を開始。写真右は当主のフランシス・エグリ氏、左は長女のクレマンさん。



李 赤い果実や白い花、コショウやハチミツの香り。ムニエでこれだけ豊かな香りが出るとは……感動的です。とても美味しいです。「エグリ・ウーリエ」は、「アグラパール」とともに、私が畑を見て衝撃を受けた生産者です。「当主のフランシス・エグリ氏に会いたければ、メゾンではなく畑へ行く」が基本というくらい、彼はいつも畑にいます。現地を訪問した時に収穫も手伝いました。

情野 ブリオッシュの香ばしい香りが印象的です。ムニエの柔らかさが十分感じられます。飲み口がスムーズで、生き生きとした酸が心地いいです。エグリ・ウーリエは黒ブドウ、「ジャック・セロス」はシャルドネと、得意とする品種の違いこそありますが、間違いなくレコルト・マンピュランの2トップ。エグリ氏はジャック・セロスのアンセルム・セロス氏とも親しいそうです。シャンパーニュ愛好家の話題になる生産者です。ね。李 ムニエ100パーセントでこれだけ高い評価を受けているのは、すごいことだと思います。

田邊 以前はエグリ・ウーリエという  
そうですね。このようにきれいなムニエはなかなか出会えません。酸味がエレガントで、しっかりとしたタンニン。アンボネーの力強さを感じます。造りが緻密で、シャンパーニュの星付きレストランのシェフたちにもリスペクトされています。

とピノ・ノワールのイメージだったのですが、ムニエ100パーセントはどうなのだろう？と思いましたが、美味しいですね。ソフトでまろやかというムニエの個性がきちんと出ていて、落ち着いた印象です。熟れたフルーツのニュアンスとやさしい酸が調和しています。この熟成感がちよつとブルゴーニュ・ワインを思わせます。ワインとして秀逸な造りだと感じました。また肩の力が抜けたような素朴さというか、リラクセス感にも好感が持てます。

桐 果実味のまろやかさとやさしい塩味を、ラムのローストと合わせてみたいです。脂味の少ない赤身肉と相性が良いでしょうね。



畑と向き合うアンボネーの求道者

# キュヴェ・スタニスラス 2008年

## Cuvée Stanislas

品種：シャルドネ100% 希望小売価格：2万4200円  
問い合わせ先：パシフィック洋行

生産者

### シャンパーニュ・ティエノ

Champagne Thiénot

シャンパーニュの世界で20年以上ブドウの仲間人として活躍したアラン・ティエノ氏（写真左。隣は息子でCEOのスタニスラス氏。右は娘でディレクターのガランスさん）が、1985年にランスに設立。アイ、アヴィーズなどに自社畑を所有する。丁寧な造りで高い評価を受け、アカデミー賞授賞式の公式シャンパーニュにも採用された。



楠 「シャンパーニュ・ティエノ」は1985年に設立された、比較的若いメゾンです。設立者のアラン・ティエノ氏がブドウの仲間人をしており、上質のブドウが手に入ることから醸造を始めたそうです。どのキュヴェも品質が安定しているので、長い歴史のあるメゾンのようなですね。

『キュヴェ・スタニスラス2008年』は最初にナッツの香ばしさと、清涼感のあるハーブのニュアンスを感じます。熟した黄桃、マンゴー、アプリコットのアロマも心地いいです。

李 ミネラル豊かで、口当たりはクリーミー。とても上品なブラン・ド・ブランですね。08年は作柄の良い年でした。熟成感もきれいに表現され

ていて、今が飲みごろだと思います。あまり冷やさず、12℃くらいで楽しみたいですね。

情野 レモンのような柑橘類の印象が強く、とてもすっきりした味わいです。このキュヴェはシュイイ、クラマン、アヴィーズなどのシャルドネを使用しているからか、ル・メニル・シュル・オジェ村に特徴的な「キレのある酸とクールな味わい」とはひと味違い、フレンドリーでどこか温かみのある雰囲気です。李さんがおっしゃるように、ちよつと高めの温度でいただくより美味いと思います。

比較的新しいメゾンですが、とてもエレガントな造りに好感が持てます。今後に期待が持てますね。

田邊 私はモダンでスタイリッシュなスタイルだと思いました。ボダイジュやスイカズラの花のような香りが心地よく、酸もびやか。本当にクリーンできれいです。ブラン・ド・ブランの良さが出ていて、ブドウのエネルギも感じられます。レストランではバイ・ザ・グラスなどでサービスすると、気軽にトライできて喜ばれるかもしれません。

楠 フードフレンドリーな味わいでもあるので、さまざまな料理に寄り添ってくれそうです。

李 この香ばしさを生かすなら、パイ包み焼きなどが合いそうです。エレガントに楽しみたいです。



スタイリッシュで優雅なスタイル

# マイイ・グラン・クリュレ・エシャンソン 2013年

Mailly Grand Cru Les Échansons

品種：ピノ・ノワール75%、シャルドネ25% 価格：オープン（税込参考価格3万1900円）  
問い合わせ先：オエノングループ合同酒精

生産者

## マイイ・グラン・クリュ

Mailly Grand Cru

1929年創設。マイイ・グラン・クリュ村の約25軒の栽培ファミリーから成る協同組合。トップキュヴェ『レ・エシャンソン』の名は、かつてフランス宮廷でワインのサービスに従事した人物の役職名。写真左は社長のグザヴィエ・ミラー氏、右は栽培責任者のエリス・モレルさん。



村「マイイ・グラン・クリュ」は一つの村の生産者が集まってできた協同組合です。グラン・クリュである村名をメゾン名にしているところに生産者の誇りを感じます。所有する畑は北向きが多く、酸味を備えたブドウが育つ場所です。果実味と酸味のバランスが取れたシャンパーニュが造られています。

『マイイ・グラン・クリュレ・エシャンソン2013年』は熟れたリンゴやハチミツの甘い香りと、アーモンドやトーストの香ばしさが溶け合い、複雑です。ボリウム感もあり、ゴージャスなキュヴェです。

李 シャンパーニュ地方はブドウ栽培の北限とされていて、モンターニュ・ド・

ランス地区の中でも北に位置するマイイ・グラン・クリュは、ピノ・ノワールの粒が小さく育ちます。その分凝縮感があつて風味豊か。このキュヴェからも果実の旨味が感じられます。

田邊 北向きが多い畑で育つピノ・ノワールだからでしょうか、重さがなく、繊細さややさしさを感じます。リンゴやナシ、ハチミツの香りも魅力的で、酸味は生き生きとしています。ソフトです。とてもエレガントですね。

情野 はい、素直に美味しいと感じます。食事と楽しみたいですね。

田邊 フードフレンドリーな味わいです。ね。繊細な塩味を感じるの、マイタケなどキノコの天ぷらと合わせたいです。

情野 香ばしさを生かすなら、サクッと揚げたトンカツなどでもいいですね。

梅 メイン料理に寄り添える力強さもあるので、肉料理ともマリアージュするでしょう。

李 私は、この凝縮感をアーティチョークの料理と合わせてみたいと思います。

情野 アーティチョークにシャンパーニュを合わせるのなかなか難しいです。から、興味深いですね。

梅 レ・エシャンソンはどのヴァンテージも美味しくて、それぞれに豊かな個性があります。レストランなどでバックヴァンテージをストックしていると、さまざまなマリアージュの提案ができそうです。



上品さが際立つ安定のメゾン

# ローラン・ペリエ グラン シェクル No.25 NV

Laurent-Perrier Grand Siècle No.25

品種：シャルドネ60%、ピノ・ノワール40% 希望小売価格：3万4133円  
問い合わせ先：サントリー

生産者

## ローラン・ペリエ

Laurent-Perrier

1812年創設。1939年にランソン家の娘のマリー・ルイズ・ドゥ・ノナンクールがメゾンを買取り、49年に会社を引き継いだ前会長のベルナル氏がメゾンを大きく発展させる。写真は当主アレクサンドラさんの長女ルーシーさん。



**情野** 全体のバランスが見事で、とても美味しいです。奥深い味わいで、力強くもエレガント。「ローラン・ペリエ」も「シャルドネハウス」と称され、シャルドネを美しく表現することで定評がありますが、この「ローラン・ペリエ グラン シェクル No.25 NV」からもシャルドネらしい酸味がきれいに伝わってきます。

**マルチ・ヴィンテージのグラン シェクル No.25** は、それがさらに洗練された印象です。

**李** メゾンはこのキュヴェを「マルチ・ヴィンテージ」として、「シャンパーニュの本質を深く追求していくと、異なる特徴の『調和』になる」と語った前会長のベルナル・ドゥ・ノナンクール氏の信念が表れています。

香りのトーンはブリオツシュとハチミツ、熟成が進んでいながらもフレッシュな味わい。選りすぐりの三つのヴィンテージをアサンブラージュし、品格ある1本に仕上げています。この確固たる信念に基づいた造りは、伝統を大切にしながらも革新を行うイメージにつながります。ぜひガス

トロノミクかな料理に合わせて味わいたいですね。

**情野** 「グラン・シェクル（新しい時代）」と命名したのは、ドゥ・ノナンクール氏と親交のあったシャルルド・ゴール大統領です。そんなストーリーも素敵ですね。

**田邊** ローラン・ペリエの造りはどれも緻密で、特にこのキュヴェはアサンブラージュの妙味が際立っています。フルーツの香りが幾重にも重なり、魅力的。きめ細やかな味わいです。今飲んでも十分に美味しいですが、もう少し熟成させるとさらに魅力が増すと思います。

\*複数の収穫年のワインをブレンドして造ったシャンパーニュ

品格と優雅さを感じる緻密な造り



# ポメリー キュヴェ・ルーズ 2006年

## Pommery Cuvée Louise

品種：シャルドネ62%、ピノ・ノワール38% 希望小売価格：3万5750円、3万8500円（ギフトボックス入り）  
問い合わせ先：ヴランケン ポメリー ジャパン

生産者

### ポメリー

Pommery

1836年ランスに設立。56年、ルイ・アレクサンドル・ポメリーの参加により「ポメリー・エ・グレン」となる。ルイの亡き後、マダム・ポメリーが後継者となる。シャンパーニュ初の辛口を発表し、メゾンが大きく発展させた。写真は最高醸造責任者のクレマン・ビエルロー氏。



**田邊** 洋ナシや白い花のフルーティーでフローラルな香りと、ビスケットやブリオッシュなどの香ばしい香りが複雑に溶け込んでいます。緻密できめ細やかな造りが感じられる、エレガントなシャンパーニュです。

**情野** 全体のバランスが良く、まろやかな風味です。熟成から感じるリキュールのニュアンスも心地いい。多くの人に愛される味わいですね。

**田邊** 親しみやすさ、そしてこのクオリティーの高さは素晴らしいです。「ポメリー キュヴェ・ルーズ 2006年」は花の香りや香ばしいニュアンスがふわりと立ち上り、続けてさまざまな香りが表れる。格別なエレガントさを感じます。スリムでありなが

らも力強さを感じるところに魅了されます。また、「ポメリー」は辛口スタイルの本来本元だけあって、まろやかながらもキリリとした味わいが表現されている。キュヴェ・ルーズのどのヴィンテージにも共通するスタイルです。

**楠** 造りが一貫していますね。ミネラルが豊かで爽快感があり、熟成由来のミツつばさもある。酸のキレの良さも魅力です。熟成がきれいに進んでいます。もう少し熟成させても良さそうです。

**情野** 飲みやすく、安定感がありエレガント。そしてすっきりとした辛口。すべてマダム・ポメリーが何より畑を大切にしていたことに由来します。

マダムの哲学が、今もしっかりと生きているところはさすがですね。

**田邊** 同感です。何度かメゾンを訪ねましたが、いつも感じるのは、ゲストに楽しんでもらおうという気持ちが強いのということ。そこにいるだけで楽しく、華やかな気持ちになります。

**李** カーヴも実に見事です。アート作品がディスプレイされていたり、片隅に小さな教会があつたりと、長い歴史も感じます。

**情野** このメゾンは「ポメリー・ソムリエコンクール」を長年にわたり開催するなど、若手ソムリエの育成にも積極的です。社会的貢献度の高い企業としても知られています。



社会的貢献も大きい信頼の老舗



# ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2015 トリビュート・トゥ・バスキア コレクション

Dom Pérignon Vintage 2015 Tribute To Jean-Michel Basquiat

品種：シャルドネ、ピノ・ノワール 希望小売価格：4万2460円  
問い合わせ先：MHD モエ ヘネシー ディアジオ

生産者

## ドン ペリニヨン

Dom Pérignon

「ドン ペリニヨン」は1930年「モエ・エ・シャンドン」が英国進出100周年を記念して造った、特別なキュヴェ。現在もドン・ピエール・ペリニヨン修道士が手入れをしていた畑のブドウが使われている。「世界最高のものを作る」という哲学も確実に継承されている。



**李** 力強くてエレガントですね。リン  
らしいシャンパーニュです。  
現れて、熟成を感じさせる。素晴  
らしいシャンパーニュです。  
田邊 「ドンペリニヨン」は新しいヴィ  
ンテージを必ず試飲するようにして  
いますが、2015年は初めてです。  
香りが控えめで、まず貝殻などのミ  
ネラルのニュアンスを感じます。白い  
花やスパイスの香りも魅力的で、凝  
縮した果実味と生き生きとした酸  
味が美しい。泡はきめ細やかで、風  
味豊か。スモーキーさも表現されて  
います。テイステイングしていると、  
段階的に味も香りも変化し、多  
彩な表情を見せてくれますね。一口  
目はフレッシュで若々しいイメージで  
すが、次第にミツやキャラメル香が  
現れて、熟成を感じさせる。素晴  
らしいシャンパーニュです。

ゴや洋ナシのフルーティーさが前面  
に出ているかと思えば、奥行きも感  
じる。複雑な香りと味わいはドンペ  
リニヨンならではです。名前を聞く  
だけで期待感が高まるシャンパーニ  
ュですが、必ずその期待に込めてく  
れます。  
**情野** そうですね。飲んだ人は誰で  
も「美味しい」と感動します。飲  
みやすい一面がありますが、味にメリ  
ハリがあり、後味にモカフレーバーを  
感じるなど複雑さ、奥深さが共存  
していることにいつも驚かされます。  
ドン・ピエール・ペリニヨン修道士は  
アサンブラージュの能力に優れた人  
だったとも伝えられています。その  
哲学が現代まで継承されているのは、

やはりすごいことです。  
**李** メゾンに対しては、壮大なイメー  
ジを持っています。地下のカーヴも  
広大です。力強くてエレガント、緻  
密な造りで「ドンペリニヨンは裏切  
らない」と実感しました。  
**情野** また「トリビュート・トゥ・バ  
スキア コレクション」というのが興味  
深いですね。ジャン・ミシェル・バス  
キ氏は1980年代に活躍したアー  
ティスト。バスキア氏の絵画があし  
らわれたラベルは、ユニークで素敵です。  
さらに、近年は醸造家の情報も  
開示するなど、醸造家の潔さにも  
感心します。  
**情野** 造りに自信があるからこそ  
試みですね。



ペリニヨン修道士の哲学が生きる

# キュヴェ・エメラ 2013年

## Cuvée Hemera

品種：ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%

希望小売価格：4万6750円、4万9500円（化粧箱入り） 問い合わせ先：ファインズ

生産者

### シャンパーニュ・アンリオ

Champagne Henriot

1808年、アポリヌ・アンリオが創設。その品質の高さからハンガリー帝国などの宮廷御用達となる。現在、協同組合「テロワール・エ・ヴィニキュロン・ド・シャンパーニュ (TEVC)」の傘下。写真は醸造責任者のアリス・ティエンヌさん。



李 まずは「美味しい」のひと言です。木樽の香りが繊細に溶け込んでいて、熟成からくるブリオッシュの香りも魅力的。厚みとコクがあり、全体の調和も美しいですね。

田邊 「シャンパーニュ・アンリオ」の魅力は、熟成したエレガントさです。その個性が前面に出ていて、まさに感動的。今飲んでも十分美味しいですが、もう少し熟成させるとさらに深い味わいになるでしょう。ピノ・ノワールとシャルドネの調和も取れています。花のミツやシナモン、ヘーゼルナッツ、ブリオッシュなどふくやかな香りが豊かに表現されています。熟した果実と緊張感のある酸味に惹かれます。

楠 本当に、試飲していてワクワクするシャンパーニュです。酵母のニュアンスが出ており芳醇ですが、どこか軽やかで親しみやすさを感じます。

情野 「キュヴェ・エメラ」の初ヴィンテージは2005年で、18年にリリースされました。熟成期間は軽く10年を超えている。誕生の歴史としては、トップキュヴェだった「キュヴェ・デ・アンシヤンテール」に代わって登場したのですが、趣は違ってもスタイルの方向性は同じだと感じます。

李 この13年はキャラメル香などが現れており、きれいな熟成を感じますが、まだまだフレッシュです。ガストロノミクな1本でもあります。

冬に味わうなら、トリュフのパイ包みなどと合わせたくなります。

情野 アンリオはお鮎屋さんにオンリストされていることも多いメゾンです。キュヴェ・エメラも和食との相性がいいと思います。

楠 シャルドネの華やかさがより強く感じられるからでしょうか、ブラン・ド・ブランを思わせる趣もありますね。

情野 そうですね。アンリオも「シャルドネハウス」であり、シャルドネの表現が美しいです。そしてアンリオのシャルドネは、清らかさに加えてちよつと影がある印象なのです。メゾンが「永遠のリザーヴ」と呼ぶリザーヴワインの成せる業なのかもしれません。



陰影を感じる魅惑的なシャルドネ

# キュヴェ・ジョセフィーヌ 2014年

## Cuvée Joséphine

品種：シャルドネ60%、ピノ・ノワール40% 希望小売価格：4万4000円  
問い合わせ先：JALUX

生産者

### ジョセフ・ペリエ

Joseph Perrier

1825年、ジョセフ・ペリエとその父フランソワ・アレクサンドルが設立。89年に英国御用達となる。現在はCEOのベンジャミン・フルモン氏（写真上。下は父で先代のジャン・クロード氏）が、セラーマスターのナタリー・ラブレージュさんとともに高品質なワインを造っている。



**楠** フレッシュで生き生きとした酸味とほろ苦さ。グレープフルーツやリンゴのフルーティーな香りとトーストの香ばしさ、そして石灰質を感じるミネラル感。充実した酸とミネラルによるしなやかな骨格が印象的です。『キュヴェ・ジョセフィーヌ2014年』は昨年春に一度テイステイングしたのですが、その時と印象が変わりません。安定していますね。

**田邊** 柑橘類やリンゴなどのフルーティーでフローラルな香りの中に、貝殻の香りがあります。生き生きとしたアンスがあります。生き生きとして伸びやかな酸味と塩味もいい。全体にきれいにまとまっていて、エレガントです。

**情野** 熟成した風味があり、味合いの調和が取れています。やや控えめな印象もあります。レモンを思わせる酸が全体をすっきりとまとめており、程よいモカフレーバーもアクセントになっていますね。軽やかなので、飲み飽きずに1本を通して楽しめます。現代風の軽快な造りです。

**李** そうですね。私はこのキュヴェが好きで、自宅に2002年、06年、08年、12年とそろえています。ずっと熟成させていますが、今14年を試飲してみても、そろそろ飲みたいたなと思えました（笑）。熟成させて楽しめることを考えると、お値打ちのシャンパーニュだと思います。

**田邊** このキュヴェは、私も個人的

な思い出があります。以前銀座の鮎店に行った時に、このシャンパーニュと貝類の鮎をお勧めされてマリアージュしてみましたが、とても美味しかったです。酢飯の酸ともよく合い、きれいなマリアージュだと感動しました。この14年ヴィンテージはクリーンでミネラル感があるので、シーフードにぴったりですね。

**楠** 「ジョセフ・ペリエ」は老舗メゾンで、代々の家主が醸造を手掛けてきました。しかし数年前に初めて外部から醸造責任者を招聘し、ニュースになりました。新しい時代を迎えたのだなと感じます。今後どのような進化を見せるのか、楽しみなメゾンです。



現代風の軽やかさを持つ老舗メゾン



# レア 2013年

## Rare Millésime

品種：シャルドネ 70%、ピノ・ノワール 30%

希望小売価格：4万4000円（箱なし）、4万6200円（箱入り） 問い合わせ先：日本リカー

生産者

### レア・シャンパーニュ

Rare Champagne

1785年5月6日にフローレンス・ルイ・エドシックが王妃マリー・アントワネットに1本のキュヴェを献上したのが歴史の始まり。1985年に『レア 1976』を初リリース、2018年にブランドとして独立。写真は当主のモード・ラバンさん（左）とシェフ・ド・カーヴのエミリアン・ブティヤ氏。



楠 香ばしいトースト香が前面に出ています。黄桃、アブリコットなど、複雑な香りです。シャルドネが主体で、しなやかで伸びのある酸が特徴的。とてもエレガントな仕上がりです。2013年は冷涼な年でしたが、果実味が豊かで、バランスが素晴らしいです。『レア』は王妃マリー・アントワネットへのオマージュとして造られたキュヴェです。

田邊 王妃のティアラをイメージしたというボトルデザイン通り、気品と優雅さを感じられます。洋ナシやリンゴ、花のミツなどフローラルなアロマ、酵母由来のナッツやキノコの香り、スパイスやブリオッシュなど、さまざまな香りが立ち上がってくるので、これは大きめのグラスでゆっくり楽しみたいですね。果実の凝縮感、奥行きのあるミネラルも魅力的です。ストーリーがあるシャンパーニュなので、ソムリエがお客さまにお勧めしやすいですね。ぜひ特別な日に楽しみたいです。

李 とても美味しく、気品があります。きめ細やかな泡も魅力的。旨味をしっかり感じるのので、これもガストロノミクなキュヴェですね。以前、レアは「パイパー・エドシック」の上級キュヴェという位置付けでしたが、今は独立したブランドとなっています。それによりイメージアップにつながったように思います。プロモーションとしても成功していますね。

情野 レモンのような風味が程よく感じられ、奥からモカフレーバーが顔を出す。余韻にはレモンピールの軽やかな苦味。酸には程よい引き締まり感があり、全体に高貴な印象です。突出した味や香りがなく、全体にきれいにまとまっていてエレガントです。これは、何と言ってもアサンブラージュの技によるものでしょう。レアの初代醸造責任者であるレジス・カミュ氏が成功させたキュヴェですが、あらためていいシャンパーニュだと感じ入りました。

楠 引退されたカミュ氏は、ブレンドに強い誇りを持っている人でした。ブドウの質を生かす職人肌なことばかりが伝わってくるのも魅力です。



王妃のために造られたキュヴェ

# サステイナブルの先進地 シャンパーニュ

世界に先駆けてサステイナブルな取り組みを行っている  
シャンパーニュ地方。

2030年にはすべての畑で環境に関する  
認証の取得を目指すなど「シャンパーニュ委員会」を  
中心に地方全体で力を入れている。

そこには、ファッションではなく

本気で未来を考える姿勢があった。

その背景や具体的な取り組みを

フランス在住のジャーナリスト熊田有希子さんがリポートする。

text & photographs by Yukiko KUMATA(P64-69, 71-72, 74-75)

text by Kimiko ANZAI(P70, 73)

「ラリエ」のアイ村にあるロリドン畑には灌木や果樹が植えられている。「HVE」と「VDC」は、バイオダイバーシティのために畑の周りを緑化しなくてはならない

筆者が初めて「シャンパーニュ委員会」(CIVC)からサステイナブルについてレクチャーを受けたのは、確か2005年ごろだったと記憶している。そのころ、まだ日常生活で地球温暖化が話題に上ることは少なかったし、そもそもサステイナブル(フランス語でデュラブル)の定訳がなかった。当時は「持続可能な」と直訳されていたはずだ。

それが今ではサステイナブルという言葉はあらゆる分野で定着し、どのワイン産地も対応を迫られている。ではなぜ、シャンパーニュ地方は他産地に先駆けてサステイナブルのプロジェクトを立ち上げる必要があったのか。

## 地球温暖化がリスクとなる 品種特性と瓶内2次発酵

まず、生産地としての特性が挙げられる。シャンパーニュはブドウ栽培地としては北限に近く、量、質ともに天候に左右されやすい。冷涼な気候ではブドウが毎年完熟するとは限らないため、アサンブラージュ(ブレンド)の技術が確立したが、一方でピノ・ノワールやシャルドネといった繊細なアロマを持つブドウ品種の個性が最大限に発揮されるメリットがある。ブドウが完熟しにくい、つまり糖分があまり上がらないため、アルコール度数も抑えられて瓶内2次発酵ができるのも都合がいい。逆に言えば、地球温暖化が進むとこれらのメリットがすべてマイナスに転じてしまうということだ。



## B Corp

「Benefit Corporation」の略称で「ビーコープ」と読む。従業員・顧客を含む環境や社会に配慮した公益性の高い企業に与えられる認証。アメリカとイギリスで認知度が高い。米国の非営利団体「B Lab」が管理する国際認証。



## ユーロリーフ (バイオ)

有機栽培に特化した認証で、バイオダイバーシティや二酸化炭素削減などの環境に関する規定はない。バイオ認証のロゴはEU加盟国間でユーロリーフ (右) に統一されたが、フランス国内ではなじみのある「ABマーク」(左) も併記可能。INAO (国立原産地呼称研究所) が承認した認証機関で取得。



## VDC

「Viticulure Durable en Champagne」の略称で、和訳すると「シャンパーニュにおける持続可能なブドウ栽培」。HVE規定に加え、景観保護、副産物と廃棄物の管理、エネルギー消費量と二酸化炭素排出量の低減が必須。14年に誕生、管理はCIVC。



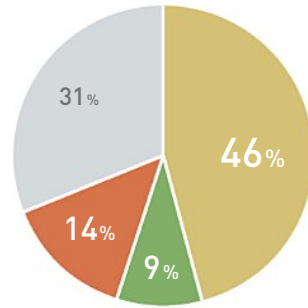
## HVE

「Haut Valeur Environnementale」の略称で「高い環境価値」を意味する。減農薬にとどまらず、水資源の管理、耕作可能地10パーセント以上のバイオダイバーシティ化が必須。フランス政府の環境保全政策の一環として誕生した。2012年より交付開始、管理はフランス農業省。

## シャンパーニュにおけるサステイナブル認証



「ジョセフ・ペリエ」のチョーク質丘陵の側面を掘った横穴式カブ。99年のハリケーンで丘陵の林が損傷を受けたが、環境を守るために5000本を植樹し直した



## シャンパーニュの栽培状況 (表面積) を示したグラフ

(統計2022年12月 出典: シャンパーニュ栽培者組合)

■ VDC ■ バイオ  
■ HVE ■ 認証なし

商品としてもシャンパーニュはほかのステイルワインとは異なる点が多い。瓶内2次発酵でボトル内のガス圧は6気圧まで上がる。このため、シャンパーニュのボトルはステイルワインに比べてガラスが厚く重い。その分、輸送におけるガソリンの消費量も、二酸化炭素の排出量も多くなってしまう。その上、シャンパーニュは輸出率57パーセントと輸送量が多く、距離も長い。決して環境にやさしいとは言えないのだ。

## CIVCが主導しメゾンが後押し進むサステイナブル

シャンパーニュのサステイナブルに対するプロジェクトはCIVC主導で推進されている。2002年に初めて二酸化炭素収支計算書、続いて05年に削減計画を発表し、14年にシャンパーニュ独自の栽培認証「VDC」が出来上がった。CIVCは自前の実験畑とマイクロワイナリーで研究をしているほか、民間企業と協力して軽量ボトルなどの開発にも取り組んでいる。

現在、シャンパーニュ全体で何かしら環境に関する認証を取得している畑は69パーセントであり(円グラフ参照)、30年には100パーセントを目指している。進捗率はやはり組織的に転換できるメゾンのほうが個人経営の小規模栽培農家より高い。なかには「ドウラモット」のように認証が誕生するはるか前から自主的に畑に灌木を植えているメゾンもある。さらに自社畑でバイオに挑戦するメゾンも少なくない。「ボランジェ」は25年に全180ヘクタールで認証取得予定だ。

メゾンが自社畑に限らず契約農家をサポートしていることもプロジェクトの進捗に大きく寄与している。シャンパーニュ全体の栽培面積のうち90パーセントを占める小規模栽培農家は、資金力がなく情報収集をする時間や手段を取りにくいのが現状だ。「ジャカル」のようにトラクターなど機材の共同購入をアレンジしたり、「ローラン・ペリエ」や「モントードン」のようにエンジニアの社員を巡回させて個別指導したりするケースが非常に多い。

また、ボランジェのようにメゾンが社内研究の成果をCIVCに報告することも。CIVCは自身の研究成果をメゾンに伝えるだけでなく、このようなメゾンから上がってきた結果を、年に2回主催するメゾンとの勉強会で共有している。官民問わず有益な情報は地域内で循環・改良させるシステムが構築されているのだ。

## 環境に配慮した栽培から地域経済全体のサステイナブルへ

サステイナブルとは、栽培の改良や二酸化炭素の排出量削減といった環境保全だけでは済む活動ではなく、それを維持できる経済基盤と社会的責任も問われる。シャンパーニュでは徐々にこの分野でも活動が広まっていった。22年に竣工した「ラリエ」の新工場は、半地下醸造タンクとソーラーパネルを備え、エネルギー消費量を75パーセントも削減している。ボランジェは「Bコープ」認証を取得して従業員のウェルネスに配慮し、「ジョセフ・ペリエ」は化粧箱やキーホルダーなどの広告品を地元企業に制作してもらい、地域全体の活性化を目指している。

シャンパーニュの華やかさ、繊細な味わいは私たちの生活に潤いをもたらしてくれる。このシャンパーニュを未来永劫私たちに届けるため、見えないところで官民一体となつてたゆまぬ努力を続けていることを、時々、ほんのちよつぱりでも思い出していたらと幸いである。

## INDEX

P 66 67 / ボランジェ  
P 68 69 / ドウラモット  
P 70 / ジャカル  
P 71 / ジョセフ・ペリエ  
P 72 / ローラン・ペリエ  
P 73 / モントードン  
P 74 75 / ラリエ

# ピノ・ノワールらしい繊細さを 後世に残すため努力を重ねる

「栽培の実験に最初、経営陣は難色を示していました。小さな区画で3年かけて実証してようやくGOサインが出ました」と当時を振り返るシェフ・ド・カーヴのドゥニ・ブネア氏

## Bollinger

### ボランジェ

1829年創業のアイ村を拠点とする「ボランジェ」の本社



アイ村の「ボランジェ」本社受付の壁には、リリー・ボランジェ夫人がさりげなく描かれている。夫人は1963年、出荷直前にデゴルジュマンする斬新な「R. D.」を発表してメゾンの名声を確立したことで有名だ。しかしその陰で、夫人が周辺の自治体へ寄付を惜まず地域の発展に心を砕いていたこと、そしてその気運が現在のボランジェにも引き継がれていることはあまり知られていないかもしれない。

5年後に創業200周年を迎えるボランジェは「2029年プロジェクト」と題して、大がかりな改革を進めている。社屋の増改築や従業員のウェルネスなども含む包括的なプロジェクトのうち、生産部門の指揮を執るのはシェフ・ド・カーヴのドゥニ・ブネア氏だ。

ブネア氏の前職は「シャンパーニュ

委員会」(CIVC)での研究員。10年間の在職期間にサステイナブルのプロジェクトに関わった経験は、2013年にボランジェへ入社してからも大きく生きている。

**研究成果は独占せず  
シャンパーニュ全体で共有**

そもそもボランジェは、ブネア氏が着任する前からサステイナブルに対する関心が高かった。「HVE」は12年、「VDC」は14年、いずれも認証が制定された年にいち早く取得している。しかし、ボランジェにとって認証はゴールではない。メゾンのスタイルを変えずにシャンパーニュを造り続けるには何は必要なのか、常に自問自答を繰り返している。例えば、ボランジェといえば樽発酵で有名だが、その樽の洗浄に温水ではなく蒸気を利用することで水の使用量を70パーセント削減した。成果は自社内で独占せず、シャンパーニュ全体の利益に繋げるために、CIVCに報告して地域全体で共有している。アルコール発酵完了前に始めるマロラクティック発酵のように、ボランジェが考案した技術が今やシャンパーニュの常識となったケースもある。

栽培では地球温暖化や病虫害対策、さらに農薬散布でトラクターが畑に入る回数を減らすために、ピノ・ノワールの耐性を高める実験を試みている。



「PN VZ 19」品種：ピノ・ノワール100% 希望小売価格：2万3100円（税込） 2019年産ヴェルズネイ50%、最も古いリザーヴワインは09年。ドザージュ6g/L。「PN」はピノ・ノワール、「VZ」はヴェルズネイの略号。19年は猛暑にもかかわらず酸が十分に残ったヴィンテージ



地域の発展に貢献し、住民から「マザー」と慕われたリリー・ボランジェ夫人



麦わら、カバークロップ（被覆植物）、ハーブティー、コンポストなど、あらゆる手法でピノ・ノワールに適した栽培を追求している

「17年から畝間に植物を植える研究を始めました。どの種をどの時期にまき、刈るのがベストなのか、そして収穫したブドウからどんなワインができるのか、実際に醸造まで実験しています」

は熱く、話が尽きることはない。そこで実際に「ピノ・ノワールこそメゾンのDNA」と言い切るボランジェが、ピノ・ノワールとテロワールにスポットライトを当てた「PNシリーズ」をテイステイングしてみることになった。



実験畑で満足できるブドウが得られたとしても、どのようなワインになるのかまではわからない。100～200Lのマイクロタンク40基を設置して実際に醸造し、テイステイングまで検証している

## ピノでテロワールを表現『PN VZ 19』

PNシリーズは、エディシオンごとに、そのヴィンテージの特徴を最も体現している村をベースワイン（50パーセント）にチョイスし、樽・タンク・マグナムボトルなどさまざまなスタイルで発酵熟成したリザーヴワイン（50%）とアサンブラージュする特別なキュヴェだ。

今年リリースされた「PN VZ 19」、つまり19年のベースワインは「暑い年に選ばれることが多い」ヴェルズネイ村のものである。試飲してみると、確かにアタックこそ丸みとボリュウムがあつて暑い年を感じさせるが、のど元を滑り落ちるころにはオレンジの皮のようなさわやかなアロマとピノ・ノワールらしい洗練されたフィネスに変わり、ヴェルズネイのテロワールに由来する塩味が清涼感を引き出してくれる。

ところで、PNシリーズの初ヴィンテージ15年と16年はヴェルズネイ産だった。17年にトーシエール村、ようやく18年に本拠地のアイ村が

採用され、19年は3度目のヴェルズネイ。いずれもピノ・ノワールの繊細さを美しく表現しているのは間違いないのだが、少し心配にもなった。このまま地球温暖化が続くと、もう真南向き斜面で気温の上がるアイがベースワインにチョイスされる日は来ないのではないかと？

ブネア氏は、してやったりとほほ笑んだ。

「そんなことはありません。先ほど話した実験畑は、温暖化で一番厳しい条件下にあるアイ村にあります。ピノ・ノワールらしい繊細さをどうすれば後世まで残せるのか。そのためこれだけ努力を続けているのです」2029年プロジェクトとは、ボランジェにとって単なる創業200周年記念事業ではない。ボランジェ夫人がそうだったように、自社のみならず地域全体の次の2000年を見据えた通過点に過ぎないのだ。

\*1 瓶内2次発酵の際に生じるオリを瓶口に集め、取り除く作業。機械で行うことが多いが、手作業で行うところもある  
\*2 乳酸菌により、ワインの中のリンゴ酸が乳酸と二酸化炭素に分解される現象。酸味が柔らかく、香味が豊かなワインとなる  
\*3 貯蔵してある長年産の原酒

# 緻密なケアでチョーク質のテロワールを表現

## Champagne Delamotte

### シャンパーニュ・ドゥラモット



祖父がロワールのワイン農家だったというディディエ・ドゥボン社長。「畑の周りに灌木が生えているのは自分にとって自然な風景。『HVE』の認証ができるずっと前にドゥラモットに灌木を植えました」

「サロン」と共有する創業1760年の「ドゥラモット」本社



昔の天気予報はカパー範囲が大雑把での中率もあまり高くなく、農業会社が配布したカレンダーに書いてある通り、システムティックに予防農業をまわしかなかった。現代は、村ごと、時間ごとに瞬時に天気予報がわかりますし、精度も上がりました。必要に応じて効率よくピンポイントで畑をケアすれば、農薬の散布量はかなり低減できますし、高品質なブドウを確保できます」

このため、ドゥボン氏はあまり地球温暖化による危機を感じていないそうだ。

「栽培の工夫と努力もありますが、テロワールの恩恵が大きいです。コート・デ・ブランは保水性の高いチョーク質の割合がかなり高いのです」

白の銘醸地、コート・デ・ブラン地区のル・メニル・シュル・オジェ村に「シャンパーニュ・ドゥラモット」はある。ドゥラモットといえばシャルドネの名手として名高い『ブリュット』と『ロゼ』に少量のピノ・ノワールとム

ニエも使用しているが、生産のほとんどを占めるシャルドネはすべてコート・デ・ブランのもの。この地区を知り尽くしたスタッフと契約農家が、日々ブドウ畑を臨機応変にケアをして回っている。

「『HVE』の認証を取得していましたが、それ以上は今のところ考えていません」とディディエ・ドゥボン社長は語る。

「50年前と比べて栽培も醸造も技術が飛躍的に向上したからです。」



『ブラン・ド・ブラン 2018年』品種：  
シャルドネ100% 希望小売価格：1  
万9800円（税込） ル・メニル・シュ  
ル・オジェ25%、オジェ10%、クラ  
マン15%、シュイイ10%、アヴィー  
ズ25%、オワリー15% いずれも斜  
面中腹から。村の比率はヴィンテー  
ジによって異なる

ドゥラモットとサロンはシャルドネの名  
手。左から『ブラン・ド・ブラン NV』『ブ  
ラン・ド・ブラン 2018年』『サロン  
2013年』『ブラン・ド・ブラン コレクショ  
ン 2007年』（コレクションは参考商品）



## 猛暑でも清涼感を残す チヨーク質のテロワール

テロワールの特徴は、近年なら2  
018年が顕著だという。18年の  
夏は熱波がフランスを襲い、1万3  
千人の死者を出した03年よりも干  
ばりが酷かった。ブドウの完熟も前  
倒しとなり、ドゥラモットでも収穫  
は例年より早い8月27日から始め  
ている。それでも長熟に耐えるミレ  
ジメをリリースすることが可能だっ  
たのは、春先までに例年より多く降っ  
た雨を、チヨーク質土壌が酷暑を  
乗り切れるほど蓄えていたからある。

コート・デ・ブランの六つのグラン・  
クリュ（特級畑）すべてを使用した  
ミレジメ『ブラン・ド・ブラン 201  
8年』を飲めば合点がいく。香り  
こそ果汁がしたり落ちそうなほど  
に熟した洋ナシやリンゴの甘くジュー  
シーなアロマがあるが、味わいはアロ  
マを裏付けるふつくと肉厚な果  
実味と同時に、キレのある酸味が  
生きている。しかもその酸味はグラ  
スの中で時間とともに増幅し、目  
をつむれば、洋上で飲んでいるので  
はないかと錯覚しそうな海の香り、  
つまり塩味を含んだミネラルが出て  
きて、長い余韻へと誘う。

## デゴルジュマン後も熟成可能 今すぐも熟成も楽しめる 2018年ヴィンテージ

「最近おもしろいテイステイングがあ  
りましたよ」とドゥボン氏がうれし



社屋の真後ろにある  
ル・メニル・シュル・  
オジェのシャルドネ畑



ミレジメの熟成期間は通常6～8年。猛暑だった18年は清涼感を残す  
ために初めて4年に短縮した

そうにエピソードを披露してくれた。  
「2013年のブルゴーニュのモン  
ラッシェと『サロン 2013年』を  
ブラインド・テイステイングしたら、  
みんな、サロンのほうがずっと若たし  
いと驚嘆していたのです」  
伝説のシャンパーニュとも称され  
る姉妹メゾンの「サロン」は、ドゥラ  
モットと社屋も醸造施設も共有し  
ている。違いは、サロンはブドウがル・  
メニル・シュル・オジェ産100パーセ  
ントであること、熟成年数がより長  
いこと、そしてグレート・ヴィンテ  
ーにしか造らないことだ。

しかし、ドゥラモットのブラン・ド・  
ブランも長く熟成できる。いったん  
ブラン・ド・ブランでリリースした後、  
瓶熟を続けて十数年後に再リリー  
スする『コレクション』（参考商品）  
がそのいい例だ。  
「2018年は30年熟成できるポ  
テンシャルがあります。『プチ・サロン』  
として自宅で寝かせることも可能  
ですよ」ドゥボン氏は長熟性を強  
調した後、こう続けた。  
「瓶熟は好みの問題であって、現  
時点でも飲みごろなのは変わりませ  
ん。個人的にはホタテ貝をさつと表  
面だけ焼いたものが、甘味とミネラ  
ルを引き出すベストペアリングですわ  
ね。これからホタテ貝が美味しくなる冬  
にいかがでしょうか？ 特に日本のホ  
タテ貝は格別ですから」

# 創立60周年、より洗練されゆくシャルドネハウス



Jacquart

ジャカール

醸造責任者のジョエル・ヴェイスさん。トゥールーズ大学農業工学科卒業。ワイン醸造学博士号を取得。前職はワインジャーナリストで、2019年より現職。日本料理とのコラボに興味津々



『ブラン・ド・ブラン 2016年』品種：シャルドネ100% 日本では2025年4月以降発売予定  
アヴィーズ、シュイイ、クラマン、オジェの四つのグラン・クリュから。レモンや菩提樹、アーモンドの香り。フレッシュでジュシーな味わいと豊かなアロマ。「太陽を浴びたような凝縮感のある果実味が、明るい陽光に満ちたイタリアのリヴィエラを思い起こさせます」(ヴェイスさん)

『アイ 2018年』品種：ピノ・ノワール100%  
輸入未定 アプリコットやミラベル、マルメロの香り。繊細でまろやか、華やかなキュヴェ。「ロットごとのテイスティングで出会った運命のキュヴェ。味も香りも完璧で、これだけで素晴らしいシャンパーニュになると確信しました」(ヴェイスさん)



各品種の最高の土地から  
エレガントなスタイルを

白い花束のような可憐なアロマと凛とした酸。シャルドネの美しさが際立つのが「ジャカール」だ。軽やかで洗練されたスタイルは多くの人々に愛され、特に若い世代の女性人気が高いことで知られる。

設立は1964年。ジャカールは意欲あるブドウ農家が集結して立ち上げた協同組合のトップブランドで、現在の組合員は約1000人、総栽培面積は1500ヘクタール、

そのうち300ヘクタールがジャカールの生産に使われている。サステイナブルなプロジェクトにも積極的に取り組んでいる。醸造責任者のジョエル・ヴェイスさんはこう語る。

「私たちの強みは、高品質のブドウをふんだんに使えるところにあります。シャルドネはコート・デ・ブラン地区、ピノ・ノワールはモンターニュ・ド・ランクス地区、ムニエはヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区と、それぞれの品種の『最高の土地』のものばかり。さらに、ジャカールを象徴するシャルドネは、モンターニュ・ド・ランスのトレパユ村やヴァレ・マルムリー村など、シャルドネに秀でたブルミエ・クリュ（1級畑）から採れるふくらみのある味わいのブドウにも恵まれているので、理想通りのキュヴェを造ることができるのです」

それを象徴する一つが間もなくリリースされる『ブラン・ド・ブラン 2016年』だ。ヴェイスさんによれば16年は猛暑で果実に凝縮感があり、糖度が上がったという。そのアロマが素晴らしいので、ファーストプレスに気を遣い、酸味をきれいに保ちつつ、ドザージュを少なめにするなどして、ジャカールならではのフレッシュ感を表現したそうだ。

## 60年の経験と 溢れるエネルギーで前進

また、注目したいのが『アイ 2018年』だ。アイ村のピノ・ノワールだけで造られたキュヴェだが、シャルドネハウスのチャレンジ精神が感じられ、興味深い。

「これは、ブレンド前に行う区画ごとのテイスティングでパーフェクトだった区画のもの。これだけでシャンパーニュを造りたいと、創作意欲をそえられる」とヴェイスさんは笑顔を見せる。

今年、メゾン60周年を迎え、ポツプアップストアをメゾンに設置、生産者やゲストとともに盛大にお祝いしたという。

「皆さんとの絆が感じられ、とても幸福でした。人で例えるなら、60歳は、思慮深い大人でありながら、若いエネルギーに満ちた年齢。多くのチャレンジもできます。ジャカールは、まだまだこれからです」

メゾンは2024年に60周年を記念し、今年の秋、ポツプアップストアを設置。世界中からの愛好家やメゾンに貢献する農家など、多くの人々が訪れた（上）日本では10月に記念パーティーが行われ、60人のゲストが集まり賑わいを見た（下）



「子どものころから畑で過ごすのは好きでしたが、サラリーマンを続けながら通信課程で学び始めたらテロワールに夢になってしまった」と6代目社長のベンジャミン・フルモン氏。卒業後は先代である父の下で働き、19年に社長に就任した

# ガリア・ローマ時代の遺跡を活用 究極のサステイナブル



## Joseph Perrier

2019年、女性初の最優秀シェフ・ド・カーヴに選ばれたナタリー・ラブレージュさん。17年の就任以来、メゾンのスタイルはよりエレガントに

ジョセフ・ペリエ

地場産を周知してもらうため見学者の受け入れには積極的。年間1万5千人が訪れる



エレガントに軽やかに  
生まれ変わる

エペルネ市のシャンパーニュ大通りから伸びる一本道をそのまま東へまっすぐ30キロ。マルヌ県の県庁所在地シャンロン・アン・シャンパーニュ市にある1825年創業の「ジョセフ・ペリエ」を久しぶりに訪れると、古色蒼然としていた本社の前庭は美しく整えられ、受付は白と木目を基調にしたナチュラルでモダンな内装に一新されていた。

「2017年に新シェフ・ド・カーヴを迎え、よりエレガントで軽やかなシャンパーニュに進化しました。それに合わせ、スタイルを体現するよう改装を進めています」と6代目当主のベンジャミン・フルモン氏が出迎えてくれた。シャンロン生まれのフル

### 究極のエコ 4世紀の天然カーヴ

改革を進める一方で、優れた遺産は継承している。ガリア・ローマ時代の4世紀に、チョーク質の丘を水平に掘り進めた石切り場跡を転用した横穴式カーヴは、醸造から出荷までワンフロアで完了できるため、動線が短くワインにやさしい。また、丘の上は森に覆われており断熱性が高く、余分な水分を根が吸ってくれるので湿度も完璧だ。「エレベーターも空調も不要。電気代は照明と瓶詰めなどの機器くらい」という究極にサステイナブルなカーヴの中で、AOC（原産地統制名称）

モン氏は、進学のためパリへ上京しそのまま金融マンになったが、祖母の何気ない「相続する自社畑のために、栽培だけでも勉強してみたら？」の一言が人生の転機となった。

既定の倍以上の年月をかけて熟成させている。

例えば、フラッグシップ『ロイヤル・ブリュット NV』は36カ月熟成。レモンの皮やよく熟した洋ナシのアロマにはつつとした酸味がエネルギーで、ディナーにはもちろん、暑い日には午前中から美味しくいただけそう。『ブリュット・ナチュール NV』は6年、プレステージ・キュヴェの『ジョセフィーヌ 2014年』に至っては10年という長期熟成だが、いずれも複雑さだけではなく若々しさやシャープな切れ味と清涼感がある。

ジョセフ・ペリエは来年、創業200周年を迎える。これに合わせ、パーセルセクションの新キュヴェを準備中だ。テロワールに開眼して後を継ぐことを決めたフルモン氏らしいプロジェクト。来年の正式発表が楽しみだ。



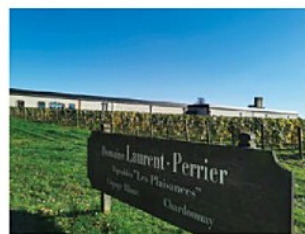
(左から)『キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット NV』品種：シャルドネ35%、ピノ・ノワール35%、ムニエ30% 希望小売価格：9350円 ペースワインは2021年／『キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット・ナチュール NV』品種：シャルドネ62%、ムニエ24%、ピノ・ノワール14% 希望小売価格：1万2300円 ペースワインは18年、熟成5年／『ジョセフィーヌ 2014年』品種：シャルドネ60%、ピノ・ノワール40% 希望小売価格：4万4000円 7～10年熟成 \*価格は税込

日本語が堪能なアジア輸出責任者のギョーム・バイヤール氏。「日本語でも『不言実行』って言うでしょう？ 当社も宣伝していないだけでサステイナブルには積極的です」



## Laurent-Perrier ローラン・ペリエ

本社敷地内に植えられたシャルドネ。畑の奥には事務棟と調和が取れるよう19世紀の建築様式で建てられた新工場が見える



シェフ・ド・カーヴのミッシェル・フォコネ氏が特注で作った『グラン シエクル』専用のタンク。溶接ではなくステンレス板を伸ばして成形。完全に空気から遮断されるためワインをクリーンなまままで熟成できる

## サステイナブルでもシャンパーニュの先駆者

本社敷地内に緑地、ブドウ畑  
水のリサイクルも

「ローラン・ペリエ」は、ステンレスタンクやブリュット・ナチュールをいち早く取り入れるなど、革新的なメゾンとして名高い。一方、大手メゾンでは非常に珍しく、レコルトタン・マニピュランのように醸造から出荷まで一貫して本社敷地内で完結し、さらには裏庭でシャルドネを栽培するなど職人気質がある。

秋空の下で色づき始めたシャルドネを前に、サステイナブルについて尋



『グランシエクル No. 26』品種：シャルドネ58%、ピノ・ノワール42%  
2025年6月ごろ発売予定。すべてグラン・クリュ産（8村）。2012年65%、08年25%、07年10%。10年以上熟成。白い花、ミカン、フレッシュなバターのアロマ、きめ細かな泡のシルキーな舌触り。味わいはフィネスがあつて繊細、アフターに塩味が出てきて飲み飽きしない

ねると「私たちは目の前にある畑とともに毎日を過ごしています。この環境を守るのにはごく自然なこと、特にサステイナビリティを意識したことがないかも……」と少々戸惑い気味だった。

「意識したことがない」のも納得できる。19世紀にカーヴ上の地上部分に庭園を造り、2016年に竣工した別棟の新工場は19世紀の本社社屋と同じ様式で建てた。さらに同年、シャンパーニュでいち早く社内での水のリサイクルを実現させている。緑化や風景に溶け込む建築物、社内でのリサイクルは、いずれもサステイナブル認証である「HVE」や「VDC」で規定・推奨されているが、ローラン・ペリエでは認証とは関係なく、もっと前に自主的に始めたものだからだ。

### マルチヴィンテージの先駆け『グランシエクル』

フラッグシップ・キュヴェ『グランシエクル』もはからずして時代の先

を行くことになったアイテムといえよう。この数年、良ヴィンテージだけをセレクトしてアサンブラージュする「マルチヴィンテージ」がブームの兆しを見せているが、グラン・クリュ100パーセント、三つの良ヴィンテージ、約10年熟成から造るグランシエクルが初めて世に出たのは1959年。まだプレステージ・キュヴェでは単一ヴィンテージが常識だった時代だ。グランシエクルの現行No. 25は白い花やバター、日本では2025年6月ごろからリリースされるNo. 26は、柑橘類やアーモンドのアロマを放つ。いずれも複数ヴィンテージのアサンブラージュに由来する複雑さ、そしてステンレス発酵らしい清涼感が際立っている。

取材の終わりにアジア輸出責任者のギョーム・バイヤール氏が漏らした一言が印象的だった。

「当社は品質が第一。常に最善を模索しています。先駆者なのは、その結果に過ぎないのです」

\*ブドウ栽培と醸造を兼ねている生産者、自社畑のブドウだけでシャンパーニュを造る。

# 黒ブドウで表現する豊かな果実味

Montaudon

モントードン

『ブリュット・ロゼ グランド・ローズ NV』品種：ピノ・ノワール＋ムニエ75%、シャルドネ25%（リザーヴワイン35%を含む） 砂糖漬けのミカンなど甘やかな香り。ランスのノートルダム大聖堂のバラ窓「ラ・グランド・ロゼ」へのオマージュ。赤いフルーツを使ったデザートや、クリスマスの特別な料理に。

なお「モントードン」は11月半ばから12月末まで、ランスのマルシェ・ド・ノエルに出展する。ランス駅前ロータリーにメゾンのログハウスが出現予定



ノートルダム大聖堂の正面入り口にあるステンドグラス、バラ窓。モントードンはバラ窓の修復に協力し、その縁で「ラ・グランド・ロゼ」の名を使うことが許されたそう

チーム「丸」となって  
サステイナブルに取り組み

果実味豊かでまろやか、芳醇でフー  
ドフレンドリーなスタイルが食のプロ  
フェッショナルから信頼を得ている「モ  
ントードン」だ。ピノ・ノワールとム  
ニエを魅力的に表現するメゾンで、  
日本ではホテルやレストランなどの飲  
食店だけで出合うことができる。  
創業は1891年。エベルネのメ  
ゾンで醸造責任者を務めていたオー  
ギュスト・ルイ・モントードンが創業、  
その後4代にわたって家族経営を行っ

てきたが、2010年に大手協同  
組合「アリアンス・シャンパーニュ」  
の傘下となった。協同組合が所有  
する広大な畑のうち、モントードン  
は350ヘクタールから収穫したブド  
ウが供給されている。丹精込めた最  
高品質のブドウをふんだんに使用で  
きることがメゾンの強みとなっている。  
また、サステイナブルな取り組みへ  
の意識も高いメゾンで、すでに4分  
の3の畑が「VDC」「HVE」、有  
機認証の三つの認証のうち、いずれ  
かを取得している。醸造責任者のジョ  
エル・ヴェイスさんは言う。

「畑への取り組みに関しては、  
今、八つの栽培チームが毎日畑に  
赴き、ブドウの生育状況や環境の  
変化などをチェックしています。30年  
には、すべての畑が何らかの認証を  
取得できるよう、細やかに動いてい  
るところです」

メゾンを語る  
魅力的なミレジムとロゼ

モントードンの特徴は黒ブドウの  
豊かな果実味にあるが、それを理  
解できるのが『ブリュット・ミレジム  
2018年』だ。フルーティーなアロ  
マの中に香ばしいビズケットの香り  
があり、ボリウム豊かな印象。  
「18年はとても暑い年でしたが、ピ  
ノ・ノワールとムニエにとってはありが  
たい年で、凝縮感があり、アロマティッ  
クなブドウが収穫できました。ふく  
やかな味わいを楽しんでいただきたい  
です」とヴェイスさん。

また、メゾンを語る上で大切な  
のが『ブリュット・ロゼ グランド・ロー  
ズ NV』。オレンジがかったサンゴ色  
が美しいロゼは、創業したところから  
のロングセラーで、赤い果実やコン  
ポートの複雑な香りともろやかなコ  
クが印象的だ。

「ロゼはデザートとも相性がいいので、  
幅広く楽しめると思っています」とヴェ  
イスさん。ここですき焼きやウナギ  
の白焼き、フグなど、日本料理と  
の相性を尋ねると「それは絶対に  
合いますね！ すぐにでも日本に行  
かなくては」と満面の笑顔で答えた。

『ブリュット・ミレジム 2018年』品種：ピノ・ノ  
ワール＋ムニエ50%、シャルドネ50% レモ  
ンやベルガモットオレンジ、スパイスの香り。  
フレッシュで豊かな果実味。ピノ・ノワールと  
ムニエはヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区とコート・  
デ・パール地区から。味わいにふくよかさをも  
たらしめている



# ドゥマルヴィル氏が「リフレクション」し続ける

ラリエ

Lallier



シェフ・ド・カヴのドミニク・ドゥマルヴィル氏。「カンパリ社」からの誘いを受けた当時を「そのころ50歳を迎えたのも大きい。人生で新たに大きなチャレンジに挑むならチャンスは今しかない」と思ったのも引き受けた理由の「一つです」と振り返った

アイ村のシンボル、教会の真裏にある「ラリエ」の本社



1906年創業の「ラリエ」は、長いこと、知る人ぞ知る小規模なメゾンだった。しかし、2020年に「カンパリグループ」が買収して「ヴィヴ・クリコ」の前シェフ・ド・カヴ、ドミニク・ドゥマルヴィル氏を迎えてからの躍進ぶりは目覚ましいものがある。

汗ばむほどよく晴れた10月下旬、メゾンのフラッグシップ「リフレクション」シリーズの『R・021』発表に合わせてラリエを訪れると、ドゥマルヴィル氏の顔は青空に負けないくらい生き生きと輝いていた。

「R・021はラリエに来てから初めて私が収穫・醸造・熟成を完全

に手掛けたエディションです。実は、前職時代からリフレクションのコンセプトを素晴らしいと思っていました。リフレクションは、ベースワインである直近ヴィンテージ比率が70〜90パーセントと、ノンヴィンテージとしてはかなり高い。ヴィンテージ、つまり収穫年の特徴を前面に出しつつ、アサンブラージュを生かしてメゾンのスタイルの一貫性も両立させた希少なキュヴェです。私はテロワール意識の高いブルゴーニュ大学で醸造修士号を取得しました。シャンパーニュでもこうした手法でテロワールの一部である天候を表現できるかと、感銘を受けたものです」

それゆえ、カンパリからヘッドハンティングを持ち掛けられると、一も二もなく引き受けたという。ドゥマルヴィル氏は、シェフ・ド・カヴだけではなく、ゼネラル・ディレクターも兼任している。就任以来、ドゥマルヴィル氏のチャレンジは始まり、そして今も止むことはない。

## 環境にやさしい栽培と最新設備の新醸造所

最初に改革に着手したのは自社畑だった。外部に委託していた栽培を自社チームに取り戻し、理想に近いブドウを自分たちで追求できるようにになった。「HVE」と「VDC」は取得済み、ビオも一部で試験的に始めている。一方で「ブドウに理想的な環境は一社だけでは整備できるものではない」と考え、受粉を

2024年に竣工した新醸造所。収容能力が上がり、品質はより安定するように



アイ村の畑「ロリドン」でチョーク質の小石を手にする栽培長のマチュー・パングレ氏



促してくれる養蜂を試み、鳥や昆虫のすみかとなる灌木や果樹を植えるなどして、地域一帯でのバイオダイバーシティを目指している。

醸造では2022年、オワリー村の既存醸造所の裏にさらに醸造所を増設した。そこには「私のオモチャ箱」と満面の笑みを浮かべるドゥマルヴィル氏の夢と希望が詰まっている。第一に収容能力が格段に上がった

### リフレクションII熟考 収穫年を生かす アサンブラージュ

「リフレクション」とは、フランス語で「熟考」という意味がある。ラリエ

ことで、タンクの本数も増え発酵できるパーセルの数と保管できるリザーヴワインの種類が増えた。容器も従来からのステンレスタンクとオーク樽に加えて、25ヘクトリットル入り大樽でも熟成するようになり、アサンブラージュの選択肢が広がっている。

また醸造所の設計そのものがサステイナブルを意識している。タンクは半地下に設置されているため、地下の冷気を利用して節電にも効果的だ。屋根を覆っている8000平方メートルのソーラーパネルも合わせると、従来の醸造所と比べて75パーセントも消費エネルギーが抑えられているという。

『R.020』品種：シャルドネ51%、ピノ・ノワール49% 希望小売価格：9680円（税込）日本市場における現行取り扱い品。リフレクションシリーズとして初めて、シャルドネがピノ・ノワールを上回った。清涼感に溢れ、繊細で滑らかな質感



（左から）『R.021』品種：ピノ・ノワール49%、シャルドネ44%、ムニエ7%（2021年産） 20年産のリザーヴワイン30%。ライムや白い花のアロマ、ミネラリーで力強い味わい／『R.021 ロゼ』品種：ムニエ53%（うち赤ワイン7%）、シャルドネ41%、ムニエ6% エレガントなアロマにピノ・ノワールのストラクチャーが加わる

\*ともに日本国内での発売時期、販売価格は未定

の23年までテイステイングしたが、エディクションを追うごとにアサンブラージュが研ぎ澄まされ、ワインの輪郭がくつきりと明瞭になっていくのが明らかだった。これからエディクション

を重ねるにつれて、ドゥマルヴィル氏のどんな格言が刻まれていくのか。アーティストの新作を待ちわびるように、コレクションするのが楽しくなるシリーズだ。



「清涼感・透明感・奥行き・強さ」をモットーとするラリエのブリュットは、食前酒にも食事に合わせやすい

Laurent-Perrier

ローラン・ペリエ

## グラン シェクル No.25

### Grand Siècle

品種：シャルドネ約55%

ピノ・ノワール約45%

(2006年、07年、08年ヴィンテージをブレンド)

参考小売価格：3万4133円(税込)

1812年創業の「ローラン・ペリエ」は、フレッシュ、エレガンス、バランスの良さを哲学とするシャンパーニュを生み出すメゾン。「自然だけではなし得ない“パーフェクト・ヴィンテージ”を創造する」という、先代のベルナール・ドゥ・ノナン・クール氏の考えによって誕生した『グラン シェクル』は、1959年にフラッグシップとしては珍しいマルチヴィンテージとして初リリースされた。「きめ細かでやさしい泡が心地よく、程よい酸がさわやか。温度が上がっても豊かな味わいが楽しめるので、最初は冷やして、その後ゆっくり食事を通して楽しめます。魚介、特に貝類との相性が良く、寿司に合わせやすいです」(彩子さん)

グラン シェクル

# Grand Siècle No.25



大将の橋場俊治氏と、マネジャーでソムリエの彩子さん。休日には各地の生産者や気になる料理店を訪ねる。食材はもちろん、器や酒、アートなどさまざまなものに良い刺激を受けるという

「これは絶対に自分の寿司に合うと直感しました」と俊治氏。味わいのみならず、その哲学にも感銘を受けたという。「それまで単一ヴィンテージであるべきとさ

すがすがしい白木のカウンターの中心で黙々と仕事をするのは、橋場俊治さん。名店「鮨しんじ」と腕を磨き、2020年に独立して「鮨しんじ」をオープン。23年、元麻布に移転して新たなスタートを切った。江戸前寿司の文化を守りつつも常に新たなチャレンジを仕掛ける橋場氏は「自分のスタイルで『新しい江戸前』を創りたい」と、先入観なく素材に向き合い、その良さを最大限に生かして一貫の寿司に結実させる。従来の型にこだわることなく、今の東京を表現するところこそが江戸前の本質だという信念を持つ職人だ。

寿司といえば日本酒、と思われがちだが、鮨しんじではワインを合わせることも多い。店には常時800種類以上のワインがそろい、奥までソムリエの彩子さんがお客様のリクエストに応じてワインをセレクトする。そんな中、二人が最近出合ったのが「ローラン・ペリエグランシェクル No.25」だ。

「これは絶対に自分の寿司に合うと直感しました」と俊治氏。味わいのみならず、その哲学にも感銘を受けたという。「それまで単一ヴィンテージであるべきとさ

すがすがしい白木のカウンターの中心で黙々と仕事をするのは、橋場俊治さん。名店「鮨しんじ」と腕を磨き、2020年に独立して「鮨しんじ」をオープン。23年、元麻布に移転して新たなスタートを切った。江戸前寿司の文化を守りつつも常に新たなチャレンジを仕掛ける橋場氏は「自分のスタイルで『新しい江戸前』を創りたい」と、先入観なく素材に向き合い、その良さを最大限に生かして一貫の寿司に結実させる。従来の型にこだわることなく、今の東京を表現するところこそが江戸前の本質だという信念を持つ職人だ。

## 「鮨しんじ」

東京都港区元麻布3-6-34 1F

TEL. 03-6434-5021

営業時間：12:00~14:00

17:00~19:00

20:00~22:00

定休日：日曜・水曜を中心に不定休

カウンター10席の贅沢な空間で、旬の魚を使った「現代の江戸前寿司」を提供する。おまかせコース3万8000円(税サ別)〜。ワインのラインナップが充実しており、とりわけブルゴーニュは幅広くそろう。日本酒もあるが、クラシックなものよりも、店の寿司に合う軽やかでビュアなタイプをお勧めしている。



「シャンパーニュの完成された奥行きある味わいが、ハマグリという素材の旨味を受け止めてくれます」

歴史の新しい扉を開こうとする二者の、美しいマリアージュが誕生した。

# Le Blanc de Blancs 2018

ル・ブラン・ド・ブラン

シャルドネを極める  
「アヤラ」が生み出すシャンパーニュ



160年以上の歴史を重ね

ピュアでバランスの取れたスタイルを確立させたシャンパーニュ「アヤラ」。

シャルドネの品質を磨き、更なるポテンシャルを引き出した

『ル・ブラン・ド・ブラン2018年』が登場した。

text by Go Fukusaki

## ル・ブラン・ド・ブラン 2018 年

品種：シャルドネ 100%

希望小売価格：1万4520円（税込）

ラベルにあしらわれた「A/18」の文字は、ピュアでバランスの取れたスタイルを有する「Ayala」（アヤラ）と2018年ヴィンテージを表す。きめ細やかな泡が輝き立ち上り、白い花や柑橘類の香りにハチミツのニュアンスも。口にも含むと、豊かな味わいと力強さとエレガントな酸がバランス良く広がる。ミネラル感もあり、ピュアな果実味を楽しめる。

今回、マネジング・ディレクターのアドリアン・ムフラール氏が来日し、新しくリリースした『ル・ブラン・ド・ブラン2018年』の魅力<sup>\*</sup>を語った。このシャンパーニュは、四つのグラン・クリュと二つのプルミエ・クリュのブドウだけを使っている。

ピュアでバランスの取れた味わいを追求してきた。

しかも、シャルドネの聖地と称賛されるコート・デ・ブラン地区に加え、上質なピノ・ノワールの産地として有名なモンターニュ・ド・ランス地区のシャルドネも採用している点が革新的だ。温暖化の影響でモンターニュ・ド・ランスのシャルドネの品質が飛躍的に向上していることを評価した結果だという。

「コート・デ・ブラン由来のシャルドネには、ストレートでピュアな味わいやミネラル感があります。モンターニュ・ド・ランスのシャルドネは、より表情豊かで、味わいの広がり<sup>\*</sup>と余韻へ続くエレガントな酸があるのです」とムフラール氏は説明。

両方をブレンドしたことで、味わいはより立体的な仕上がり<sup>\*</sup>に。そして、6年というセラーでの熟成期間により、ル・ブラン・ド・ブランはより複雑でふくやかな味わいとなり、ドザージュはわずか5グラム。この唯一無二のブラン・ド・ブランは、極めて品質の高いシャルドネあつてこそ生まれたのだ。



マネジング・ディレクターのアドリアン・ムフラール氏。「シャルドネと言えばアヤラ」と思っていたけるよう、これからもメン全体で尽力していきたい」と思いを語った

<sup>\*</sup>1 門出のリキュールを添加する作業  
<sup>\*</sup>2 白ラドウのシャルドネだけで造られたシャンパーニュ

非対称的な屋根とモダンな外観を持つパビリオンは、19世紀の歴史的な建物群に隣接して建てられており、両者の間に絶妙な緊張感を生み出している（右）パビリオンの内部に足を踏み入ると、そこはまさに伝統と革新が融合する「ルイナール」の世界そのものだ。ここでもしか入できない特別ボトルを展示したセラーもあり、シャンパーニュ愛好家の心をくすぐる（下）



ルイナール

# RUINART

## 現代アート作品を配した庭園と「ニコラ・ルイナール・パビリオン」が完成

2029年のメゾン創立300周年の記念事業の一環として、藤本壮介氏（建築家）、グウェナエル・ニコラ氏（インテリアデザイナー）、クリストフ・ゴートラン氏（ランドスケープアーキテクト）が共同で進めてきたビジターセンターと7000平方メートルの庭園が完成し、10月にオープンした。

シャンパーニュ最古のメゾンである「ルイナール」が3年の改修を経て、新たな文化・芸術の発信地として生まれ変わった。その核として作られたのが、日本人建築家・藤本壮介氏が設計した「ニコラ・ルイナール・パビリオン」だ。

シャンパーニュの泡をモチーフにした曲線的な屋根と、グラデーションの付いた巨大なガラス壁面で覆われた1400平方メートルのパビリオンは、地元の石灰岩、木、ガラスを使用し、19世紀の歴史的建造物と調和しながらも革新的なデザインを実現している。また、環境への配慮を徹底し、フランスの高品質環境（HQE）基準に沿った設計となっている。ルイナールのCEOフレデリック・デュフル氏は「単なる観光施設ではなく、訪れる人々は、ここでシャンパーニュを味わうとともにその背後にある豊かな文化と歴史、そして未来へのビジョンを体感することができる」と説明する。

改修工事はインテリアデザイナーのグウェナエル・ニコラ氏、ランドスケープアーキテクトのクリストフ・ゴートラン氏との共同プロジェクトとして進められたもので、内装を手掛けたニコラ氏は、ブドウ樹を想起させる亜麻繊維のオブジェや、泡を思わせるガラスの装飾など、細部にまでこだわりぬいたデザインを施し、心

地いい空間を創出した。そして、パビリオン内には、エレガントなブティック、シャンパーニュバー、テイスティングルーム、ラウンジ、さらには希少なヴィンテージを保管する「秘密」の地下セラーなどが設けられた。

ゴートラン氏によって設計された7000平方メートルの庭園は季節のリズムと自然のサイクルに従うフランス式整形庭園として構想されたもので、その中には5000平方メートルの保護林が含まれ、気候変動に適応したさまざまな種類の樹が植えられている。さらに、庭



バスカル・マルティエヌ・タユー氏が制作した高さ5mのモニュメンタルな木の作品は、その規模と特徴的なデザインから、庭園内の主要な作品の一つとなっている。雄鹿の角の形状を模して作られた青銅の幹から出た14本の枝の先端に、シャンパーニュのブドウを想起させる多色のガラス玉が飾られている（左）／日本人アーティスト、トモコ・ソヴァージュさんによる、シャンパーニュの泡をモチーフにした没入型のサウンドインスタレーションも、日本の繊細な美意識が融合した作品として注目されている（右）



パビリオンの内装デザインを担当したインテリアデザイナーのグウェナエル・ニコラ氏は、有機的な素材と現代的な素材を巧みに組み合わせた「ミネラルなインテリア」を構想し、同時に自然とのつながりを感じさせながらもコンテンツボラーな雰囲気を出し出す空間を創り出した

園内には自然、持続可能性、人間と環境のつながりをテーマに、エヴァ・ジョスパンさん、アンドレア・ボワーズさん、パスカル・マルティエヌ・タユー氏、トモコ・ソヴァージュさん、ニルス・ウド氏など、著名なアーティストたちが庭園に合わせて制作した、19点の現代アート作品が展示されている。

特筆すべきは、シャンパーニュ地方では初めて、庭園、パビリオンともに、予約なし、入場無料ですべての人たちに開放した点だ。2029年にルイナールは創業300周年を迎える。その大きな節目に向けて、新しいビジョンを示したのが今回の改修工事だ。今後、シャンパーニュを愛する人々だけでなく、建築やアート、環境問題に興味を持つ人々にとっても魅力的な訪問地となるだろう。

# ワイン王国の書籍&別冊案内

ホームページからも書籍が購入できます！

ワイン王国の出版案内

ワイン王国

検索

URL=<https://www.winekingdom.co.jp/>

## ワイン好きのための ノンアルコールワインガイド

価格：1980 円（税込）

雑誌コード 19816-12

家庭やレストランで定番となりつつあるノンアルコールワイン。本書では飲める & 買えるノンアルコールワイン 52 本を集めて著名ソムリエが試飲し、味わいをご紹介します。ワインに合わせた料理レシピや、ノンアルコールを愛する人たちのトークも掲載。酔わずに楽しむワインの世界をたっぷりご紹介します！



発売中！

## すべて飲みたい 1870 本 シャンパーニュデータブック 2025 日本で買える、飲める 389 ブランド

定価：3190 円（税込）

ISBN978-88073-533-7

全ページオールカラー！ 大手生産者から新進気鋭の小規模生産者まで 389 ブランド、日本で流通するシャンパーニュを徹底調査したガイドブックの最新版が、満を持して発売！ シャンパーニュ愛好家のバイブルとしてぜひお手元に。すべてのブランドや生産者の情報のほか、ラベルや品種構成、価格などを細かく紹介しています。



2024 年  
12月中旬  
発売！



2025 年  
1月20日  
発売！

## 日本のワイナリードッグ

定価 1980 円（税込）

雑誌コード 19816-01

ワイナリーの看板犬「ワイナリードッグ」。ブドウ畑を駆け回り、時には訪れたゲストを元気いっぱいに見守ってくれる。そんな、ワイナリーで活躍するワイナリードッグを、ワイナリーやワインとともに紹介します。愛犬とお出かけできるスポットや、愛犬と一緒にワインを楽しめる宿などもご案内します。

掲載予定ワイナリー

イケダワイナリー / 98WINEs /

getta wines / ツイテラボ / 白百合醸造 /

原茂ワイン / MGVS ワイナリー ほか

ゲストを招き日本ワインについてのトークショーを行った。左から「ワインクラスター北海道」代表の阿部眞久氏、「日本のワインを愛する会」会長の辰巳琢郎氏、「函館大沼プリンスホテル」ソムリエの辻口祐二氏



元体育館を活用した醸造スペースなどを含めた施設見学ツアーも実施



今年の春には地元住民、新規就農者を考えている方たちを招き「植樹祭」を開催した

# 上ノ国ワイナリーで ワインまつり&フェアを開催

トークショーや  
地元食材との  
ペアリングで  
魅力を発信



ワインでの地域活性化に力を入れている北海道上ノ国町の「上ノ国ワイナリー」が、地域住民との交流の機会として開催しているワインまつり。3年目となる今年は、よりワインにフォーカスした内容にリニューアルし、ワイン愛好家のすそ野を広げる取り組みを進めている。

text by Tomoko HOMMA

## 町内飲食店で 無料テイスティング

「上ノ国ワイナリー」は、2020年に上ノ国町が中心となり、廃校となった小学校をリノベーションしてワイン造りをスタート。約10ヘクタールの自社畑を所有するほか、道南エリアや山梨のブドウを使い2022年にファーストヴィンテージをリリースした。

「地域の方との交流やワインを身近に感じてもらうことを目的として、22年からワイナリーを会場にワインまつりを開催してきました」と話すのは、運営を担う上ノ国開発株式会社の代表取締役の丸山和之氏だ。

「これまでは音楽ライブやマルシェなどのイベントに力を入れてきましたが、3年目の今年は、よりワインに焦点をあてて上ノ国ワイナリーのワインを知ってもらう企画を実施しました」と話す。



(左から)

『上の泡 セイベルロゼスパークリング 2022 年』

希望小売価格：4400 円

美しく繊細な泡が魅力の、瓶内2次発酵で造るスパークリング。北海道厚沢部産のセイベルを使用し、ドライな酸味が特徴だ

『上の白 シャルドネ 2023 年』

希望小売価格：4400 円

清涼感のある柑橘の香りとフレッシュな果実味。酸味が全体を引き締める上品な辛口ワイン。ブドウが持つ繊細さと果実味を表現した

『上の白 ナイアガラ 2022 年』

希望小売価格：3850 円

ストロベリーのような豊かな香りと、口の中で弾けるような泡、フレッシュさが絶妙なバランス。ブドウの良さを丸ごと味わえる軽いスパークリング

『上の赤』

希望小売価格：4400 円

豊かな果実味とスパイシーなニュアンスがあり奥深い味わい。メルロ、プティヴェルド、北杜の雫、それぞれの特徴が出ており調和の取れた味わい

『天の川雫 赤』

希望小売価格：2750 円

深みのあるガーネット色が特徴のカジュアルワイン。果実味をバランス良く味わうことができ、すっきりとした口当たりが印象的

※価格はすべて税込

## 地元の声から新商品の展開も

具体的には、10月中旬から約3週間「上ノ国ワイナリー ワインフェア」と銘打って、ワイナリーや町内の飲食店9店舗で自社のワインの無料テイスティングを行った。また、グラスワインを通常の半額以下の価格で提供したり、町民に限り、通常価格の15パーセントオフでボトルワインを販売したり。フェア最終日の11月10日にはワイナリーでの「ワインまつり」を開催し、上ノ国町や近隣地域を中心に約80人が参加した。

「ワインまつり」では、ゲストに「日本のワインを愛する会」会長の辰巳琢郎氏や、「ワインクラスター北海道」の阿部眞久氏を招き、日本ワインについて語るトークショーを実施。ほかにも、2024年に収穫したブドウで造つ

た自社ワインの試飲や、地元産のブランド豚肉や野菜の屋内バーベキュー、オリジナルのワインソースを使ったハンバーガーやパスタなどの料理も披露した。

丸山氏は「上ノ国ワイナリーのワインは、地元食材や家庭料理にも合うことを実感してもらえたいと思います。今後、地域の若手農業者ともコラボレーションを進め、新規就農者や醸造家の育成、道南地域のワインツーリズムなどに取り組むことで、上ノ国町を盛り上げていきたいです」と力強く語る。

上ノ国ワイナリーでは、今回のフェアに参加した飲食店や土産物店などからの要望で、来年度にハーブボトルの赤ワインの販売もスタートする予定だ。地元の人々の声を聞きながらとともに地域活性化を進める上ノ国ワイナリーの挑戦は続く。

## Ramiro Barrios

# ミシェル・ロラン氏が手掛ける クロス・デ・ロス・シエテ

世界的な影響力をふるうコンサルタントのミシェル・ロラン氏がアルゼンチンで造る「クロス・デ・ロス・シエテ」。

総支配人のラミロ・バリ奥斯氏とともに  
垂直試飲をして魅力を探った。

text by Akihiko YAMAMOTO, photograph by Koumei KADOWAKI

# Clos de los Siete

## 豊かな風味と 洗練されたテクスチャー

ミシェル・ロラン氏がアルゼンチンのマルベックの魅力を発見したのは1988年。1996年にメンドーサ州のウコ・ヴァレーにあるピスタ・フローレス地区を産地に選んだ。1100メートルを超す標高と、巨大な岩が点在し、粗い砂や小石が交じる水はけのよい土壌。アンデス山脈の麓に位置し、電害に遭いにくいことにもひかれたという。畑が850ヘクタールと広がっ

たため、ロラン家を含むボルドーのシャトー所有者らに投資を呼びかけてワイン造りを始めた。そして四つのワイナリーを設立。各ワイナリーで仕込むワインを、卓越したバレットを持つロラン氏がブレンドして仕上げるのが「クロス・デ・ロス・シエテ」だ。

マルベックはフランス南西部カオール原産だが、今ではアルゼンチンを代表する品種となった。標高の高い畑では果皮が厚くなる一方で、強い日照によりタンニンがよく熟す。色調は濃く、オーク樽と相性がいい。クロス・デ・ロス・シエテのアルコール度は14・5%前後だが、ロラン氏の新世界ワインの常で暑苦しいニュアンスはない。フレッシュ感を感じさせる。タンニンは滑らかでシームレス。風味が豊かで、洗練されている。

## 25カ国でコンサルタント してきた手腕

緻密な醸造もさることながら畑仕事も充実している。グリーン・ハーベストと除葉を行い、雪解け水を使って点滴灌漑（ドリップ・イリゲーション）を実施。収穫は、15キログラムの小さなトレイを使用し手摘みで行う。カリフォルニアなど新世界を含む25カ国でコンサルタントしてきたロラン氏の才能が遺憾なく発揮されている。1947年生まれのロラン氏は3人の同僚に徐々に権限を移譲しているが、半世紀を超す活動で世界のワインの品質を上げてきた。未開だったアルゼンチンの可能性を切り開いたクロス・デ・ロス・シエテも手腕のたまものだ。

最新の2021年から2015年まで6ヴィンテージを試飲した。2021年はレッドチェリー、ブラッドオレンジ、ラベンダー、スミーズなタンニン、ジュシーで、さわやかな酸。適度な果実の凝縮感があり、活力のあるフィニッシュ。雨が多くて涼しかった年らしいエレガントな仕上がりだった。2015年は下草、タバコ、アーシーで、熟成感が出ている。タンニンは溶け込んで、サテンのテクスチャー。十分な熟成力もあることがわかる。

価格も驚くほど手ごろで、アルゼンチンのマルベックを知るには欠かせない1本だ。



「2020年はとても温暖な年で果実が完熟し、味わいにもしっとりとした果実味が表現されている。2019年は1月の終わりに2週間ほど熱波があり、ウコ・ヴァレーの素晴らしい年」と総支配人のラミロ・バリ奥斯氏

### 『クロス・デ・ロス・シエテ 2020年』（4290円）

品種：マルベック55%、メルロ16%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%  
シラー9%、プティ・ヴェルド3%、カベルネ・フラン2%

### 『クロス・デ・ロス・シエテ 2019年』（4180円）

品種：マルベック50%、メルロ24%、シラー11%  
カベルネ・ソーヴィニヨン7%、カベルネ・フラン5%、プティ・ヴェルド3%

※価格は税込、他ヴィンテージは参考商品

\*1 「モンテヴィエホ」「クヴェリエ・ロス・アンデス」「ディアマデス」「ボデガ・ロラン」

\*2 チューブなどを使用し、栽培に必要な水を、根元に適切な量とタイミングで滴下する灌水方法

# 「シャトー・ワイマラマ」のトップキュヴェ 『SSS 2018』が新リリース

# WAIMARAMA

## ニュージーランドのテロワールと ボルドー・スタイルの邂逅

ニュージーランドのホークス・ベイで注目される日本人オーナーのワイナリー「シャトー・ワイマラマ」が、プレミアムワイン『SSS 2018』を新リリースする。卓越した年にだけ、特に良質なブドウだけを使って生産する最高レンジのワイン。その味わいとテロワールを生かしながら世界基準のワインを造り出す取り組みを紹介する。

text by Tomoko HOMMA  
photographs by Kentaro TAKIOKA

SSS 2018  
エスエスエス

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 82%  
メルロ 15%、カベルネ・フラン 3%  
希望小売価格：8万8000円（税込）

凝縮した果実のボリュームとしっかりした酸味、引き締まった堅牢なストラクチャーを併せ持つ偉大なワイン。ボルドーのスタイルを踏襲しつつも、ニュージーランド北島のホークス・ベイのキャラクターを表現した、最上にして特別な味わいだ。

DWWA  
SILVER  
91点



世界水準のワイン造りが  
実現するホークス・ベイ

ボルドー系品種による高品質な赤ワイン産地として知られる、ニュージーランド北島のホークス・ベイ。「シャトー・ワイマラマ」は、この地に4・5ヘクタールの畑を持つブティックワイナリー（高品質なワインを造る小規模生産者）だ。1988年にボルドー・スタイルの上質なワイン造りを目指して、現オーナー佐藤茂氏の父が取得した後、バランスの良いパワフルでエレガントなワイン造りを実現するために、土地の改良やすべての苗木の植え替えなどに着手した。

現在は、ワイナリーの運営と栽培監修を務めるニュージーランド人のチェイス・アークエット氏と、ボルドーの著名なコンサルタントであるミシェル・ローラン氏の右腕として経験を積んだ醸造家のルドウィック・ヴァネロン氏とともに、世界水準のワイン造りに取り組み、年間2万〜3万本の少量で高品質なワインを生産する。

「ワイマラマ」とは、先住民マオリ族の言葉で「水面に映る月光」を意味する。このことが象徴するように、シャトー・ワイマラマがもつとも大切にしていくのが、テロワールの反映だ。ホークス・ベイの温暖な気候を感じられる芳醇でフルーティなアロマ、柔らかな果実味、リッチな味わい、良質でフレッシュな酸——。これらを実現するべく、ニュージーランドでい



ワイナリーは、ボルドー系品種による高品質な赤ワイン産地として知られるホークス・ベイに位置する。豊かな日照時間に恵まれ、温暖で雨が少ないのが特徴。夜は涼しい海風によって冷やされ、ゆっくりと熟した糖度の高いブドウが得られる



ち早くサステイナブル農法に取り組み、剪定や間引き、収穫に至るまですべてを手作業で実施。醸造も選果台で粒を選り分け、果粒を大切にしながら、発酵から樽熟成までを伝統的な手法で行っている。

こうして生まれるシャトー・ワイマラマのワインのうち、卓越した年に限り特に良質なブドウだけを使って生産されるのが、プレミアムワインの『SSS』だ。2009年に1000本だけを生産して以降、造られていなかったこのフラッグシップワイン。満を

# Other Wines

トップキュヴェ『SSS 2018』のほか、これまで「デキャンター・ワールド・ワイン・アワード」で受賞したワインや、今年11月に新発売となったロゼワインを紹介する。



## Emigao 2016

エミガオ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 86%  
メルロ 12%、カベルネ・フラン 2%  
希望小売価格：1 万 8700 円

豊かなブラックベリー、スミレ、タバコの風味。ヴァニラオークのスパイスが魅力的に感じられる。トリュフを感じさせるタンニンと艶やかな酸味を持つ、優雅で持続的な構造が特徴。

DWWA  
GOLD  
96 点



## Emigao 2015

エミガオ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 87%  
メルロ 13%  
希望小売価格：1 万 8700 円

濃厚なダークベリー、サワーチェリー、アニス、クローヴの凝縮した風味。豊富なタンニンと酸味があり、優雅さと洗練さが際立つ力強いワイン。

DWWA  
SILVER  
92 点



## Kiraraka 2014

キララカ

品種：シラー 100%  
希望小売価格：1 万 8700 円

ブルーベリー、黒クショウ、パイの皮の風味。シルキーなテクスチャーと程よく熟成したタンニンを持ち、フィニッシュにも感じられるクショウのニュアンスが新鮮さを際立たせる。

DWWA  
GOLD  
95 点



## Vin Rosé 2024

ヴァン・ロゼ

品種：メルロ 58%、カベルネ・ソーヴィニヨン 26%、カベルネ・フラン 11%、シラー 5%  
希望小売価格：6380 円

赤系果実のフレッシュで繊細な香りに、シトラスのニュアンス。口当たりは柔らかく、適度なタンニンが全体を上品にまとめる。余韻に酸味がさわやかに立ち上がるドライなロゼ。

New  
Release



テイスター

野坂昭彦氏

Akihiko NOSAKA

「マンダリン オリエンタル 東京」ダイレクター オブ ワイン。東京、海外でソムリエとして研鑽を積み、国内外の数々のソムリエコンクールでも優秀な成績を修める。2017 年、第 1 回「ボメリー・ソムリエ・コンクール」優勝、23 年に第 10 回「全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝

※価格は税込

持して、このほど『SSS 2018』が新たにリリースされる。

「アタックからバランスが良く、凝縮した果実の膨らみがありつつも力強いストラクチャーが感じられます。こなれたタンニンが長い余韻まで続き、非常に素晴らしいワインです」と話すのは、SSS 2018 を試飲した「マンダリン オリエンタル 東京」ダイレクター オブ ワインの野坂昭彦氏。

「シャトー・ワイマラマの畑は砂利の硬岩盤を分厚い表土層が覆う地質で水はけが良いので、ワインが豊満になり過ぎずに、骨太な骨格を持ちながらタイトな印象の味わいになります。また、カベルネ・ソーヴィニヨンの品種特徴であるハーブのニュアンスが、ボルドー・ワインではフレッシュな香りなのに対して、このワインにはローストしたローズマリーやタイム、針葉樹のアロマがあつて、ニュージーランドのテロワールが反映されていることを感じます」と語る。

醸造家のヴァネロン氏によると、2018 年は、ブドウの成熟期にあたる 1、2 月は非常に乾燥した気候が続く、3 月に雨が降ったものの、その後再び乾燥する——といった理想的な気候で推移。このため、最終的にメルロは軽やかな仕上がりになり、カベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・フランは完熟した最高品質の状態で収穫することができたという。

## 偉大なプレミアムワイン

「ボルドーに匹敵する」

野坂氏は「ボルドーのファースト、セカンドワインにも引けを取らない味わいなので、ぜひガストロノミクな料理と合わせて飲みたいですね。例えば、骨付きラムラックをローズマリーでマリネしてローストし、バセリや青唐辛子を使ったアルゼンチン風のチミチュリソースと合わせれば、ワインの持つハーブ香と良く合うと思います」と提案する。

世界のコンクールでも NZ ワインのトップで受賞

シャトー・ワイマラマには、このほかにもカベルネ・ソーヴィニヨンを主体とした『Emigao』やメルロをブレンドした『Minagawa』、ホークス・ベイで注目される品種シラー主体の『Kiraraka』などのシリーズがある。このうち『Emigao 2016』は、世界的なワイン・コンペティション「デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 2024」にて 96 点で金賞を受賞。ニュージーランドのカベルネ・ソーヴィニヨンで最高点を得た。さらに、同コンペティションでは、ほかにも複数のワインが受賞し、品質とワイン造りへの取り組みが認められた格好だ。

ホークス・ベイのテロワールの個性を生かしながら、世界基準のクオリティを追求するシャトー・ワイマラマから目が離せない。

# Château Haut-Batailley

ボルドーのメドック格付け5級「シャトー・オー・バタイエ」は2017年に「シャトー・ランシュ・バージュ」を所有するカーズ家を買収した。以来、目覚ましい進化を遂げている。

text & photographs by Tohio MATSUURA (Paris)

ポイヤック南部、サン・ジュリアンとの境界に位置する「シャトー・オー・バタイエ」は15世紀の百年戦争の戦場「バタイエ」に由来する歴史あるシャトーだ。1942年に相続問題があり、当時42ヘクタールあった畑はシャトー・バタイエとシャトー・オー・バタイエに分割された。その後シャトー・オー・バタイエはずっとボリー家が管理してきたが、2017年にカーズ家への所有権移転という大きな転換期を迎えた。

カーズ家は買収後、大胆な改革に着手。当初22ヘクタールだった畑に加え、休眠状態だったAOCポイヤックの19ヘクタールを新たに開墾。わずか3年で畑面積を41ヘクタールまで拡大した。同時に、環境と生物多様性への配慮から、22年に14種類、910本以上の木々や低木を畑に植樹し、持続可能なブドウ栽培の実践に力を注いでいる。

テロワールの特徴は、深いガロンヌ川の砂利層の上に形成された粘土質土壌だ。隣接するシャトー・ランシュ・バージュと比較する



「シャトー・オー・バタイエ」 セカンドワイン「ヴェルソー」

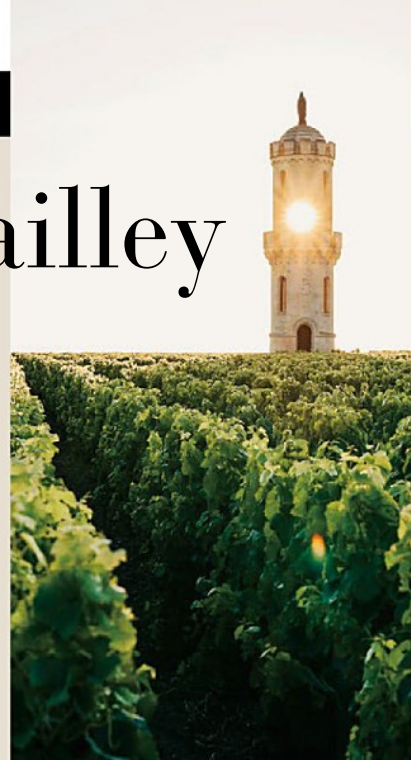


「シャトー・ランシュ・バージュ」を始めとするカーズ家のワイン関連事業を統括するジャン・シャルル・カーズ氏

と、やや粘土分が多いのが特徴。この土壌の違いが、両シャトーのワインスタイルの違いを生んでいる。つまり、ランシュ・バージュが典型的なポイヤックのエレガントさを見せるのに対し、オー・バタイエはより力強く凝縮感のあるスタイルだ。

オー・バタイエの現在の品種構成はカベルネ・ソーヴィニヨン60パーセント、メルロ37パーセント、プティ・ヴェルド3パーセント。2023年ヴィンテージのシャトー・オー・バタイエは、カベルネ・ソーヴィニヨン71パーセント、メルロ25パーセント、プティ・ヴェルド4パーセントというブレンド比率で、アルコール度数13.2パーセント、酸度3.4g/L、pH3.69という分析値を示している。熟成はフレンチオーク樽で16か月間（新樽比率65パーセント）。

注目すべきは、セカンドワイン「ヴェルソー」の存在だ。当初生産量の20パーセント程度だったが、現在では50パーセントまで拡大。若木から造られるワインながら、グラン・ヴァンに近いカベルネ・ソーヴィニヨンとメルロの比率を保っている。23年ヴィンテージは、メルロ63パーセント、カベルネ・ソーヴィニヨン37パー



1875年に、敬虔なキリスト教徒だったアヴェルス姉妹によって建てられた「シャトー・オー・バタイエ」のシンボル、「トゥール・ラスピック」

セントのブレンドで、1年使用したフレンチオーク樽で12か月間熟成される。

シャトーのシンボリック存在が、1875年に当時のオーナーだったアヴェルス姉妹によって建てられたトゥール・ラスピック（蛇の塔）だ。塔上の聖母マリア像は、足元で誘惑と悪の象徴である蛇を踏みつけている。最近の修復工事で、聖母像の下にかつてバラの花壇があったことが判明。この象徴的な建造物は2017年に刷新されたラベルデザインにも採用されている。

オーナーのジャン・シャルル・カーズ氏は「オー・バタイエはまだ進化の途上。今後、樹齢が上がるにつれてさらなる品質向上が期待できる」と自信を語っている。今後、シャトー・ランシュ・バージュとともに、ポイヤックを代表するトップシャトーになるだろう。



2020年に作られたカーズ家の旗艦シャトー「シャトー・ランシュ・バージュ」の新しい醸造所。「ルーブル美術館」のピラミッド建築に関わった中国系米国人イオ・ミン・ベイが設計した。ガラス張り自然光を最大限取り入れたエコロジカルな建築だ

# 「シャトー・デ・ジャック」

## 100周年ディナー

### ボジョレーの栄光を取り戻す

ボジョレー地区で伝統的なワイン造り続ける「シャトー・デ・ジャック」が100周年を迎え、世界9カ国10都市で記念ディナーを同日開催。東京では神楽坂のブルターニュ料理レストランで行われた。30年を超すムーラン・ナ・ヴァンの熟成力と気候変動に対処するドメヌの真価を堪能する特別な一夜となった。

text by Akihiko YAMAMOTO

photographs by Koumei KADOWAKI

### 名声を取り戻し気候変動に対処

1924年に創業された「シャトー・デ・ジャック」は69ヘクタールの畑を所有する。ムーラン・ア・ヴァンとモルゴンの単一畑のテロワールを表現するワインが高く評価されている。60年代から多くの生産者がマセラシオン・カルボニックに移行する中で、長期のマセラシオンと熟成による伝統的なワイン造りを貫いている。96年にブルゴーニュの大手生産者「ルイ・ジャド」の傘下に入った。

輸出担当でブルターニュ出身のデイヴィッド・ステファン氏が「ベルラン ラーシェ ル ブルターニュ カグラザカ」で食事して感銘を受けた経験から、ブルターニュの2つ星レストランで腕を振った友人のパトリック・ジェフロワシェフを呼び、ブルターニュ料理とムーラン・ア・ヴァンのクロのワインを合わせるディナーを企画した。

海の幸に恵まれた土地柄を映して、潮の香りと旨味溢れるクエなどの高級食材を生かした魚料理や主菜のプレス産鶏肉が並び、ボジョレーのミネラル感に富む奥深い味わいと抜群の



特別ディナーで供出されたワイン。左から「ボジョレー ブラン 2023年」「ムーラン・ア・ヴァン 2021年」「同 クロ・ド・ロシュグレ 2017年」「同 クロ・デュ・グラン・カルクラン 2005年」「同 クロ・ド・ロシュグレ 1990年」。「熟成するとまるでピノ・ノワールのようになるガメイ。熟成のポテンシャルを知ってほしい」とバックヴィンテージが供出された



「ルイ・ジャド」取締役輸出部長のデイヴィッド・ステファン氏（左）と、かつてブルターニュ北西部の「ロテルド・カランテック」でオーナーシェフとして活躍したパトリック・ジェフロワ氏



「クエ ハーブバター 西洋牛蒡 アーティチョーク」。ジェフロワ氏が最も得意とするのが魚介料理だ。みずみずしく肉厚なクエに、熟成したボジョレーの生き生きとした酸、旨味のある果実味が寄り添う

調和をみせた。とりわけ『ムーラン・ア・ヴァン クロ・ド・ロシュグレ 1990年』は、オレンジコンフィ、タバコなどの熟成香とフレッシュ感を備え、コート・ド・ボース地区のワインと見紛う味わい。30年代はコート・ドール地域のブルミエ・クリュ（1級畑）と同じ価格で取引されていたというエピソードに納得した。ステファン氏が「昔と同じようなボジョレーの名声を取り戻す」というビジョンを有するのも当然だ。

クリュ・ボジョレーの生産者たちは14のリュエ・ディ（区画）をブルミエ・クリュへ昇格させることを目指して運動している。シャトーが所有する「ロシュグレ」や「カルクラン」など八つの区画もその中に含まれている。醸造責任者のジュリー・ピトワセさんは「気候変動に対応するため、耕作を軽くしてカバークロップにトライしている。全房発酵やシラーにも挑戦している」と語る。

\*1 炭酸ガス浸漬法。二酸化炭素で満たされた容器で浸漬を行う醸造法。リンゴ酸が減少し、コハク酸やグリセリンが増加して味がまろやかになる。香りの成分や色素が果皮から効率よく抽出できる。タンニンが少なめで、フレッシュで軽やかなワインができる

\*2 ブドウの果皮を果汁に浸す。醸し作業

\*3 もとは「石垣」の意味で、石垣などで囲まれた畑を指す。秀逸な畑であることが多い

\*4 ボジョレー地区の中の、特定の10村から造られるワイン

Château des Jacques



# ainable

## ワイン容器に見る サステイナブルな取り組み

「サステイナブル」（持続可能な）という言葉は日本でもすっかり定着した。  
今回はワインを入れる容器の面からもサステイナブルな取り組みに光を当てる。

text by Akihiko YAMAMOTO

### 二酸化炭素排出量を減らすボトルの軽量化

サステイナブルとは畑の活力を取り戻すオーガニックやビオディナミのような栽培手法だけにとどまらない。人類が地球と共存して明るい未来を生きていくためのさまざまな手法が関わっている。南半球を例にとると、2005年にチリで初めてデメター認証を取得した「エミリアーナ」は

はギフトボックスを止め、空輸も廃止するなどし、脅威となる気候変動の抑止に注力している。

ボルドーでも取り組みがある。メ

ドックにあるトップシャトーの「ボンテ・カネ」は2022年ヴィンテージ

から軽量ボトルを採用する。1本あたりの重量を815グラムから3

15グラム軽減して約500グラムにした。年間の二酸化炭素排出量

を39パーセント削減する。重量にすると30トンの削減になる。

ブルゴーニュでも二酸化炭素排出量の削減を目指す動きが出ている。

ブルゴーニュワイン委員会は2035年までに温室効果ガスの排出量の60パーセント削減を目指している。

委員会が開いたパネル・ディスカッションでは「平均400グラムのボトルに切り替え、80パーセントがリサイクル

ルガラスなら、これだけでも二酸化炭素排出量を20パーセント削減できる」との発言が出た。

新世界では、アルゼンチンの「カタナ・サバータ」もヴェネリアと提携

している。2008年から23年の間にカタナのワインボトルの総重量を

40パーセント削減し、現在は年間1200トンのガラス使用量を削減。

カタナの空き瓶の平均重量は416グラムで、世界平均の550グラムを下回る。97パーセントのワインは5

10グラム未満のボトルに詰められている。

ワインボトル本体ではなく、パッケージングを見直したのがアグロエ

コロジーに力を入れて持続可能な取り組みでトップを走る「シャトー・シヴアル・ブラン」だ。ボルドー・

ワインはこれまで、ティッシュペーパーで包んだボトルをガリシア産の松から造る木箱に入れて出荷してきたが、

羊毛と木材産業の活性化と廃棄物の削減をする新しいパッケージを開発。海岸の松を使用して、箱を

軽量化した。廃棄物の量も減らせる。現地調達を重視し、木材の輸送で発生する二酸化炭素発生量を削減する。

また、ローヌの「ミシェル・シャプティエ」は、2024年から錫製のキャップシールを廃止して紙片に置き換える。重量やリサイクルの点で

環境に与える影響を考慮した。

エネルギーを節約できる。テルモン

パーニユの二酸化炭素排出量の24パーセントを占めている。軽量化によって輸送に必要な燃料も減り、

エネルギーを節約できる。テルモン

## 未来を開く サステナブル ワイン

サステナブルなブドウ栽培やワイン造り、  
容器の導入に取り組む生産者を紹介。

P88



日本の食事にも合う  
飲みきりサイズのテーブルワイン

### 「コルパッソ」

P89



軽やかに美味しく、そしてやさしく。  
女性醸造家が造る、「今」を象徴する缶ワイン

### 「ユンヌ・ファム」

P90～91



150年の歴史と伝統が結実したチリワイン

### 「ヴィーニャ・タラパカ」

P92



プロだからこそ注目したい

### 「コドルニウ」の深い魅力

P93



テロワールを最大限に表現する

### 「スポッツウッド」

## 紙製や段ボール製のボトルも登場

一方で、ワインボトルの素材もガラスにこだわらなくなってきた。英国のオンライン・ワインショップ「ジ・イングリッシュ・ヴァイン」が初めて紙製ボトルに詰めたイングリッシュワインを売り出した。ガラス瓶の5分の1の重量で、二酸化炭素排出量は84パーセント削減されるという。紙製ボトルの中に再利用可能な食品用パウチが入っており、ワインを密閉して安全に保管できる。

イタリア・ウンブリア州の「カンティナ・ゴッチャ」は再利用できるボール紙製容器にサンジョヴェーゼ主体の赤ワインを詰めている。ワイ

ンやスピリッツを保持できる食品用の内張りをして、重さはガラス製の750ミリリットル瓶の5分の1。カーボンフットプリントはガラス瓶より84パーセント少なく、再利用できるプラスチックの3分の1となる。一方、リサイクルが可能という点ではおなじみの缶ワインも日本に広がっている。オーストラリア、カリフォルニア、ニュージーランドからの輸入缶ワインはもちろん、国内メーカーも力を入れ始めた。こちらはリサイクルの可能性もさることながら、アウトドアでカジュアルに楽しめるなど、ワインをライフスタイルに自然に溶

け込ませる点が人気の原因となっている。

米カリフォルニア・メンドシーノでは、「国際缶入りワインコンテスト」が毎年開かれて、各国からエントリーするワインを消費者や専門家で構成される審査団が審査する。市場への影響力が強い。コンテストの事務局は「缶入りワインの売上は2028年まで毎年13パーセント以上成長する」と予測している。

消費文明の文脈で語られてきたワインが、地球の将来を考えて変容していくのは間違いない。

コルパッソ

# Colpasso



世界的に有名なワインコンサルタントの  
ステファノ・キオッチョリ氏

シチリア生まれの「コルパッソ」は、イタリアの土着品種にこだわり、自然に寄り添って造られるワイン。エレガントなデザインのラベルに包まれたミニボトルは、サステイナブルでリーズナブル、そして、あらゆる料理に寄り添うマルチプレーヤーだ。

text by Miki NUMATA

## 日本の食事にも合う 飲みきりサイズのテーブルワイン

シチリア西部にあるワイナリー「コルパッソ」。イタリアの土着品種にこだわり、長い歴史の中で培ってきたノウハウと最先端の技術を融合させたワイン造りを実践し、新たな伝統を築いている。「最良のワインは最良のブドウから生まれる」という信念に基づき、農業をほとんど使わず人的介入を避け、自然を尊重した栽培方法で育てたブドウから生まれるワインは健全そのものだ。ユニークなのは、醸造過程において動物由来の成分を一切使っていないこと。こうした栽培・醸造が評価され、ヴィーガン認証、ユーロリーフ認証、イタリア公的機関のオーガニック認証「バイオアグリサート」を取得、さらに、サステイナビリティにおいて経済・環境・社会の3項目の基準をクリアし、「サステイナブルワイナリー」にも認定された。「コルパッソ」は「丘の上への一歩」

という意味を込めた造語。上質なワインを日常的に楽しむワインラヴァーたちに美味しいワインを届けるべく一歩一歩進化する、というブランドとしての意志がここに表れている。

シチリアの土着品種で造ったワインは、ナチュラルな味わいであらゆる料理に合わせやすく、魚介の料理や和食の甘じょっぱい味付けとも相性がいい。いろいろなジャンルの食事が並ぶ日本の食事にも柔軟に寄り添ってくれるので、デイリーワインにはうってつけだ。

250mlのミニボトルは飲みきりサイズでロスが少なく、たとえ残ってもスクリュウキャップなので風味をキープしやすい。「上質なワインを少しだけ嗜みたい」、そんな気分を満たしてくれるワインだ。小さいながらも高級感のある1本で、日々のワインライフをより多彩に豊かに楽しみたい。



『オーガニック カタラット  
ピノ・グリージョ テッレ・シチリアーネ I.G.P. 2023年』  
品種：カタラット 60%、ピノ・グリージョ 40%  
容量：250ml  
参考小売価格：660円(税込)

香りは、レモンやグレープフルーツや洋梨、グリーンペッパーや若葉に白い花のアロマが際立ち、さわやかな印象。味わいは全体的にきれいな造りで、豊かな果実味、フレッシュな酸、やさしい旨味が広がる。スッキリした味わいの余韻で、果実の風味がエレガント。調和が取れており、2品種のブレンドがきれいに表現されている。すがすがしい清涼感も奥行きに感じられる。ちょっと癒やされたい週末にピュアでナチュラルなこのワインを飲めば、日々の忙しさを忘れて、小さい幸せを感じられそう。すぐれたコストパフォーマンス魅力。

ペアリング セビーチェ、フィヤベース、ザワークラウト  
秋刀魚の塩焼き、おでん



『オーガニック ロッソ  
テッレ・シチリアーネ I.G.P. 2022年』  
品種：ネロ・ダーヴォラ100%  
容量：250ml  
参考小売価格：660円(税込)

香りはフローラルで、ラズベリー、カンス、シナモン、ベルガモット、野バラのやさしいアロマ。味わいは程よいボリューム感がありドライで柔らかく、渋みと少し鉄分を感じさせる。ブドウ本来の個性がしっかりと感じられる印象は親しみやすくバランス感がある。素朴だが洗練された、シチリアの街を連想させるようなワイン。シチリア伝統のモザイク調のタイルを表現したラベルに、つつい引き込まれる。見た目よし味よしの嬉しい飲みきりサイズ。年末年始、冬ワインに最適で、暖かいお部屋で宅飲みを選びたい1本。

ペアリング たこ焼き、バエリア、ボロネーゼパスタ  
焼き鳥タレ、カマンベールチーズ

「東京エディション虎ノ門」  
ヘッドソムリエ  
矢田部匡且氏が  
テイasting



#### 『ザ・ベティ 缶 カリフォルニア』

品種：シャルドネ、ピノ・ノワール  
容量：250ml  
参考小売価格：880円（税込）

香りはフレッシュでリンゴ、洋梨タルト、パイナップル、レモンピール、菩提樹などの香りが広がり、爽快感があってデリケートな印象。フレッシュで生き生きとした味わいが柔らかな気泡とともに楽しめる。シュワっとしたソフトな口当たりで、少し甘さを感じるような果実味が口中に心地よく広がる。さわやかな口当たりが余韻まで続き、繊細さで整っている印象。

魅力的で画期的な缶のデザインも印象的で、現代にフィットしたこの缶ワインは、缶チューハイや発泡酒の代わりにカジュアルに日常的に飲んでみたい。リフレッシュ感満載のワイン。

#### ペアリング

チキンムース、アジフライ  
クスクスのサラダ、ちゃんこ鍋

#### 『ザ・キャリー ロゼ 缶 カリフォルニア』

品種：シャルドネ、ピノ・ノワール  
容量：250ml  
参考小売価格：880円（税込）

ピンクグレープフルーツ、ピンクペッパー、ストロベリー、アセロラのような香り。フルーティーで、フレッシュ感が主体に表現されている。味わいはきめ細かい泡のムースで心地よいアタックからやさしい苦味のアフターに続く。フレンドリーで喜ばしいワイン。冷蔵庫に入れ、少し冷やした温度で飲むとより口どけがやさしく楽しめる。ピンク色を文字で表す缶のデザインはチャームで、ワイン初心者からワインラヴァーまで幅広い層の人にお勧め。ワイン・ツーリズムへの旅先への道中、バスや電車内で楽しめるサイズ。鞆にもかさばらないで収納出来るのでもスマート。

#### ペアリング

ラタウイユ、キャロトラベ  
サーモンのマリネ、ローストビーフ

ワインを愛する「二人の女性」が、ワインを通じて幸せを伝える。そんな想いがこめられた二杯を、ぜひ味わっていただきたい。

シンプルでスタイリッシュなデザインの缶ワインは現在、『ザ・キャリー ロゼ 缶 カリフォルニア』と『ザ・ベティ 缶 カリフォルニア』の2種類を展開。いずれもシャルドネとピノ・ノワールで構成されている。軽やかでフルーティーな味わいはフードフレンドリーで、アウトドアからパーティーまでどんなシーンにもマッチして集いの場を盛り上げてくれる。そして、皆が楽しんだそのワインの売り上げの一部は、乳がん研究基金に寄付されるという。

パーセントリサイクル可能で、しかも輸送時のCO2排出量や環境負荷の削減にも配慮。現代社会におけるあらゆる問題に対するアクションを、ワインを通じて提案するのがユヌ・ファムのスタイルなのだ。

# ユヌ・ファム Une Femme

スリムでスマートでスタイリッシュ。そして、時代のニーズにマッチしたワイン。多様性がうたわれる現代、美味しさを追求し環境や社会問題にも配慮しながら女性の視点で造る「ユヌ・ファム」の一杯で、新しいワインの可能性を垣間見る。

text by Miki NUMATA



©Sheichi NOSE

「ユヌ・ファム」は、サンフランシスコとニューヨークでキャンパー・ニューバー「ザ・リドラー」を立ち上げたオーナー、ジェン・ペルカさんが創設した女性による女性のためのワインブランドだ。

オーナーのジェンさんはある日、ザ・リドラーで女性ワインメーカーが造るワインの売り上げが良いことに気がついたという。そして社会で活躍する女性たちがもつと自由に気兼ねなく楽しんで飲めるスパークリングワインを造りたい、という想いに駆られて、やがてそれを実現。フランス語で「二人の女性」を意味するブランド名に、そのコンセプトが映し出されている。

「女性」というキーワードを前面に出しながら、同時にサステイナブルへの取り組みにも力を入れる。100

「ユヌ・ファム」を立ち上げたジェン・ペルカさん



軽やかに美味しく、そしてやさしく。  
女性醸造家が造る、「今」を象徴するワイン



チーフワインメーカーのセバスチャン・ルイス氏。「ヴィーニャ・タラパカ」に入社して30年、ワイナリーのすべてを知る人物と言われる。2014年より現職。バランスの取れたエレガントな味わいを追求している



エレガントな味わいのプレミアムワインで知られる「ヴィーニャ・タラパカ」。創立150年を記念し、新たなワインがリリースされた。チリを代表するワイナリーのワイン造りとその魅力に迫る。

# ヴィーニャ・タラパカ

VIÑA TARAPACÁ

## 150年の軌跡が「奇跡」の ワイン造りへ

「ヴィーニャ・タラパカ」の起源は1874年までさかのぼる。チリで赤ワインの銘醸地と言え、マイボ・ヴァレーが知られているが、このエリアに古くから自社畑を所有していることは、歴史ある生産者の証でもある。ヴィーニャ・タラパカは、この地に「ナチュラル・クロ」と呼ばれる、約2600ヘクタールにおよぶ畑を所有している。クロの北東を流れるマイボ川と、3方向に連なるカンテリチャーナ山脈の「自然の要塞」のような地形が特徴的で、ブドウ栽培に適した気候と、生物多様性が保たれた環境が広がっている。

「海からの冷涼な風がマイボ川を上って流れ込み、山側からも風が吹くため、夏でも暑くなり過ぎません。昼夜の寒暖差が大きく、しっかりと酸が残る完熟したブドウが育ちます」

と、チーフワインメーカーのセバスチャン・ルイス氏は語る。

150年もの長きにわたりこの地でブドウを育て、ワイン造りを行ってきた軌跡は、チリワインの歴史そのものとも言える。1990年代から海外への輸出が増え、今や世界50カ国以上で支持されているヴィーニャ・タラパカ。このほど、創業150周年を記念し、プレミアムワイン『グラン・レゼルバ 150周年アニバーサリー・エディション 2022年』をリリースした。

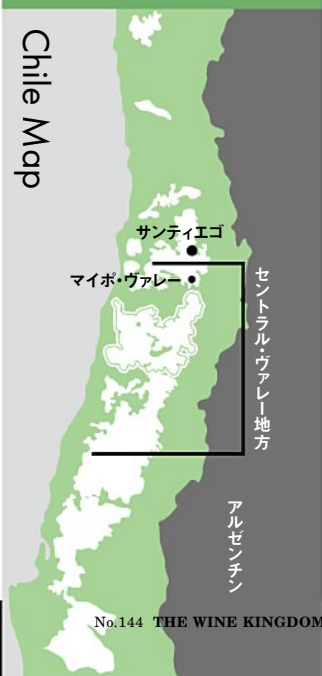
「ヴィーニャ・タラパカのこれまでの道のりを祝う、大切なワインです。最も古いブドウ樹から造った、エレガンスを極めた逸品。結婚式などのお祝いや記念日を始め、さまざまな思いが詰まった日を彩るのにもふさわしいと思います」とルイス氏が語るように、ワイン造りの矜持を表現し、すべての要素において最高品質を目指した仕上がりになっている。平均40年の古木から手摘みで収穫されたブドウを、醸造後に20パーセントを大樽で熟成させ、80パーセントをバリック（小樽）で熟成させる。



### 自社畑「ナチュラル・クロ」

約2600haの広さを誇る、黒ブドウ用の1枚畑。3方を山に囲まれ、北東にマイボ川が流れる。標高は250～350m。山に向かって斜度20度以上となる場所は、生物を守るため自然を残している。土壌は火山性土壌など、6種類以上のバリエーションがある。

### Chile Map



## 150年の歴史と伝統が結実したチリワイン

「果実のアロマを残し、きれいな酸と滑らかなタンニン、口に含んだ時のテクスチャーとのバランスを大事にしています」

グラスから立ち上る豊かな香りと、控えめながらアクセントとなっている樽のニュアンス。味わいは果実のフレッシュさと凝縮感がバランスよく同居している。そして全体を支える酸とペルベットのようなきめ細かいタンニン。

150年の軌跡が結実した、まさに奇跡のワインというべきものだ。

### 未来を開くワイン造り

チリでは、地球温暖化への危機感から、環境意識が特に高い。ヴィーニャ・タラパカはサステイナブルな環境作りのための活動を積極的に進め「未来を見据えたワイン造り」を行っている。

(左)

『グラン・レゼルバ  
150周年アニバーサリー・エディション 2022年』

Gran Reserva 150 Anniversary Edition

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン68%、シラー 30%、カベルネ・フラン2%  
希望小売価格: 1万3200円

樹齢平均40年以上の古木を使い、複雑な香りとスパイシーなニュアンスが層を成す。洗練された味わいとエレガントな余韻を、ゆっくり楽しみたい。

(右)

『グラン・レゼルバ バイオダイバーシティ・エディション  
オーガニックレッド・ブレンド 2020年』

Gran Reserva Biodiversity Edition Organic Red Blend

品種: カルメネール58%、カベルネ・ソーヴィニヨン29%、  
プティ・ヴェルド11%、カベルネ・フラン2%

希望小売価格: 4840円

心地いい果実味と、大地を感じるワイルドな印象。早めにブドウを収穫することでフレッシュな酸をキープしている。滑らかなタンニンが豊かなハーモニーを奏でる。



(左から)

『グラン・レゼルバ レッド・ラベル シャルドネ 2023年』

Gran Reserva Red Label Chardonnay

品種: シャルドネ100%

希望小売価格: 3300円

冷涼なレイダー・ヴァレーとカサブランカ・ヴァレーのブドウをブレンド。生き生きとした酸とミネラル豊かな味わい。シトラスやパイナップル、白桃の風味。

『グラン・レゼルバ レッド・ラベル  
カベルネ・ソーヴィニヨン 2022年』

Gran Reserva Red Label Cabernet Sauvignon

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン95%、シラー 5%

希望小売価格: 3300円

火山性土壌主体の日常のいり畑から生まれるワイン。完熟ブドウの凝縮した果実味が広がり、黒コショウなどのスパイシーなニュアンスも楽しめる。

『グラン・レゼルバ ブラック・ラベル カルメネール 2022年』

Gran Reserva Black Label Carmenère

品種: カルメネール100%

希望小売価格: 8800円

ブラックベリーやブラックチェリーのような黒系果実、スパイシーさ、控えめな樽香が重なる。口を含むと滑らかな果実味が広がり、繊細なタンニンが余韻に続く。

『グラン・レゼルバ ブラック・ラベル  
カベルネ・ソーヴィニヨン 2021年』

Gran Reserva Black Label Cabernet Sauvignon

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%

希望小売価格: 8800円

黒系果実と赤系果実の香りが濃い、スパイスやハーブのニュアンスも感じる。よく熟したタンニンは力強さがあり、肉料理と合わせたい。

『グラン・レゼルバ ブルー・ラベル レッド・ブレンド 2021年』

Gran Reserva Blue Label Red Blend

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン78%、プティ・ヴェルド13%、マルベック4%、メルロ4%、カベルネ・フラン1%

希望小売価格: 1万3200円

最高区画のブドウを使用。チェリーやイチゴのフレッシュな果実の香りと凝縮感、きめ細かい酸が印象的。バランスのいい味わい。

※価格は税込

これは、生態系を保全しつつ、同時にブドウ栽培の環境を整備しようという取り組みだ。例えば、野生生物の生息地間を結ぶ路地空間(バイオロジカル・コリドール)をブドウ畑の中に設けている。山にすむ野生生物が山と川との間を行き来する道

「私は30年間ワインを造ってきましたが、この15年ほどで気象の変化が明らかに大きくなっています。冬に雨が多く降ったり、遅霜に見舞われたり。これまでと同じやり方では、この先ワインが造れなくなるかもしれません」と危機感を抱く。今はさまざまなリスクに対応できるノウハウがあるが、未来のためにもっと踏み込んだ対策を、と決意し、2016年から、独自の「バイオダイバーシティ・マスター・プラン」をスタートした。

を造成したのだ。生態系への配慮と環境保全は、やがて高品質なブドウが育つ環境作りに発展するという発想だ。この取り組みをワインに表現し、20年には『グラン・レゼルバ バイオダイバーシティ・エディション オーガニックレッド・ブレンド』を発表した。「フラワリーな香りが広がり、独特の野性味があります。植物や土からのワイルドなニュアンスを表現するため、熟し過ぎないタイミングで収穫を行い、フレッシュ感も残しています。ソフトな口当たりで、エレガントな酸が味わいを引き締めています」とルイス氏。22年からは、ワインの売り上げの1パーセントを環境保全に取り組み、団体へ寄付する活動もスタートしている。

プレミアムクラスのラインナップ

長い歴史と伝統に支えられ、ワイン造りの技術を磨き続けてきたヴィーニャ・タラパカ。

ベーシックなラインナップとして、最高区画のブドウから造るプレミアムシリーズ「ブルー・ラベル」、上質なブドウを厳選した「ブラック・ラベル」、そしてブドウの個性にフォーカスした「レッド・ラベル」の各シリーズがある。いずれもチリの恵まれた自然環境をベースに、広大な自社畑、丁寧なワインメイキングの試行錯誤の積み重ねから生まれた。このシリーズに共通するのは、上質でエレガントな味わい。150年の軌跡から生まれた高品質のワインは、いつも飲む人に感動を与えてくれる。

コードルニウ

# CODORNÍU

## プロだからこそ注目したい 「コードルニウ」の深い魅力

世界各国で長く愛されているカバが「コードルニウ」だ。  
醸造責任者のブルーノ・コロメール・マルティ氏が来日し  
日本料理の多様性とコードルニウの相性の良さについて語ってくれた。

text by Kimiko ANZAI, photograph by Hiroshi INOMATA

1551年創業の「ラベントス・コードルニウ」は、スペインで最も古い歴史を持つワインメーカーだ。長きにわたり、スペイン・カタルーニャ州の雄としてワイン産業をけん引してきた。このラベントス・コードルニウがカバを生み出したのは1872年のこと。ジョセップ・ラベントスがペネデス地方の伝統的なブドウ品種、チャレツロ、マカベオ、パレリャーダを使用し、瓶内2次発酵の伝統製法でカバを造ったのだ。これは当時としては画期的なことだった。

同社が手掛けるブランド「コードルニウ」の魅力は、何といってもブドウ本来の味を生かした高品質でナチュラルな味わいにある。ワイナリーは現在4730ヘクタールという広大な畑を擁するが、醸造責任者のブルーノ・コロメール・マルティ氏は「よりピュアな味わいのブドウを」と5年前からオーガニックのプロジェクトを開始、昨年、すべての畑

のオーガニック認証を取得したという。マルティ氏は語る。

「サステイナブルを推進することは、私たちにとっての責務です。ワイナリーでは水を30パーセント節減することもできました。気候変動が問題になっている今だからこそ、私たちは自然と共存していかなければなりません」

この努力が、コードルニウの味わいに反映されているのだ。

コードルニウは今や家庭でも楽しめるブランドとなったが、コロメール氏はこの親しみやすい味わいは「レストランなどの飲食店でこそ、実力を発揮してくれるのではないかと」考えている。

「私が何度も来日して感じたのは、日本料理の多様性でした。素材を生かし、軽やかで味付けも繊細です。また、日本には寿司、天ぷらだけでなく、アジア料理店も多い。これらの料理にコードルニウは合うと感じました」

確かに、コロメール氏の言うように、コードルニウと日本料理の相性は抜群だ。例えば『コードルニウ クラシコ ブリュット』なら土着品種ならではの軽やかな苦味が串揚げや鳥のから揚げなどによく合うし『アナ・デ・コードルニウ ブラン・ド・ブラン スリーパー』ならシャルドネの清らかさが魚介類や天ぷらとマッチする。幅広いジャンルの料理に寄り添ってくれるだけでなく、パイ・ザ・グラスでも活用できそうだ。

「ワインや料理のプロフェッショナルの皆さんに、もう一度、コードルニウの魅力に触れていただけたらうれしいですね」



醸造責任者のブルーノ・コロメール・マルティ氏。カタルーニャ州サン・クガ・デル・バリェス生まれ。カタルーニャ工科大学で農業工学の学位を取得、ブルゴニユ大学でフランス国家認定ワイン醸造士の課程を修了。2008年より現職。「バックスアワード2021 ベストスパークリングワインメーカー」受賞

未来を開く  
サステイナブル  
ワイン



30kmにおよぶ地下カーヴは、京都の暮盤の目のように通りが交差しており、各通りに輸出先の都市名を冠した名前が付けられている。40年来の輸出先である日本の通称もあり「CAVA TOKYO / カヴァ東京」と書かれている



### コードルニウ クラシコ ブリュット Codorníu Clasico Brut

品種：マカベオ、チャレツロ、パレリャーダ  
希望小売価格：1848円（税込）

白い花やレモンの香り。アーモンドやトーストのニュアンス。豊かな果実味としっかりした酸味。サラダやタパス、餃子などに。

### アナ・デ・コードルニウ ブラン・ド・ブラン スリーパー Anna de Codorníu Blanc de Blancs

品種：シャルドネ70%  
マカベオ+チャレツロ+パレリャーダ30%  
希望小売価格：2662円（税込）

グレープフルーツやハーブ、プリオッシュの香り。シャルドネの清らかさが生きたスタイリッシュな味。肉のグリルのほか、コースで通しても良い。



EUの協賛により  
掲載されています。



# ワイン王国 バックナンバー

隔月刊『ワイン王国』発売日(首都圏基準)は2月、4月、6月、8月、10月、12月の**5**日です。

ワイン王国

検索

URL=<https://www.winekingdom.co.jp/>



143号

隔月刊2024年11月  
定価1870円(税込)

●知りたかった! 美味しいナチュラルワイン クラシック派のあなたにも ●「日本ワインコンクール 2024」グランドゴールド賞 & 金賞ワイン ●現地取材 日本のワイナリーへ行く ～ワインとテロワール、ワイナリーツーリズム～ ●イタリアワインで秋を楽しむ ニッツァ/ネッピオーロ/シチリア ●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台&2000円台でみつけた「世界のピノ・ノワール」



142号

隔月刊2024年9月  
定価1870円(税込)

●YOSHIKI Special Interview [Y by YOSHIKI]のエlegance「カリフォルニア・ロゼ」& 新ヴァンテージ誕生 ●プロフェッショナルと学ぶ ブルゴーニュ・ワイン「ワイン王国 誌上検定」 ●5ツ星を探索 ブラインド・テイスティング 1000円台&2000円台でみつけた「アロマティックな白ワイン」



141号

隔月刊2024年7月  
定価1870円(税込)

●特集 日本の「ワインバレー」探求 長野、山形、北海道 空知、新潟 ●初夏の泡～フランス、イタリア、スペイン～ ●樋口真一さん(「髭男爵」ひぐち君)とゆく 料理とワインを巡るツーリズム ●5ツ星探求ブラインド・テイスティング「気分爽快!スパークリングワイン」



140号

隔月刊2024年5月  
定価1870円(税込)

●「私の人生を変えたイタリアワイン」 ●現地取材「未来に羽ばたくスカナ」 ●ネクスト! ブルゴーニュを探索 ●モバイルワイン to Go ●ワインセラとウィングズ ●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台&2000円台でみつけた「春に映えるロゼワイン」



139号

隔月刊2024年3月  
定価1870円(税込)

●デリーボルドー 定番にしたい50本 ●あなたに寄り添うノンアルコールワイン ●5ツ星を探索! ブラインド・テイスティング1000円台&2000円台でみつけた「冬のごちそうに合うイタリアワイン」/ブラインド・テイスティング 5ツ星ワインをイタリアのごちそうと間違えソムリエに教わるHow to ワインテイスティング



138号

隔月刊2024年1月  
定価1870円(税込)

●シャンパーニュ プレステージ&ブリュット メジンのスタイルを紐解く ●現地取材 深遠なるシャンパーニュの世界 ●進化するチリワインの「今」を語る ●2023年秋 イタリアワインラッシュ! ●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台でみつけた「年末年始に楽しみたいワイン」



137号

隔月刊2023年11月  
定価1870円(税込)

●イタリアワインのABC ●完全試飲! 「日本ワインコンクール」金賞ワイン28本 ●現地取材「日本ワインの魅力～風土を映す造り手たち～」 ●5ツ星探求 ブラインド・テイスティング 1000円台でみつけた「和食ワイン」



136号

隔月刊2023年9月  
定価1870円(税込)

●やっぱりブルゴーニュが好き! 狙いめ40本 ●現地取材 ニュージーランド 自然と共生するワイン造り ●進化を遂げるアメリカ ノースウェスト・ワイン ●私たちがオーガニックワインを選ぶ理由 ●5ツ星探求ブラインド・テイスティング 1000円台でみつけた「冷やして美味しい赤ワイン」



135号

隔月刊2023年7月  
定価1870円(税込)

●夏!今飲みたい特選スパークリング ●ワインのように楽しみたい 日本の酒 ●初夏に乾杯! さわやかシャンパーニュ・コレクション ●今、ホットな島ワイン ●5ツ星探求ブラインド・テイスティング 1000円台でみつけた「ソーヴィニヨン・ブラン」

## 定期購読するなら2年間購読がおすすめ。

年間購読料

隔月刊・偶数月5日発売  
(首都圏基準)

定期購読 1年

↓↓

12,180円

(6冊/税・送料込)

定期購読 2年

↓↓

22,440円

(12冊/税込・送料サービス)

『ワイン王国』  
電子出版案内

『ワイン王国』の美しい写真が  
ひととき贅沢に楽しめます

隔月刊『ワイン王国』は、個性豊かなワインボトル、日本を代表するレストランの料理、世界各地の壮大なワイナリーなど、誌面を美しい写真で構成しています。そのほとんどがデジタルカメラで撮影される今、オリジナル原版に最も近い質感を再現できるのは、実はアナログ処理工程を一切経由しないデジタル版(電子書籍)なのです。『ワイン王国』のゴージャスな誌面を、ハイクオリティなデジタル版でどうぞお楽しみください。『ワイン王国』のデジタル版は、「富士山マガジンサービス」「マガストア」「Zinio」「Amazon.co.jp Kindle」「docomo dマガジン」「楽天Kobo」「auブックパス」など、さまざまなサイトでご覧いただけます。

お申し込みは  
コチラ

●スマホ、パソコンで検索

ワイン王国 fujisan

検索

●スマホから



●お電話から

0120-223-223 (年中無休24時間)

※定期購読の契約は、Fujisan.co.jpとの契約となり、お申し込みは、Fujisan.co.jpの利用規約に準じます

株式会社ワイン王国

〒158-0098 東京都世田谷区上野賀5-12-11

販売部 TEL.03-5716-3222 FAX. 03-5716-3226 URL <https://www.winekingdom.co.jp/>

# イタリア ワインの

# 冬

# が来た!

イタリアワインをゆっくり楽しみたい季節。

どんなワインを飲もうか考えるのも楽しいもの。

今回のイタリアワイン特集では

世界で愛されているワイナリー、日本で人気のワイナリー

権威あるワインガイド『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』で

最高評価を得たワインなどをたっぷり紹介。

美味しいイタリアワインを探す近道は、ここにあります!

## INDEX

### 州を代表する定番人気ワイナリー ..... P 96

フォンタナフレdda (ピエモンテ州)

プラネタ (シチリア州)

センシィ (トスカーナ州)

セッテ (ピエモンテ州)

ボッサノーヴァ (アブルッツォ州)

### 『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』

トレ・ビッキエーリワイン ..... P 103

### 第 16 回 「JETCUP」

(イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール) ..... P 112

### イタリアワインイベントリポート ..... P 102

ボルサヴィーニ 2024 (イタリアワイン商談会)

ブランカイア (トスカーナ州／キアンティ・クラッシコ)

アルジェンティエラ (トスカーナ州／マレンマ)

マッセート (トスカーナ州／ボルゲリ)

### トレ・ビッキエーリ生産者

リス・ネリス (フリウリ地方)

メディチ・エルメーテ (エミリア・ロマーニャ州)

# 単一畑バローロのパイオニア 進化し続けるバローロを世に出す

フォンタナフレddaは進化を続ける。  
イタリアを統一したサヴォイア王家の伝統を継承する名門でありながら  
常に未来を見据えたワイン造りに取り組んでいる。  
醸造責任者のジョルジョ・ラヴァーニャ氏に話を聞いた。

text by Isao MIYAJIMA

## フォンタナフレdda Fontanafredda

イタリア初代国王ヴィットリオ・エマヌエーレ2世が最愛の妻ローザ伯爵夫人にフォンタナフレdda農園を贈ったのは、1858年のことだ。2人の間に生まれたエマヌエーレ・アルベルト・ミラフィオーリ伯爵は78年、そこにワイナリーを創設する。以来「フォンタナフレdda」はバローロのリーダーとしてイタリアワイン界をけん引してきた。伝統を守るだけでなく、時代を切り開いてきたワイナリーでもある。86年に初めてバローロを外国に輸出し、国際的な名声を確立すると、その翌年にはヨーロッパで最初にセメントタンクを導入した。1964年からリリースされた「バローロ・ヴィーニャ・ラ・ローザ」は単一畑バローロの先駆者だ。複数の村のブドウをブレンドしてバローロを造るのが当然とされていた時代に「バローロ・セッラルンガ・ダルバ1988年」を誕生させた。単一村バローロの最初の例だ。2018年には有機栽培への移行を終え、120ヘクタールの自社ブドウ畑すべてが認証を得ている。

### ネオ・クラシックを発展させ 新時代の醸造に挑む

今も時代に合わせて、栽培や醸造を進化させている。1990年代後半から徐々に完成させたネオ・クラシックとも呼べるスタイルをさらに発展させ、より優美で、自然な味わいのバローロを目指す。新時代を担うのは、醸造責任者のジョルジョ・

セッラルンガ・ダルバ村のワイナリーの周りの丘陵には、70haの素晴らしいブドウ畑が広がる



ラヴァーニャ氏だ。アルバ醸造学校卒業後、老舗「ベニー・ディ・バタジオーロ」で23年間働き、4年間「ブルーノ・ジャコザ」の醸造長を務めたという輝かしい経歴の持ち主だ。伝統的ワイン造りの再評価を始めており、一例が木樽発酵の復活だ。  
「50〜70ヘクタールのフレンチオーク木樽を六つ導入し、単一畑バローロに使用しています。樽のタンニンと酸素のおかげで色素が固定され、上品な果実味が残ります。還元の色配がなく、透明感のあるワインができます」



歴史あるセラーには大樽がずらりと並ぶ(上)。120haの自社ブドウ畑はすべて有機栽培の認証を得ている(右)



昔から行われていたステッカトゥーラというマセラシオン(醸し)も始めた。アルコール発酵後(残糖が1リットル当たり10〜15グラムの段階)にタンク内にすのこのようなものを設置し、果帽を押さえた状態で2〜4週間ほど置いておくというものだ。

「色は薄くなるのですが、ワインが豊かになります。果実だけでなく、ハーブなどのニュアンスが加わり、複雑なパロロができるのです」

2020年からは樽熟成後、瓶詰めまで4〜6カ月ほどセメントタンクで休ませるようにした。

「ゆつたりとした、自然な味わいになります」

小さな改良の積み重ねです、と話すのが、最近も大幅に樽を買い替えるなど、品質のための投資は惜しまない。

生産が中止されていた三つの単一

畑パロロ(ヴィーニャ・サン・ピエトロ)『ヴィーニャ・ピアンカ』『ヴィーニャ・ガッラット』も2022年ヴィンテージから復活させる。

「さらにテロワールを明確にするワイン造りを進めます」

**ワイナリーの進化を物語る三つのパロロ**

進化したスタイルを見事に体現するのが『パロロ 2020年』だ。赤い果実、チェリー、ドライハーブ、スパイスの繊細な香りで、ゆつたりとした味わいだ。

「複数の村のブドウをブレンドしているの、ラ・モッラ村の甘いタンニン、セツラルンガ村の厳格なミントやバルサム、モンフォルテ村の広がりや頑強さなどが溶け合い、調和が取れています」

パロロは厳格で、長く熟成させる必要があるワインとされてきたが、このワインは今飲んででも美味しい。

「20年は華やかなヴィンテージで、包み込むような香りを持ち、タンニンが甘く、酸が少なめなので、すでに楽しめます」

ローストビーフ、焼き豚などに合いそう。

「パロロ・セツラルンガ・ダルバ 2019年」は古典的なスタイルで、土っぽさ、なめし草、スパイスのアロマが厳格だ。

「19年は酸がしつかりして、優美なヴィンテージ。同じセツラルンガ村でも標高250〜500メートルに散在する複数の畑のブドウを使っている、土壌も異なるので、複雑なワインが生まれます」

タンニンが良質でしなやかなこのパロロは、フィレ肉ステーキやローストチキンに合うだろう。

『パロロ・ラ・ローザ 2018年』は繊細極まりないパロロだ。

「フォンタナフレddaを代表する単一畑から生まれるワインで、上品なバラのアロマと絹のようなタンニンを持つパロロとなります」

香りはフローラルで、魅惑的だ。「最もブルゴーニュ的なパロロです」とラヴァーニャ氏。

クリスマスなどの特別な機会に飲みたいワインである。タンシチュー、牛ほお肉の赤ワイン煮込みなどと最高の相性で、また白トリュフとは夢のマリアージュとなる。



左から  
『パロロ 2020年』  
Barolo  
品種：ネッビオーロ 100%  
価格：8180円

『パロロ・セツラルンガ・ダルバ 2019年』  
Barolo Serralunga d'Alba  
品種：ネッビオーロ 100%  
価格：1万286円

『パロロ“ラ・ローザ” 2018年』  
Barolo "Vigneto La Rosa"  
品種：ネッビオーロ 100%  
価格：2万4216円

※すべて税込参考価格



ワイン観光にも力を入れていて、三つのホテル、四つのレストラン、博物館を所有している

# プラネタ

## Planeta

世界的大ブームを巻き起こしているエトナ・ワイン。

順調に成長を続けており、

年間生産本数も600万本を超えた。

エトナ・ワインの今後の展開は？

来日したアレッシオ・プラネタ氏に話を聞いた。

text by Isao MIYAJIMA, photographs by Koumei KADOWAKI



Italian Wine

オーナー兼醸造責任者のアレッシオ・プラネタ氏

### 噴火を続けるエトナ火山 標高800メートル超えのテロワールを映す

「エトナ山の標高が3403メートルになりました。また高くなったのです」と話すのは「JETCUP」(イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール)の審査員として来日したアレッシオ・プラネタ氏。頻繁に噴火を続けるエトナは、今も変貌を続けている。

その意味で、何年の噴火による土壌の上に畑があるかが重要です」それを明確にするために「プラネタ」はエトナで造るワインに「エルツイオーネ1614(1614年の噴火)」という名前を付けた。

「1614年から25年まで続いた噴火はエトナ史上最も長いもので、私たちの畑があるシャラスオーヴァの土壌を作りました。どの噴火の土壌であるかが、テロワールを規定するのです」

プラネタがエトナに進出したのは2008年のこと。シャラスオーヴァ

地区に8ヘクタールを購入してカッリカンテ、ネレッロ・マスカレーゼ、リースリング、ピノ・ネーロなどを植樹した。

「エトナの白ワインは大きな可能性があると考えたので、白ブドウを多く植えました。当時はエトナと言えど赤ワインという時代だったので、ずいぶん批判されましたが、今はエトナの白の需要が急拡大しています」

最新のデータではDOC(統制原産地呼称)エトナの33パーセントが白ワインとなっており、今後も伸び続けると予想される。

「エトナは栽培が困難な地だとされますが、白ブドウにとっては理想的な産地です。冷涼な気候で、雨が多く、火山性土壌なので、すぐにリースリングを思い着きました」

「エルツイオーネ1614リースリング2020年」はアカシアなどの花のアロマが華やかで、酸がシャープでフレッシュな味わい。後口に残る骨太のミネラルはまさにエトナの白ワインを想起させるものだ。

「品種の特徴よりもテロワールの刻印が強く表れる、偉大な産地なのです」

「エルツイオーネ1614カッリカンテ2019年」はサルヴィア、タイムなどのハーブのアロマがさわやかで、勢いのある味わいだ。細身だが、引き締まっていて、余韻が長い。

シャラスオーヴァにあるプラネタの畑は標高800メートル以上にあるため、規定上DOCエトナを名乗



「ブラネタ社」の畑から見える噴火するエトナ火山

「煙を購入して植樹した後、DOC申請をした時に初めてそのことを知って驚きました。ただ、素晴らしいテロワールなので、とても満足しています」

ブラネタはDOCエトナも造っているが、それには標高800メートル以下の畑のブドウを使っている。

## シチリアにも テロワールの時代が到来

「1993年に、叔父のディエゴ・ブラネタと醸造コンサルタントのジャコモ・タキス氏とともにエトナを訪れました。その時に地元の貴族が造っているピノ・ネーロを試飲して、強い印象を受けました」

それ以来挑戦したいという思いはぐんぐんできた。

「ブルゴーニュとは異なるワインです



「シャラヌオーヴァ」の畑

が、興味深いものができます」

「エルツィオーネ1614 ピノ・ネーロ2020年」は上品な赤い果実のアロマを感じ、みずみずしい味わいだ。このワインもやはり後口に火山性のミネラルをしつかりと感じさせる。

「エルツィオーネ1614 ネレロ・マスカレーゼ2019年」は涼しげな香りを持ち、フレッシュな味わいで、タンニンのきめが細かく繊細だ。

「標高の高い畑で造るネレロ・マスカレーゼらしく、シャープな味わいです」と語る。

「戦後、シチリアワインはまずブランド（「ブラネタ」「コルヴォ」「レガレアー



溶岩石で作られた「フェウド・ディ・メッツォ」ワイナリー

リ」「ドンナフガータ」など）で評価を高めました。次にネーロ・ダヴォラ、インツォリア、グリッロといった土着品種ブームが訪れました。そして今、ようやく産地（エトナ、メンフィ、ヴィットリア、ノートなど）が語られるようになりました」

テロワールの時代が到来したことに大いに満足していると話す。

「エトナも北地区、東地区、南地区といった大雑把な分け方ではなく、近年はそれぞれの畑の特徴が細かく語られるようになりました。この傾向は強くなっていると思います。エトナはそれぞれの畑の特徴が明確に出る産地で、しかもそれを強調してくれる土着品種があります。エトナブームはまだ続くでしょう」

エトナのワインは絶対にはかない強い個性を持っている。それは今後ますます貴重になっていくだろう。



(左から)  
『エルツィオーネ 1614 カッリカンテ 2019 年』  
Eruzione 1614 Carricante  
品種：カッリカンテ 100%

『エルツィオーネ 1614 ネレロ・マスカレーゼ 2019 年』  
Eruzione 1615 Nerello Mascalese  
品種：ネレロ・マスカレーゼ 100%

『エルツィオーネ 1614 リースリング 2020 年』  
Eruzione 1617 Riesling  
品種：リースリング 100%

『エルツィオーネ 1614 ピノ・ネーロ 2020 年』  
Eruzione 1616 Pinot Nero  
品種：ピノ・ネーロ 100%



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. NO. 2021/2115

# センシ

## Sensi

1890年創業という老舗「センシ」は、  
持続可能なワイン造りに力を入れている。  
2014年から自社畑をすべて有機栽培に転換し、  
オーガニック・キャンティで成功を収めている。

text by Isao MIYAJIMA

当主のマッシモ・センシ氏

持続可能なワイン造りと  
時代を見据えた商品開発にも挑む

メディチ家の別荘があったファットリア・ディ  
ラッピアーノには65haのブドウ畑がある



「センシ」はトスカーナに居を構えるファミリーワイナリーで、サンジョヴェーゼの名手として知られる。キャンティからスタートして、トスカーナ、イタリア全土に活動を広げ、安定した品質のワインを生産している。今、最も力を入れているのは持続可能なワイン造りだ。

「将来の世代により良い環境を残す必要があります」と話すのは当主マッシモ・センシ氏。自社畑で有機栽培を行うだけでなく、ソーラーパネルによる自家発電、リサイクルの推進など地球環境にも大いに配慮している。

その象徴が『カンポルーチェ キャンティ オルガニック 2022年』だ。チェリーの喜ばしい香りを持ち、味わいは軽やかで、柔らかく、幅広い料理に合う。シラーをブレンドしているためスパイスさがあり、食欲をそそる。

「酸がやさしいので、近代的な料理に合います。ワインだけで楽しむのもお勧めです」

「カンポルーチェ」とはイタリア語で「光に満ちた畑」の意味で、生物多様性が保たれ、さまざまな色彩に満ち

ちた畑を意味する。夏には蜚が見られるそうだ。

「フルーティーで、若々しい魅力に溢れるキャンティです」

『ゴヴェルノ キャンティ アッルーゾ トスカーノ DOCG 2022年』は20日ほど陰干したブドウを加えて再発酵をさせた、ゴヴェルノという製法で造る興味深いワインだ。19世紀から行われている伝統的技術をヴィテルボにあるトゥーシャ大学と研究し、2017年から造っている。

「ブラム、森の果実、フランボワーズ、アニス、ジュニパーベリーなどの香りが複雑です。ゴヴェルノ製法によりアルコール度数が上がり、甘さを感じさせる包み込むような味わいとなるので、スパイスを使ったエスニック料理などによく合います」

1999年からは著名な醸造コンサルタントであるロレンツォ・ランディ氏を招き、さらに品質が高まった。ヴィーガンワイン、亜硫酸無添加ワイン、オレンジワイン、ノンアルコールワインにも挑戦している。

「チリエジョーロ、ピニテッロといった土着品種を使った単一品種ワインに力を入れていくつもり」と意欲的だ。



今回紹介するワインはステンレスタンク熟成だが、樽熟成を行うワインも造っている



20日ほど陰干したブドウをゴ「ヴェルノ」に使用する。アンフォラによるワインにも挑戦している



左から

『ゴヴェルノ キャンティ アッルーゾ トスカーノ DOCG 2022年』

Chianti DOCG Governo All'uso Toscano

品種: サンジョヴェーゼ 80%、カナイオーロ 10%、コローネ 10%

価格: 1918円

『カンポルーチェ キャンティ オーガニック DOCG 2022年』

Campoluce / Chianti DOCG Biologico

品種: サンジョヴェーゼ 85%、シラー 15%

価格: 2383円

※価格は税込

## イタリア・ナチュラルワインの ニューフェイス登場

中国・上海で活動していた「ZEFIRO JAPAN」は今年、日本に拠点を新設し、イタリアワインの輸入を開始。ピエモンテ州「セッテ」とアブルッツォ州「ボッサノーヴァ」のオーナーが来日し、ワインの個性を語った。

# セッテ

## Sette

“restless”  
レストレス  
なスタイル



ジーノ・デッラ・ポルタ氏

2017年に設立したワイナリー。共同経営者の名前にGino、Gianluca、Gregorioと「G」が付いていることから、アルファベットの7番目「セッテ」と命名。ジーノ・デッラ・ポルタ氏はワインとワイナリーを“レストレス(静止することがない)”と表現する。ラベルのデザインは友人でアーティストのアリアンナ・ヴァイロさんが手掛けており、モチーフは水中の生物が多い。『グリニョリーノ』はウニ、『ピアンコ・メドゥーサ』はクラゲ。海中を遊泳するクラゲは優雅だが、触ると刺激的。モスカートのアロマと深みのある味わいを“動き回る”生物に委ね、ワインの魅力に重ねている。

### 「ブリの漬け丼」

×

#### 『グリニョリーノ 2022 年』

ブリを醤油とバルサミコ酢で軽く漬け、酢飯と合わせ、刻みミョウガを散らした1品

### 「マリアージュコメント」

「驚いた。完璧なマリアージュだ！ 普段は白身の肉などと合わせているが、魚は初めて。タンニンが口中を洗い流してくれる感じがクリミー。バランスの良い組み合わせにとても満足している」(ポルタ氏)



(左)

#### 『ピアンコ・メドゥーサ 2022 年』

Bianco Medusa

品種：モスカート 100%

価格：4950 円

#### 『グリニョリーノ 2022 年』

Grignolino

品種：グリニョリーノ 100%

価格：4510 円



※価格はすべて税込 ※料理：割烹「小田島」

# ボッサノーヴァ

## Bossanova

ワインも音楽も  
“authentic”  
オーセンティック



ナット・コラントニオ氏

ナット・コラントニオ氏は2018年に友人のアンドレア・クアッリア氏と出会い、祖父がのこした小さな区画からワイン造りを開始。今ではピオディナミを導入し、ナチュラルワインに注力。自分たちのテリトリーと自分たちのワインをワンワードで語るなら“オーセンティック(正統な)”と表現。2人ともバンドのメンバーとしての顔も持つ。「ブラジル音楽のボッサノーヴァは、ワインを開ける時の感覚に似ているし、ワインのヴィンテージにはすべての思いが詰まっている」とコラントニオ氏。トレビアーノには可能性があり、モンテプルチャーノは手堅い品種と評す彼は「アブルッツォこそ最高のワインに昇華できる」と語る。

### 「アンコウのフライ」

×

#### 『トレビアーノ・ダブルッツォ 2022 年』

アンコウをボン酢に軽く漬け、パン粉を付けて揚げた一皿

### 「マリアージュコメント」

「魚にしては重みがあり、奥深い味わいで塩味や旨味がある。畑は海に近く、常に海風の影響を受けているので“塩味”が双方の共通項とだと感じた」(コラントニオ氏)



(左)

#### 『トレビアーノ・ダブルッツォ 2022 年』

Trebbiano d'Abruzzo

品種：トレビアーノ・ダブルッツォ 100%

価格：5390 円

#### 『セラズオーロ・ダブルッツォ 2022 年』

Cerasuolo d'Abruzzo

品種：モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 100%

価格：5390 円



# イタリアワインイベントリポート

この秋から冬にかけて来日したイタリアの生産者によるセミナーやイベントを、リポートします。

## マッセート

トスカーナ州ボルゲリの至宝『マッセート』  
生産者来日セミナーとディナー

「フレスコバルディ」社長のランベルト・フレスコバルディ氏（左）と「マッセート」生産管理ディレクターのマルコ・バルシメッリ氏



トスカーナ州ボルゲリ地区で造られる『マッセート』。親会社「フレスコバルディ」のランベルト・フレスコバルディ社長とマッセートの生産管理ディレクター マルコ・バルシメッリ氏が来日し、垂直テイスティングセミナーとディナーが開催された。

セミナーでは直近にリリースされた2021年を含む全10ヴィンテージと、セカンドラベル『マッセティノ』の2ヴィンテージが登場。ディナーでは「CYCLE By Mauro Colagreco」(大手町)の料理とマッセート1996年、2006年を、21年ペアリングした。

「21年は乾燥した厳しい夏を乗り越え、マッセートらしい美しさと完璧なバランスが備わりました」とバルシメッリ氏。「試飲を重ねるたびに、豊かな存在感と引き締まった飲み口に感動します」

これこそ21年ヴィンテージの特徴で、地中海の奇跡とも称されるゆえんだ。

ブドウが育たないと言われた地に可能性を感じて突き進み、誕生させた歴史を持つ偉大なワイン。

「伝統と未来への取り組みのコンビネーションこそマッセートの哲学です。マッセートは今や“セラーに入れておくべきワイン”となりました」とフレスコバルディ氏。「私が偉大なワインを造るのは、多くの人たちと共有する時間を作るためでもあります」と語った。



『マッセート2021年』 <https://www.masseto.com/en/>

## ブランカイア&アルジェンティエラ

### カベルネ・ソーヴィニヨンを主体に造る トスカーナ州の「ブランカイア」と 「アルジェンティエラ」 合同セミナー開催

10月、トスカーナ州マレンマ地区の「ブランカイア」と同ボルゲリ地区の「アルジェンティエラ」の合同来日セミナーが行われた。

ブランカイアは1980年創業のワイナリーで、キアンティ・クラッスコの第一人者カルロ・フェッリーニ氏をエノロギに迎え、高品質なワインを手掛けている。マレンマは一般的にサンジョヴェーゼに適した土地だが、ブランカイアのある土地は特に暑く乾燥するため、ここではボルドー系の品種に力を入れている。

『イラトライアロッソ・マレンマ・トスカーナ2020年』はカベルネ・ソーヴィニヨンとプティ・ヴェルドの比率を高めに使用し、区画別に醸造したものをブレンド、500〜700リットルの大樽で熟成させる。柔らかい果実味とフレッシュな酸味、タバコ、リコリスなどの熟成のトーンも感じ、タンニンはシルキー。

1999年創業のアルジェンティエラは、85ヘクタールの畑を所有する。これはボルゲリエリアの中で4番目の大きさ。フランス・ボルドー右岸のトップ醸造家ステファン・ドゥルノンクール氏のコンサルティングの下、国際的に評価されるワイン造りを行う。標高160〜200メートルと高いところに位置し、どの畑も海に近く、太陽が海に反射するため日射量にも恵まれている。

『ヴィッラ・ドノラティコ ボルゲリ2021年』は北向き斜面らしいエレガントでフローラルな果実味と、力強くも非常に滑らかなタンニンを感じる。

「ブランカイア」輸出マネージャーの  
アンドレア・ダレシオ氏。イラ  
トライアロッソ・マレンマ・トス  
カーナ2020年」とも



「アルジェンティエラ」マーケティング  
ディレクターのマッシモ・バジ  
レ氏。お勧めのワインは「ヴィッラ・  
ドノラティコボルゲリ2021年」

問い合わせ先：(株)アルカン TEL. 03-3664-6591

## ボルサヴィーニ

### イタリアワイン商談会 「BORSA VINI 2024」開催



イタリア全土から多数の生産者が来日。大阪会場に35社、東京会場に54社が集まり、商談会「BORSA VINI 2024」が開催された。参加者は「イタリア土着品種の多様性を味わうことができ、印象に残ったワインは、お店のリストにも取り入れたいと思った」「イタリアワインの新たな可能性を知ることができた」とコメント。この会には日本未輸入のワイナリーも多数参加し、ワイナリーの人と試飲をしながら直接コミュニケーションを取れる貴重な機会となった。



# 『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』



## 『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』とは

1987年、『1988年版』として誕生。80年代半ばから世界的に高評価を得るようになったイタリアワインの動きをとらえ、プロフェッショナルのブラインドテイスティングによる評価、生産者の歴史やワイン造りの哲学などを伝える、画期的なガイドブックとして登場した。ワインの最高評価「トレ・ビッキエーリ」は成功の証とされている。

「トレ・ビッキエーリ」  
ワインを飲もう！  
最高評価



編集長のマルコ・サベッリコ氏

イタリアの権威あるワインガイド

『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』。

ワイン愛好家やイタリアワイン業界で

活躍する人たちのバイブルとも言える本書の

最高評価「トレ・ビッキエーリ」を

獲得したワインを紹介する。



# Gambero Rosso

# Gambero Rosso

## ガンベロ・ロッソの 歴史に見る イタリアワインの進化

イタリアを代表するワインガイドである『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』。

最高賞であるトレ・ビッキエーリを獲得することは多くのワイナリーにとって重要な目標であり

成功への第一歩でもある。38年にわたるその歴史を振り返ってみたい。

text by Isao MIYAJIMA  
photographs by Hiroshi INOMATA

品質の向上とともに  
飛躍的に増えた  
トレ・ビッキエーリ

『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』は今年38年目を迎えた。1987年末に1988版のガイドブックが発表された当時と比べると、イタリアワインの状況はまさに隔世の感がある。当時、私はこのガイドブックの創設メンバーとよくワインの試飲をしていた。イタリアワインについて初めての本格的なガイドブックが誕生するとのことで、とても興奮したことを覚えている。最初は「ガンベロ・ロッソ」と「スローフード」による合同出版だった。87年当時のイタリアワインは「価格が安くてそれなりに美味しいワイン」から「世界で通用する高品質ワイン」への飛躍を図っていた時代で、イタリアワインルネサンスと呼ばれる急速なワイン造りの近代化、高品質化が推進されていた。ただ、高品質に取り組むワイナリーの数も、卓越したワインの数もまだ少なかった。1988版で紹介されたワインはわずか1500種類ほどで、最高賞であるトレ・ビッキエーリは32だった。

その後の38年でイタリアワインは順調に品質を高め、世界的名声を誇るワインも数多く誕生した。ガイドブックのページ数もどんどん増え、今は毎年5万種類近くのワインを試飲して、約2000種類のワインが

最終試飲に残り、その中から498のトレ・ビッキエーリ（2025版）が選ばれている。

「トレ・ビッキエーリに値するワインはもつと多いのですが、1ワイナリーにつき一つしかトレ・ビッキエーリを与えないと決めているので、何とか500以下に抑えられています」と話すのは、編集長のマルコ・サベッリコ氏。「昔はトレ・ビッキエーリに値するワインを探すのに苦労しましたが、今はトレ・ビッキエーリが増えすぎないようにするのが大変です。イタリアワイン全体の品質が目覚ましく向上したからです」とも。

かつての辺境の地も  
重要な産地として  
注目を集めるように

トレ・ビッキエーリを獲得したワインを眺めると、イタリアワインの変化がよくわかる。1988版当時はトレ・ビッキエーリを獲得したワインは、イタリアワインルネサンスをけん引したピエモンテやトスカーナのものが多く、エミリア・ロマーニャ、マルケ、ウンブリア、カンパーニア、プーリア、バジリカータ、カラブリア、サルデーニャといった州にはトレ・ビッキエーリが与えられていなかった。辺境と考えられていたこれらの州も、今では重要なワイン産地となり、個性的なワインでトレ・ビッキエーリを獲得している。

過小評価されていた産地が潜在力を発揮するようになった例も多い。



「レ・モンデ」のゼネラル・マネージャー、  
マッシモ・フルラン氏



ガンベロ・ロッソによる  
日本最大級のイタリアワインイベント

## トレ・ビッキエーリ 試飲会を開催!

ガンベロ・ロッソは毎年  
世界各国で「トレ・ビッキエーリ」の試飲会を開催。  
今年も東京で開かれ  
高品質のイタリアワインを紹介する  
国内最大規模のイベントとして  
1100名の業界関係者が参加した。

『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』編集長の  
マルコ・サベッリコ氏(右)と宮嶋勲氏



「メディチエル・メーテ」の当主、アレッシンドロ・メディチ氏(左)



「ブラ」の輸入部長、  
ディエゴ・コラディニ氏



「ルナエ」のセールスディレクター、  
ミケーレ・ジャナツァ氏



### 評価が高まる土着品種 時代の潮流に合わせ 進化を続ける

シンプルでダイリーワインとしてやや

フリウリを例に取ると、昔はDOCコッリオ、DOCフリウリ・コッリ・オリエンタリ、DOCフリウリ・イソントオにトレ・ビッキエーリが集中していたが、今はDOCフリウリ・グラーヴェ地区などの平野部でも毎年トレ・ビッキエーリを獲得する生産者が出てきた。

昔はほとんど無名だった産地が急速に知名度を高めることもある。筆頭は何と言ってもエトナ(シチリア州)だろう。19世紀にはバルクワインの産地として繁栄し、20世紀に入っ

てからは生産量が激減していたエトナだが、2005年ごろから注目を集め、今では最もホットな産地となっている。アルネイスで知られるロエーロ、サグランティーノで大ブームを巻き起こしたモンテファルコ、厳格なヴェルディッキオで知られるマテリカ、近年ティモラツォがブームとなっているコッリ・トルトネージなど、次々と真価を発揮する産地が登場した。瓶内2次発酵スパークリングワインの産地として有名なフランチャコルタも、80年代はまだ小さな産地だったし、アルタ・ランガは今世紀に入ってから成長した産地である。優れた産地がどんどん増えることにより、イタリアワインは確実に多様で豊かになっている。

低く見られていたランブルスコやプロセッコでも、高品質ワインが造られるようになった。イタリアは気軽に楽しめるダイリーワインに優れたものが多い。最大の魅力である軽やかさと飲みやすさを保持しながらも、しっかりと個性を持つようになったランブルスコやプロセッコは頻繁にトレ・ビッキエーリを獲得するようになった。最良の意味でのダイリーワインが再評価されるようになってきたことはうれしい限りである。

87年当時は外国品種ブームで、シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨンで造られたワインが高く評価されていた。ただイタリアには各地に個性豊かな土着品種が数多く残っていて、貴重な財産となっている。今世紀に入ったところから土着品種ブームが起り、ネーロ・ダヴォラ、フアランギーナ、ペコリーノ、リボッラ・ジャッラ、ネレツォ・マスカレーゼ、カッリカンテなど、際立った特徴を持つ土着品種によるワインが数多くトレ・ビッキエーリを獲得するようになった。

濃厚で重厚なワインから、よりエレガントで繊細なワインへとスタイルのシフトも顕著である。38年の歴史の中で消費者の好みも変化し、それに合わせてイタリアワインも進化を続けてきた。それを忠実に語り続けてきたから、『ガンベロ・ロッソ イタリアワインガイド』は今も高い評価を得ているのである。

\*概略めされていないワインで、主に原料として取引される

## 宮嶋勲氏

Isao MIYAJIMA

ワインジャーナリスト。日本とイタリアでワインと食について執筆活動を行っている。『イタリア ワイン ランキング』監修と翻訳、『イタリアワイン』監修(ともに「ワイン王国」)、『グランディ・クリュ・ディタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞』受賞

## 山田久扇子さん

Kumiko YAMADA

イタリアワインを主とするトータル・ワイン・コーディネーター。老舗日本料理店にイタリアワインを取り入れた先駆者。イタリアのラグジュアリーなホテル、ワイナリーのPRを手掛ける



時代を映す

イタリアワインガイドの最高峰として世界的に認められている

『ガンベロ・ロッソイタリアワインガイド』。その最高評価「トレ・ビッキエーリ」にはイタリアワインの今が映し出されている。

トレ・ビッキエーリワインの中から11本を試飲し最新の潮流を探った。

Soave Classico Monte Grande

ソアヴェ・クラッシコ・モンテ・グランデ 2020年



産地…ヴェネト州  
品種…ガルーネガ70%、トッピアーノ・ディ・ソアヴェ30%  
希望小売価格…6600円(税込)  
問い合わせ先…ジェロボーム(株)

ブラ

1980年代初頭にグラツィアーノ・ブラ氏が立ち上げた家族経営のワイナリー。ソアヴェとヴァルボリチェッラの品質の高さが評価されており、中でもソアヴェの世界的な人気を高めた立役者として知られる。

Comment

輝きのあるイエロー。黄色い花やモモ、若いバナナの香りに加え、ハチミツやキンモクセイのトーンも。丸みのある味わいで包み込むような酸が口の中を行き渡る。アスパラガスのリゾットと好相性。

Pinot Bianco Friuli  
ピノ・ビアンコ・フリウリ 2023年



産地…フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州  
品種…ピノ・ビアンコ100%  
希望小売価格…3388円(税込)  
問い合わせ先…モンテ物産(株)

レ・モンデ

1970年に創業、2008年に当主のアレックス・マッカン氏が購入した。ミクロクリマを表現した「自然が語る」ワイン造りを目指し栽培や醸造設備を一新。畑も20ヘクタールから100ヘクタールへ広げた。

Comment

石灰由来の硬質なミネラルを第一印象に感じる。白い花のトーンがあり、ソフトでやさしい味わい。アフターにもミネラルが感じられる。野菜のテリーヌ、発酵バターでソテーした白身魚、チーズに合わせたい。

text by Mie NAMBA

photographs by Koumei KADOWAKI

# トレ・ビツキエーリが描く イタリアワインの現在地

常連ワインの安定感と  
品種や産地の多様さ

ネラルもありますね。

——今回は『ガンベロ・ロッソ・イタリアワインガイド』(以下『ガンベロ・ロッソ』)でトレ・ビツキエーリの評価を受けたワインのうち、11本をテイ

——続いてフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州の造り手「レ・モンデ」の『ピノ・ビアンコ・フリウリ 2023年』です。

宮嶋 こちらも常連中の常連。

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州は、かつてはスロベニアとの国境付近の丘陵地帯の造り手がトレ・ビツキエーリをよく取っていました。が、こちらは平野部でも適した土壌を見つければ良いブドウができるということが示された、典型的なワインです。

山田 石灰由来のミネラルによって硬質な第一印象を受けますが、それとは裏腹に味わいはソフトでやさしいですね。ふわっと立ち上がる香りも好印象です。ピノ・ビアンコも造り手によってさまざまなタイプがあり、非常に多様性を感じさせる品種ですね。

山田 一般的にソアヴェでイメーじされるさわやかな酸というよりも、包み込むようなやさしい酸が広がって、上品そのもの。強すぎず弱すぎない香りの印象も良いです。ソアヴェの多様性を感じさせる一本であり、質の高さが抜きん出ています。

宮嶋 しばしばトレ・ビツキエーリを取るワインですね。複雑みがあって美味しいです。2年熟成されていてちょうど飲みごろになっています。ハチミツや黄色い花のトーンを感じ、樽を使うことで丸みのあるタイプのソアヴェになっています。火山性土壌の特徴が感じられるミ

——『ピノ・グリーンジョー・グリス 2021年』(リス・ネリス) も同じフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州のワインです。

宮嶋 フリウリ・ヴェネツィア・

ジュリア州やトレンティーノ・アルト・アデージエ州では、ワンランク上のピノ・グリーンジョーが造られています。中でも「リス・ネリス」はアルザス・スタイルのピノ・グリーンジョーの造り手として知られています。また、貧困国に学校を作る活動も行なっており、今年は『ガンベロ・ロッソ』で、社会的に有意義な活動を行なっているワイナリーに贈られる「社会的連帯プロジェクト賞」も受賞しています。

山田 酸がしっかりとっていて頑健な佇まいですが、ピノ・グリーンジョーらしいフラワリーな香りと多種多様なスパイスのニュアンス、アフターには苦味も感じられ、それらのバランスが凝縮感を生んでいます。リッチなピノ・グリーンジョーですね。

——次はトレンティーノ・アルト・アデージエ州の『ゲヴルツトラミネール・ヴィーニャ・カステラーツ 2022年』(エレナ・ヴァルヒ)です。

宮嶋 こちらの造り手はシャルドネを主体にしたほかのワインがトレ・ビツキエーリをよく取っていました。が、こちらはゲヴルツトラミネールですね。トレンティーノ・アルト・

Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC Grls

ピノ・グリーンジョー・グリス 2021年



産地…フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州  
品種…ピノ・グリーンジョー 100%  
希望小売価格…7590円(税込)  
問い合わせ先…(株)フドラー

リス・ネリス

1879年の設立以来、家族経営を続ける。当主はアルヴァーロ・ペコラーリ氏。グリス、ピコル、ユローサ、ネリスと呼ばれる四つの畑を所有し、近年は樽でのアルコール発酵に重きを置いたワイン造りに力を入れている。

Comment

酸も骨格もしっかりしており、頑健な佇まい。多種多様なスパイスやフラワリーな香り、アフターの苦味といった要素のバランスが取れており、凝縮感がある。やや塩味を感じるので生ハムやサラミに合う。

Gewürztraminer Vigna "Kastelaz"

ゲヴルツトラミネール・ヴィーニャ・カステラーツ 2022年



産地…トレンティーノ・アルト・アデージエ州  
品種…ゲヴルツトラミネール 100%  
希望小売価格…1万4500円(税込)  
問い合わせ先…日欧商事(株)

エレナ・ヴァルヒ

建築家であったエレナ・ヴァルヒさんが1980年代、トラミンの老舗ワイナリーに嫁いだ後、ワイン造りを開始。州を代表する造り手となった。現在は娘のジュリアさんとカロリンさんが引き継ぎ、家族経営を続けている。

Comment

ライチやバラの香りが華やかで心地いい。清潔感があるグリーンな印象があり、口の中が生きたくなる。クセがなく、上品な味わい。スベック(燻製にかけた生ハム)、ベトナム風春巻きに寄り添う。

"Ficheta Nera" Colli di Luni Vermentino

エチケッタ・ネーラ・コッリ・ディ・ルーニ・ヴェルメンティーノ 2023年



産地…リグーリア州  
品種…ヴェルメンティーノ 100%  
希望小売価格…6361円(税込)  
問い合わせ先…モンテ物産(株)

ルナエ

バオロ・ボゾーニ氏が1966年に創業。現在は息子のディエゴ氏や娘のデボラさんも参画している。名称はラテン語で月を意味し、高品質なワインを造り月の町としても有名な地元近くの町、Luna(ルナ)に由来する。

Comment

ハーブや海のニュアンスを感じる上品なアロマ。バランスが取れた味わいで、ミネラルを感じさせる余韻が長く続く。ハーブを散らした白身魚のカルパッチョ、魚のつまみ、アジのたたきなど、魚料理と味わいたい。



できるのがリグーリア州です。背後に山脈が連なり冷涼な気候であるため、こちらのワインにはハーブのアロマが感じられます。

**山田** ヴェルメンティーノは濃く造って偉大さを表現したタイプもありますが、こちらは対照的に洗練されていて印象に残りますね。ラベルのデザインからも、その雰囲気伝わってきます。

## 時代性が顕著に表れた赤やランブルスコ

—— それでは赤へ移ります。『ヴィッラ・ディ・カベツァーナ・カルミニャーノ 2020年』(テヌータ・ディ・カベツァーナ)です。

**山田** ゲヴェルツトラミネル独特の、多様なハーブの香りや凝縮した甘味といった通常持つ印象はそれほど強くなく、品種の個性を上品な形でうまく引き出していますね。実は私はゲヴェルツトラミネルを飲む機会はそれほど多くないのですが、こちらは素直に美味いと思いました。

—— 白の最後は『エチケッタ・ネーラ・コッリ・ディ・ルーニ・ヴェルメンティーノ 2023年』(ルナエ)です。

**宮嶋** 「ルナエ」も毎年常連の造り手ですね。知られざる土地であったコッリ・ディ・ルーニの先駆けてこの地をヴェルメンティーノの名産地へと押し上げた貢献者です。今やイタリアで大流行のヴェルメンティーノはさまざまな産地がありますが、中でもエレガントなワインが

—— 続いている2本は「ドナテッラ・チネッリ・コロンビーニ」のブルネッロ・ディ・モンタルチーノ。最初は「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ドナテッラ・チネッリ・コロンビーニ 2018年」です。

**宮嶋** 北地区のブルネッロ・ディ・モンタルチーノらしく、果実味は控えめで酸がしっかりとあります。冷涼なヴィンテージで、今の時代に受けるワインですね。個人的にも好きなタイプです。

**山田** 第一印象から涼しげなトーンを感じますね。ブルネッロ・ディ・モンタルチーノと言えば高貴でいながらも強い印象をイメージしがちですが、こちらはフェミニンでエレガント。透き通った印象がありますね。料理もステーキのようなしつかりとしたものよりも、たつぷりのハーブと一緒に焼いた鶏や蒸し豚などが合いそうですね。

—— 次は「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ・ドナテッラ・チネッリ・コロンビーニ 2015年」です。

**宮嶋** 2015年ヴィンテージなので、先ほどのワインよりも熟した印象を受けますね。冷涼な産地で気候は暑かった年のワインということで、バランスが取れています。果実味があつて力強い。ちょうど飲みごろになっていて、ワイン単体でも楽しめますね。

**山田** 安心して飲める熟成感がありますね。先ほどのワインよりも

Villa di Capezzano Carignano

ヴィッラ・ディ・カベツァーナ・カルミニャーノ 2020年



産地…トスカナ州  
品種…サンジョヴェーゼ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%  
希望小売価格…6600円(税込)  
問い合わせ先…スリボン・貿易(株)

### テヌータ・ディ・カベツァーナ

スペインから帰国したアレックス・ド・コンティニ・ボナコン伯爵が1920年に設立。45年から参加した孫のウーゴ氏がカベルネ・ソーヴィニヨンをこの地に再植し、以来カルミニャーノを代表する造り手へと成長した。

#### Comment

ダークチェリーやプラムなどの黒い果実、東洋的なスパイスの香りに、高貴なバラのニュアンスも感じる。酸味のバランスが取れた味わい。豚、牛、鶏など炭火で焼いた肉料理全般に合わせたい。



産地…トスカナ州  
品種…サンジョヴェーゼ100%  
希望小売価格…1万3200円(税込)  
問い合わせ先…(株)都光

### ドナテッラ・チネッリ・コロンビーニ

1998年にドナテッラ・チネッリ・コロンビーニさんが先祖代々の土地を引き継ぎ創業。トレクアンダに「ファットリア・デル・コレ」、モンタルチーノに「カサート・プライム・ドンネ」の2ワイナリーを所有する。

#### Comment

第一印象は涼しげなトーン。タンニンが中程度で心地よい。酸がしっかりとおり、硬質で厳格な味わい。ハーブとともに焼いた鶏、蒸し豚、タルタルステーキ、炭火で焼いた肉など、シンプルな肉料理に合う。



産地…トスカナ州  
品種…サンジョヴェーゼ100%  
希望小売価格…2万7500円(税込)  
問い合わせ先…(株)都光

### ドナテッラ・チネッリ・コロンビーニ

モンタルチーノにある「カサート・プライム・ドンネ」は、女性だけで運営するワイナリー。高品質のブルネッロが世界的に知られ、豊かな自然の中で環境に配慮したオーガニック栽培に力を入れる。

#### Comment

コーヒーやチョコレート、タバコのようなスパシーなアロマ。果実味に加え、凝縮感、熟成感、甘味もあるが、タンニンが柔らかく、まろやか。控えて上品な印象を受ける。伊勢エビなどの鉄板焼きと。



凝縮感、熟成感、甘味は増しています。やはり一般的なブルネッロ・ディ・モンタルチーノに比べて控えめな印象があり、品の良さを感じます。日本人が好む味わいではないでしょうか。お勧めの料理は鉄板焼き。和食に寄り添う赤です。

——次はランブルスコ2本です。まずは『オマジオ・ア・ジノ フリードマン ランブルスコ・ディ・ソルバーラ 2023年』(カンティーナ・ディ・カルビ・エ・ソルバーラ)です。

**宮嶋** ランブルスコ・ディ・ソルバーラは色が薄く、酸とミネラルの強さが特徴の品種。こちらはその個性がうまく表現されていて、未熟な赤い果実のトーンや酸があり、ミネラル感が持続します。

**山田** タニンが程よくあり、チャーミングなランブルスコですね。多くの人に愛されるタイプで、アペリティーボ(食前酒)、ランチなど、シチュエーションを選ばず気軽に飲めます。冷蔵庫で冷やしてもいいですね。価格が手ごろなのも魅力です。

——『コンチエルト ランブルスコ レッジャーノ セッコ 2023年』(メディチ・エルメーテ) もトレ・ビッキエーリの常連です。

**宮嶋** ランブルスコで初めてトレ・ビッキエーリを取ったワインで、洗練されたランブルスコの先駆者ですね。果実味があつて心地よく、タニンもあつて飲み飽きない味わいです。ランブルスコは甘いイメージを持たれがちですが、こういったタイプが本来のスタイルなのです。

**山田** 確かに一般的なイメージとは違い、甘さを抑えた大人っぽい味わいですね。ワインとして素直に美味しいと思える銘柄で、個人的にランブルスコを買う時はよくこれを選んでます。相性がいいのは、豚肉料理。肉の脂をさっぱりと洗い流してくれます。

——最後の1本は『チエラスオーロ・ディ・ヴィットリア 2022年』(フラネタ)です。

## 一層の広がりを見せる イタリアワインの多様性

——試飲を終えて、最近のトレ・ビッキエーリのワイン、いかがでしたか？

**山田** トレ・ビッキエーリは、その時代を表すワインの中でもトップのレベルを示してくれています。常連の生産者がいれば、新しいワインもたくさんあり、時代の風潮が感じられます。生産者をはじめとする業界関係者にとって、トレンドを認識しておくことは重要ですし、そういった意味で『ガンペロ・ロッソ』の役割は大きいですね。また、試飲を通して、トレ・ビッキエーリワインの幅が随分と広がったと感じました。以前は高級ワインばかりでしたが、今は2000〜3000円台のものもありますよね。

**宮嶋** デイリーワインも評価されるようになり、トレ・ビッキエーリワインの幅が広がりましたよね。今回試飲したのはごく一部ですが、それでも品種、産地、造り手によってさまざまなタイプがあり、イタリアワインの多様性を実感できました。

『ガンペロ・ロッソ』は特定の立場を擁護せず、いいものはいいと評価している。その姿勢を貫いているのが、『ガンペロ・ロッソ』が今もガイドブックとして残っている理由なのです。

Omaggio a Gino Friedmann FNB Lambrusco di Sorbara DOP  
2023年  
オマジオ・ア・ジノ フリードマン ランブルスコ・ディ・ソルバーラ



産地…エミリア・ロマーニャ州  
品種…ランブルスコ・ディ・ソルバーラ 100%  
希望小売価格…2750円(税込)  
問い合わせ先…(株)都光

**カンティーナ・ディ・カルビ・エ・ソルバーラ**  
1903年設立の「カンティーナ・ディ・カルビ」と23年設立の「カンティーナ・ディ・ソルバーラ」の二つの協同組合が2012年に合併し誕生した。1200を超える生産者が参加する大規模な組合となっている。

**Comment**  
赤い果実のトーンが感じられてチャーミング。適度なタンニンと酸があり、ミネラルが持続する。生ハムのクラテッロ、豚のしゃぶしゃぶ、バターをたっぷりからめたトルテッリなど、幅広い料理に合う。

Concerto Lambrusco Reggiano Secco  
コンチエルト ランブルスコ レッジャーノ セッコ 2023年



産地…エミリア・ロマーニャ州  
品種…ランブルスコ・サラミノ 100%  
希望小売価格…2750円(税込)  
問い合わせ先…(株)モトックス

**メディチ・エルメーテ**  
フィレンツェ郊外で権威をふるった大地主、メディチ家の一族が18世紀中ごろ以降、エミリア・ロマーニャ州へ移り、立ち上げた。ランブルスコを代表する造り手で、当主はアレッシンドロ・メディチ氏。

**Comment**  
アロマにブルーベリーやカシスの果実感を感じる。味わいも果実味があり、甘さが控えめで心地いい。タニンが感じられて飲み飽きない。豚の香草焼き、ソーセージなど、豚肉の料理と合わせやすい。

Cerasuolo di Vittoria  
チエラスオーロ・ディ・ヴィットリア 2022年



産地…シチリア州  
品種…ネロ・ダウウオラ 60%、フラパート 40%  
希望小売価格…4400円(税込)  
問い合わせ先…日欧商事(株)

**フラネタ**  
300年前からブドウ栽培を行ってきたフラネタ家のディエゴ氏が、息子のアレッシオ氏とサントー氏、娘のフランチェスカさんとともに1985年に設立。シチリア州の5エリアに七つのワイナリーを所有する。

**Comment**  
ドライフルーツのような甘く華やかな香り、スパイス、東洋的なハーブのニュアンスが絶妙なバランスを成す。酸が心地よく、タンニンはやさしい。マグロのたたき、サルシッチャ、焼き鳥の生レバーに寄り添う。



オーナーのアルヴァーロ・ペコラーリ氏(左)と娘のフェデリカさん



イゾンゾ地区にある「gris」の畑は8ha。平均樹齢は30年以上だ

# リスネリス

## Lis Neris

イタリアでは数多くのピノ・グリージョが造られているが  
その多くはシンプルなデリーワインだ。  
ただ、イタリアにもフランス・アルザスに負けない  
優れたピノ・グリージョがあり  
その筆頭が『gris』だ。

text by Isao MIYAJIMA



サン・ロレンツォ・イゾンティーノにあるワイナリーには宿泊施設もある



アルザスクローンのピノ・グリージョはより複雑なワインを生む

### 特別な日に楽しみたい ワンランク上のピノ・グリージョ

フリウリ・イゾンゾ地区にある「リス・ネリス」が造る『ピノ・グリージョ gris』は、際立った品質と個性で知られる。畑があるのはイゾンゾ川右岸のリーヴェ・アルテで、スロヴェニアとの国境に近い。

「北緯46度にあり、アドリア海まで20キロしか離れていないので、温暖な気候です。ただバルカン半島から吹くボーラという冷たい風が温度を下げるため、白ワインにも適した産地なのです」と話すのは、当主アルヴァーロ・ペコラーリ氏だ。1978年からワイナリーを行っており、白ワインの聖地フリウリを代表する生産者だ。標高は50メートルと低い、赤っぽ

い粘土と石ころの多い土壌はミネラルを含み、それがワインに心地いい塩味を与える。「フランス・ボルドーのグラーヴ地区に似た土壌です」

フランス・アルザス地方の「ツィント・フンブレヒト」と「トリンバック」の知己を得たアルヴァーロ氏がワンランク上のピノ・グリージョを目指して、農園にアルザスクローンを植樹したのは1985年のことだった。grisのファーストヴィンテージは89年だ。最初はステンレスタンク熟成だったが、80年代末から樽に移行した。普通よりも収穫を1週間ほど遅らせて完璧に熟したブドウを収穫し、ステンレスタンクで発酵を始め、数日後

に樽に移す。使用するのは500リットルの小樽と2000リットルの大樽だ。シュール・リー状態でバトナージュ<sup>※1</sup>を行いながら、11カ月熟成する。「樽はアロマパレットを広げるために使用します。樽香を付けるためではありません」

grisは熟れた洋ナシや黄桃の豊かなアロマを持つが、サルヴィア、ローズマリーなどのハーブのニュアンスがさわやかさを与えるため、重くは感じない。

「豊かで濃厚なワインですが、バランスが良く、驚くほど飲みやすいのです」アルヴァーロ氏が特に愛着を感じているワインで「生ハムやサラミ、または魚料理、鶏料理と楽しんでほしい」とのこと。特別な機会に楽しみたい、ワンランク上のピノ・グリージョである。

\*1 発酵後、オリを取り除かず、そのまま置く製法  
\*2 熟成中にタンク内を撹拌し、オリの底を抽出すること



『ピノ グリージョ gris 2021 年』  
Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC Gris  
品種: ピノ・グリージョ 100%  
価格: 7590 円 (税込)

# メディチ・エルメーテ

## Medici Ermete

世界的ブームを起している弱発泡性赤ワイン「ランブルスコ」。  
その代表的生産者「メディチ・エルメーテ」のアレッサンドロ・メディチ氏が来日。  
名門の5代目当主に話を聞いた。

当主のアレッサンドロ・メディチ氏

## 生き生きとした弱発泡 16年連続でトレ・ビッキエーリを獲得

「ランブルスコが世界中で大成功を収めているのは、どんな料理にも合うからです。ダークチェリー、ブルーベリー、ザクロ、シナモンの香りを持ち、チャーミングな果実を感じさせる味わいです。弾けるような泡が生きていて、飲み疲れしません」とアレッサンドロ・メディチ氏。価格がお手ごろであることもうれしい。常に手元に備えておきたいワインである。「メディチ・エルメーテ」は1890年レージョ・エミリアに創設された。ランブルスコの故郷エミリア地方で2番目に古い歴史を誇る名門だ。「1987年に働き始めた父アルベルトはブルゴーニュ、ボルドー、バロー

text by Isao MIYAJIMA  
photographs by Hiroshi INOMATA

ロなどの産地を訪れ、それらのワインと肩を並べることのできるランブルスコを造ろうとしました」

ピアチエンツァ大学と調査研究して優れた畑を選び、収穫量を低く抑えて、高品質のランブルスコを目指した。それらの努力の結晶が1993年に誕生した『コンチェルト』だ。

「ランブルスコで初めて単一畑で、ヴィンテージを表記して、単一品種（ランブルスコ・サラミーノ）で造った、革新的なワインでした」

コンチェルトは高い評価を得て、ランブルスコとしては初めてトレ・ビッキエーリを獲得、その後16年連続で取り続けている。

「サラミーノは、ランブルスコ・ディ・ソルバーラの酸とランブルスコ・グラスパロッサのタンニンに適切に持ち合わせているフランスの良い品種」だそうで、『コンチェルトランブルスコレージアーノセッコ2023年』は調和が取れて、活力に溢れ、上品だ。「非常に現代的なワインです」



『コンチェルト』が生まれる「ランバータ」の畑。背後は丘陵があり、横にエンツァ川が流れる



(左)  
『コンチェルト ランブルスコ  
レージアーノ セッコ 2023 年』  
Concerto Lambrusco Reggiano Secco  
品種：ランブルスコ・サラミーノ 100%  
価格：2750 円

『クエルチオーリ レージアーノ ランブルスコ  
セッコ NV』  
Quercicoli Reggiano Lambrusco Secco  
品種：ランブルスコ・サラミーノ 50%  
ランブルスコ・マラーニ 50%  
価格：1540 円

※価格はすべて税込

『クエルチオーリレージアーノランブルスコセッコNV』はサラミーノ50パーセントとマラーニ50パーセントで造られる軽やかなワインで、甘やかな果実を感じさせる辛口のランブルスコだ。日本を頻繁に訪れるアレッサンドロ氏の願いは、メディチ・エルメーテのワインを和食店に導入してもらうこと、そしてフライングワインとしてのイメージを確立することだ。「ランブルスコを抜栓すると食卓は喜びに満ちます。陽気で、楽しい時間を作り出してくれる幸せなワインなのです」

# JETCUP

## The 16th Italian Wine Best Sommelier Concour

### 第16回 JETCUP イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール



「日欧商事」代表取締役社長ティエリー・コーヘン氏が、その手を掲げたのは山田琢馬氏（パレスホテル東京）。16人目のチャンピオンが決定した瞬間だ

2007年に初開催、今年で16回目となる

「JETCUP（イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール）」。

11月20日の本選には、全国から1次予選と2次予選を通過した6名が参戦。

東京・九段下の「イタリア文化会館」を舞台にした、頂上決戦の模様を誌上リポートする。

text by  
Atsushi TOGAMI  
photographs by  
Kentaro TAKIOKA

「優勝は、山田琢馬さん！」

息を呑み静まり返った会場に、イ

タリア語でのアナウンスが響いた瞬間、

一転して大歓声、さらに拍手が続いた。

「第16回JETCUP（イタリアワイン・

ベスト・ソムリエ・コンクール）」主催…

日欧商事／後援…駐日イタリア大使館、

イタリア貿易振興会、イタリア文化

会館）のチャンピオンが決定した瞬間だ。

そもそもJETCUPとは、どのよ

うなコンクールなのか？ 第1回が開催

されたのは2007年で、今年で16回

目。その目的は、ワインを通じてイタ

リア文化の魅力を日本に紹介するこ

とと、イタリアワインに携わるソムリエ

を称え、活躍の機会を提供すること

にある。イタリアワイン大使の称号が

授与される唯一のワインコンクールである

が、今大会だけ特別に来年4月より

開催される「大阪・関西万博イタリア

パビリオン」の「イタリアワインアンバ

サダー」の称号も授与。万博期間中

に行われるイベントやワインセミナーなどで

活躍できることも約束されている。

### 挑戦者全員が同席する 新しいタイプの課題も

ここからは11月20日に「イタリア文  
化会館」を舞台に繰り広げられたソ  
ムリエ6名による熱戦を振り返る。

1次予選、2次予選を突破して、

この日の準決勝に進むことができたのは、

わずか6名。午前中の準決勝で上位

3名に入った山田琢馬氏（パレスホテ

ル東京）、福元幸佑氏（神楽坂アッカ）、

尾畑康弘氏（ヴェネリア・ヴィア・ヴィー

当日の準決勝進出者。当日の準決勝進出者。左から、「ワインバー Diva Italiano」内田尚伸氏、「ヴィネリア・ヴィア・ヴィーノ」尾畑康弘氏、「リストランテ コレット」松山有三氏、「コンラッド東京」浦崎隆宏氏、「神楽坂アカカ」福元幸佑氏、「パレスホテル東京」山田琢馬氏



3位



尾畑康弘氏

Yasuhiro OBATA

(ヴィネリア・ヴィア・ヴィーノ)

率直に言って完敗です。山田氏の能力の高さと重ねてきた努力に感服しました。今は来年のJETCUPが大阪・関西万博で開催されると聞いて、とても興奮しています。いつもアウェーでしたが、次はホームの大阪で「よっしゃー!」の雄叫びを上げたいですね。

2位



福元幸佑氏

Kosuke FUKUMOTO

(神楽坂アカカ)

初めての決勝、悔しくないと言えは嘘になりますが、楽しかったです。今年もそうでしたが、最近はずっと2位入賞者が翌年優勝するという流れ。このジンクスを信じて来年もがんばりますが、同時に私で途切れさせてはいけないというプレッシャーも感じています。

優勝



山田琢馬氏

Takuma YAMADA

(パレスホテル東京)

名前を呼ばれた時は、まさに夢心地。昨年は決勝でうまくいかず、悔しい思いをしました。しかし決勝の雰囲気味わった経験が生きたのか、今日はリラックスして対応できていたと思います。ブラインド・テイastingで3種クリアできたという確信があり、その後の難解な課題に冷静に臨めたのも大きかったですね。優勝できたことをいち早く妻と両親に伝えて、喜びを分かち合いたいです。

### 過酷なサービス実技に 全員がタイムアップ

今年の決勝戦は次の三つの課題で審査が行われることに。①「4種類のワインのブラインド・テイasting」②「舞台上の仮設レストランで大小二つのテーブル(4人組と2人組)に対応するサービス実技」という例年の課題に加えて、③「3名全員が同時に登場して回答するパネルクイズ」が、新たに追加されている。

ノが、決勝へ。その模様は全国のワイン関係者や愛好家に向けて、YouTubeでも発信された。

この精鋭たちを審査する重責を担ったのは、審査委員長の水口晃氏、ワインジャーナリストの宮嶋勲氏、特別ゲスト審査員として、ワイン漫画「神の雫」原作者の亜樹直(あき・ただし)こと作家姉弟の樹林ゆう子さんと伸氏。さらにシチリア州の名門「プラネタ」オーナーのアレッシオ・プラネタ氏、「日欧商事」代表取締役社長ティエリー・コーヘン氏に歴代のJETCUP優勝者を加えた全13名である。

トップバッターは、昨年2位の山田琢馬氏。「楽しんでやりたいです」と登場。さすがに場慣れた感じで、淀みないコメントが続く。その表情から手応えを感じているのも見て取れた。サービス実技では、赤ワインボトルの抜栓途中でのタイムアップとなつてしまったが、その後のゲスト役からの質問には、そつなく対応して終了。

続いたのは、昨年準決勝で涙を飲



## TASK 1



## ブラインド・テイスティング

白2種、赤2種のグラスワインをそれぞれブラインド・テイスティング。「ブドウ品種」「産地の州名」「原産地呼称」「収穫年」の4項目を回答する。さらに指定された白赤各1種のワインについては、香りや味わい提供温度、希望小売価格などフルコメントで表現。

1	ヴェルデッキオ	マルケ州	ヴェルデッキオ・ディ・カステリ・ディ・イエージDOC	2022年
2	カッリカンテ	シチリア州	エトナDOC	2023年
3	アリアニコ	カンパーニア州	タウラージDOCG	2009年
4	ネッビーロ	ピエモンテ州	バローロDOCG	2020年

## TASK 2



## サービス実技

レストランを模した舞台上、スムーズで効率的なサービスができるかが問われる課題。初めに4人組のテーブルからスプマンテと、デキャンターが必要な赤ワインが注文される設定で始まる。その後新たに2人組ゲストが来店し、ボトルワインをオーダー。これらを6分以内で対応。その後ゲスト3名から質問があり、それぞれ30秒以内での確かな回答が求められる。



## コンクールの流れ

三つの課題による審査。1名ずつブラインド・テイスティングとサービス実技を行った後、全員が登壇。スクリーンに表示されたクイズに挑む

### 審査方法

ブラインド・テイスティング	6分
サービス実技	7分30秒 (実技6分、口頭質問30秒×3問)
パネルクイズ	30秒×10問

んだ福元幸佑氏。ようやく決勝の舞台に立てました」と語ってスタート。テイスティングコメントが早口で緊張感が伝わってきたが、サービス実技に入ると落ち着きを取り戻し、サーブしているワインにゲストの興味を喚起するコメントをするなどの余裕を見せた。しかし、山田氏同様時間切れ。近年この課題はコムソムリエ（見習い）がいて設定時間も長めだったので、出場者は登壇してからやや困惑しているように見えた。

「ここまできたら（優勝を目指して）、がんばります」とは、最終挑戦者で昨年3位の尾畑康弘氏。大阪からの参戦である。コメントする際はやさしい口調に身振り手振りが入り、親しみやすさが感じられた。サービス実技では、オーダーされた赤ワインを見つけれずに動揺が。こちらも残念ながら、最後まで辿り着くことは叶わなかった。

そして舞台がリセットされ、3名が一緒に登場してのパネルクイズ。お互い顔を見合わせて回答している様子には、それまでの緊張感はなく、むしろリラックスしているようにも見えた。ここで全課題が終了。

結果が発表され、優勝は山田氏に。2位は福元氏で、3位は昨年と同じく尾畑氏。山田氏ははっとしたような表情で、関係者への感謝の言葉を述べた後「3回目の挑戦で優勝することができ感無量です。これからはイタリアのワインはもちろん、文化についても学んでいきたい」と続けた。

## 審査委員



永瀬喜洋氏  
(クアトロヴィーニ)



西村圭太郎氏  
(パレスホテル 和田倉)



本多康志氏  
(セラリエ)



佐藤隆正氏  
(パレスホテル)



宮嶋 勲氏  
(ワインジャーナリスト)



水口 晃氏  
(ソムリエ協会理事)



ティエリー・コーヘン氏  
(日欧商事代表取締役社長)



特別審査員  
樹林 伸氏  
(ワイン漫画「神の雫」原作者)



特別審査員  
樹林ゆう子さん  
(ワイン漫画「神の雫」原作者)



特別審査員  
アレッシオ・プラネタ氏  
(プラネタ)



林 憲二氏  
(アッカ)



田上清一郎氏  
(天草 天空の船)



矢野 航氏  
(トラットリア ダ ケンゾー)

2025年の「JETCUP」は

## 2025年「大阪・関西万博」

### イタリアパビリオンで開催！

優勝者の山田琢馬氏には、イタリアパビリオンのイタリアワインアンバサダーとしてのご活躍を期待しております。わがパビリオンは全周2キロ、高さ12メートルの「リング」に近く、その上から庭園の様子を伺い知ることが可能。レストランで食、劇場では文化や芸術でイタリアの魅力に触れてください。パートナーである「フェッラーリ」の万博オリジナルボトルも登場いたします。次回のJETCUPは当パビリオンでの開催が決定。ぜひ観戦に来てくださいね！

「2025年大阪・関西万博」  
イタリアパビリオン  
政府代表  
マリオ・ヴァッターニ氏



## TASK 3



## パネルクイズ

今回初めて実施された、全員が同時に参加する課題。スクリーンに映された画像などに関する問題に、各自回答をスケッチブックに記入して掲げる形式で実施。10問出題され、回答制限時間は各30秒。建物などの画像からワイナリー名、郷土料理画像から地域と料理名を答えるものが中心。

## 模範演技



模範演技担当 第15回優勝者  
村尾真幸さん(ワインバー エンメ)

最後のパネルクイズの課題後にサービス実技の模範演技が披露された。場面場面でポイントを伝えつつ、サービスしていく。4人組テーブルでは挨拶すると同時に、さりげなくホストにゲストへサーブする順番を確認。スプマンテの温度を低めに保つために、取ってアイスバケットに浸けた状態で抜けてみせた。途中で加わる2人組については、「ここでペースを乱されないことが大切なのです」と村尾さん。ワインリストを渡して断りの言葉を入れることで時間を稼ぎ、その間に4人組テーブルの対応を迅速に進めたのはさすがだった。

## 来年のJETCUPは 初の関西エリア開催に

ここからは審査員のコメンツを紹介。審査委員長の水口晃氏は「順当な結果だと思えます。4種中3種を正解した山田氏のブライインド・テイスティングの結果は秀逸。でも実は彼は予選の調子は良くなかった。今日ここにいる方は、予選ではみな勝っていたので、自信を持ってまた挑戦していただきたい」と勝者を讃えるとともに、残念ながら敗者となったメンバーを鼓舞した。一方で特別審査員の樹林姉弟からは「あのカオスなサービス実技の課題はとも6分間では無理(笑)。そんな過酷な中でも、みなさん素晴らしいサービスをしていて、楽しませてもらいましたよ」と労いの言葉もかけられた。

歴代優勝者からは「山田氏は強かった。サービス実技にはさまざまなトラブルが仕込まれていたのに的確に対応、視野の広さを感じましたね(本多康志氏)」。職場の先輩でもある佐藤隆正氏は「山田はふだんのサービスの8割ぐらいの力で臨めていて、力みがなかったのが良かったと思う。観戦する人もワクワクしてもらおうと導入したパネルクイズは、イタリアへの関心を高めてもらう良い機会になったと思います」と新課題の意図も明かした。

「大阪・関西万博」のイタリア政府代表のマリオ・ヴァッターニ氏が、次回第17回は万博のイタリアパビリオンで行われることを明かし、場内は騒然。どうめきが収まらない中、閉会となった。

来日したセールスマネジャーのロレンツォ・ムンニャイーニ氏(中央)に、メーカーズディナーを料理とサービスで演出した薄公章シェフ(左)と本多康志ソムリエ



イタリア・トスカーナ州の  
キアンティ・クラッシコ地区を代表する造り手  
「ラ・サラ・デル・トリリアーノ」。  
セールスマネジャーの  
ロレンツォ・ムンニャイーニ氏が来日し  
東京・築地でメーカーズディナーが開催された。  
その模様をレポートする。

# ラ・サラ・デル・トリリアーノ

## メーカーズディナー

### at 築地ボン・マルシェ

#### La Sala Del Torriano

ラ・サラ・デル・トリリアーノ

1981年、ラウラ・バロンティ氏が「ラ・サラ」を創業。数々のワインコンペティションで賞を獲得するなど、優れたキアンティ・クラッシコを生む生産者として名を馳せた。2013年にバロンティ氏が急逝し一時製造が中止になるも、14年に長い歴史を持つブドウ栽培家一族のフランチェスコ・ロッシ・フェリーニ氏によって復活。19年からワイナリー名を「ラ・サラ・デル・トリリアーノ」に変更して、エレガントで深みのあるワインを生み出している。



ディナーで供出されたワイン。左から『キャンティ・クラッシコ 2019年』『キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ 2018年』『カンポ・アル・アルペロ 2019年』『チンクエ・フィラーリ プニテッロ 2020年』『キャンティ・クラッシコ・グラン・セレッツィオーネ "イル・トリリアーノ" 2019年』

料理は「前菜盛り合わせ」からスタート。佐賀牛の赤身肉から作った生ハム「ブレザオーラ」や「ブルスケッタ」「クロスティーニ」など、見た目美しく盛り付けられている

秋の気配が漂い始めた10月1日。ワイン輸入元の「グッドリブ」と『ワイン王国』のコラボレーションにより、トスカーナの名門ワイナリー「ラ・サラ・デル・トリリアーノ」のメーカーズディナーが開催された。舞台となったのは、東京・築地のレストラン「築地ボン・マルシェ」だ。主役であるセールスマネジャーのロレンツォ・ムンニャイーニ氏が登壇し、ワイナリーの歴史や理念を述べた後「30年以上のお付き合いとなる日本は、私たちにとって特別な国です。その日本での特別な夜に乾杯!」と『キャンティ・クラッシコ 2019年』が注がれたグラスを掲げた。

築地ボン・マルシェの薄公章シェフが料理の前に「トスカーナ州のリストランテで4年間修業した経験を生かしたトスカーナ料理を、秀逸なワインとともに楽しみたい」と笑顔を見せる。アッピナメント(ペアリング)されたワインは5種類。3種のキャンティ・クラッシコにスーパータスカン、土着品種のプニテッロ100パーセントのワインと、すべて赤ワインという独創的なラインナップ。ワインをサー



メインは、たっぷりのローストポテトが添えられた「熟成阿蘇王あか牛フィレンツェ風ビステッカ」。「キャンティ・クラッシコ・グラン・セレッツィオーネ "イル・トリリアーノ" 2019年」とアッピナメント

ヴしたのは第3回「イタリアワイン ベスト ソムリエ・コンクール」(JETCUP) チャンピオンの本多康志ソムリエだ。フロアをくまなく巡り、ゲストからの質問に丁寧に応える姿が印象的だった。

薄シェフと親交のある、佐賀県「トラットリア レガール」オーナーシェフの増本康弘さんは「地元の佐賀牛のブレザオーラとのペアリングは、感慨深かったです。個人的にはスーパータスカンがお気に入り。上京した甲斐がありましたね」と顔をほころばせた。

中締めの後、ムンニャイーニ氏のサイン入りボトルを求める長蛇の列が……。ワインと同様、余韻の長い夜となった。

\*1 トスカーナ州の伝統的品種サンジョヴェーゼではなく、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルロなどを用いて国際的なスタイルに造ったワイン  
\*2 北イタリアで作られる牛肉の生ハム



リニューアル

5ツ星を探す!

# ブラインド・テイスティング

第144回

74本から選んだコスパワイン

1000円台 & 2000円台

## 冬のほっこりシャルドネ

コクのある温かい料理が欲しくなるこの季節、ワインを合わせるなら「ほっこりシャルドネ」がお勧め!  
思わず心が落ち着くような、冬にぴったりのシャルドネが集まりました。

photographs by Koumei KADOWAKI (ボトル P118-123, 128-132)

5ツ星 ★★★★★

17~15.5点 1000円台  
18~15.5点 2000円台

超特選ベストバイワイン

4.5星 ★★★★☆

15~14.5点 1000円台  
15~14.5点 2000円台

超特別ベストバイワイン

4星 ★★★☆☆

14点 1000円台  
14点 2000円台

特選ベストバイワイン

3星 ★★★☆☆

13.5~13点 1000円台  
13.5~13点 2000円台

ベストバイワイン

ワインタイプ



白

5ツ星ワインが購入できる取扱店を紹介しています。  
詳しくは「お勧めショップ」(P.142~)をご覧ください!

Takuma YAMADA



山田 琢馬

「パレスホテル東京」ソムリエ

パレスホテル東京 オールディタニング「グランド キッチン」ソムリエ。第9回「JSAソムリエ・スカラシップ」受賞。第2回「NAPA VALLEY EXPERT 認定プログラム」で「NAPA VALLEY WINE BEST SOMMLIER AMBASSADOR 2023」に選出。第16回「JETCUP」優勝。2018年より現職

Masakatsu YATABE



矢田部 匡且

「東京エディション虎ノ門」ヘッドソムリエ

「東京エディション虎ノ門」ヘッドソムリエ。「パークハイアット東京」「ワイン蔵Tokyo」「ジャン・ジョルジュ東京」に勤務。その後「ピエール・ガニエール」シェフソムリエを経て、2020年のホテル開業時より現職。ASIインターナショナルソムリエ

Hiroyuki SEINO



情野 博之

「レストランアビシウス」シェフソムリエ

国際ソムリエ協会認定インターナショナル・ソムリエ、女子栄養大学非常勤講師、シャンパーニュ騎士団認定オフィシエ、第6回「ボメリースカラシップ」優勝、第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位、シャンパーニュ・アンリオアンバサダー、『ゴ・エ・ミヨ 2019』の「ベストソムリエ賞」受賞

Masaaki SHIGENO



茂野 匡晃

「はしり下北沢」ヘッドソムリエ

寿司とワインのペアリング提案と、食後にワインをその場で購入できるワインショップを融合させた「はしり下北沢」のヘッドソムリエを務める。サンフランシスコで1ツ星を獲得した懐石と江戸前寿司の「ハシリ サンフランシスコ」でヘッドソムリエを4年間務めた経験を持つ

## テイスティングの感想

シャルドネの多様さが際立ったテイスティングでした。低価格帯ながらまろみのあるワインが多く、シャルドネが世界中の多くの人から愛される理由を再確認できました。さわやかなテイストが多い1000円台は日常的に、リッチなスタイルが顕著だった2000円台は特別な日に楽しんでいただきたいと思います。

## テイスティングの感想

レストランにオンリストされているような洗練されたスタイルに近いワインから、コンパクトでカジュアルなワイン、奥行きのあるワインなど、シャルドネの多様なスタイルを知ることができました。冬の料理に合うシャルドネをこの中から選べば、良い1年の締めくくりを迎えられそうです。

## テイスティングの感想

シャルドネは造り手の味を設計しやすい品種で、1000円代は気軽に飲みやすいものも多く、2000円代は打って変わって、重心が低くコクがあるスタイルになっています。全体を通して「嫌われない」「死角なし」といった味わいで、TPOを問わず誰からも好まれる品種だと再認識しました。

## テイスティングの感想

今回の試飲を通して、シャルドネの多様性を感じることができました。また、試飲した多くのワインが今回のテーマである「ほっこり感」を持ちながらも、それぞれの土地や気候、生産者の意向などの個性と個性が表現されており、興味深い経験になりました。

### My Best! 1000円台

#### ティリア・シャルドネ (スクリュエ) 2023年



生産者：ポデガス・エスメラルダ  
価格：1947円(税込)



熟れたリンゴのような香りを基調とし、さわやかでありながら複雑、フレッシュさとわずかな味の香りのバランスが取れた1本。それによって、シーンや食事を問わず楽しむことができるのが魅力。

### My Best! 1000円台

#### グラント・バージ ジービー 32 シャルドネ 2023年



生産者：グラント・バージ  
価格：1870円(税込)



フレッシュで果実感溢れる香り。さわやかな甘味を感じ、シャープな酸が凝縮した果実味と調和する。キレのあるワインで余韻は洗練されていて、さまざまなシチュエーションに合いそう。

### My Best! 1000円台

#### フロンテラ・プレミアム シャルドネ NV



生産者：コンチャ・イ・トロ  
価格：1177円(税込)



しっかりと濃厚でリッチな味わい。まさに冬にぴったりのシャルドネで、軽めの肉料理ともよく合う。温度を気にせず楽しめて、控えめなスタイルが好感を持てる逸品。カレイの唐揚げなどに。

### My Best! 1000円台

#### ルイサ・セレクション シャルドネ 2022年



生産者：ポデガス・アルセーニョ  
価格：1870円(税込)



熟したストーンフルーツとミネラルを感じる香り。柔らかい酸味と熟した果実のニュアンスを持った、丸みのある味わい。ほんのりと熟成感があり、アフターにはバターのようなコクを感じる。

### My Best! 2000円台

#### シャルドネ 2022年



生産者：ボーグル・ファミリー・ヴィンヤーズ  
価格：2860円(税込)



熟れたフルーツと樽の香りを基調として、飲み応えがある。冬場に備えておけば間違いのない濃厚さが魅力で、冬の食事と合わせてもよし、アテいらずで楽しんでもよしの万能タイプ。

### My Best! 2000円台

#### シャルドネ グラン・レゼルバ 2023年



生産者：サンタアリシア  
価格：2420円(税込)



カモミールや蜜つばいニュアンスがありまろやか。酸と果実味がバランス良く、グレープフルーツの皮のような苦味を伴う余韻が長く続く。どんな温度帯でもパフォーマンスを発揮できる。

### My Best! 2000円台

#### パトリアッシュ・プレステージ シャルドネ 2022年



生産者：パトリアッシュ  
価格：2541円(税込)



しっかりとした果実味が特徴の、厚みのある味わい。それでいて苦味はなく、メリハリが効いたチャミングな仕上がり。余韻にモモのような印象も。さすが、ブルゴーニュの生産者の技が光る。

### My Best! 2000円台

#### シャルドネ 2022年



生産者：ボーグル・ファミリー・ヴィンヤーズ  
価格：2860円(税込)



完熟したモモや洋ナシの香り、シナモン、ヴァニラなどのスパイス香が特徴。芳醇な果実味とはつづとした酸、カラメルのようなほろ苦い味わいのアフター。重厚感がありながらしなやかな印象。

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング 1000円台の冬のほっこりシャルドネ



## フロンテラ・プレミアム・シャルドネ NV

### Frontera Premium Chardonnay

生産者：コンチャ・イ・トロ 生産地：チリ  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：メルシャン(株) 価格：1177円(税込)

茂野 ★★★★★ 矢田部 ★★★★★  
情野 ★★★★★ 山田 ★★★★★

### リッチなテイストが肉料理にもぴったり

フレッシュで飲み飽きないワインを造る「フロンテラ」による、ブドウと醸造にこだわったプレミアムシリーズ。レモンや白い花、ヘーゼルナッツのアロマ。リッチな果実味と丸みのあるやさしい酸を感じ、苦味を伴ったミネラル感のあるフィニッシュへと続く。

味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ ライト ミディアム **フル**

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 **重厚**



#### 味わい チャート



#### 主な香り



ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング 1000円台の冬のほっこりシャルドネ



## エロイズ・シャルドネ 2023年

### Eloise Chardonnay

生産者：ヴィニユロン・ド・ラ・ヴィコンテ 生産地：ラングドック地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：アブレヴ・トレーディング(株) 価格：オープン(参考小売価格1320円)

茂野 ★★★★★ 矢田部 ★★★★★  
情野 ★★★★★ 山田 ★★★★★

### 親しみやすい味わいでコクもある

45の村々のブドウ農家が集まり、約40年前に設立された協同組合。柑橘類やトロピカルフルーツの香りに、ヨーグルトのニュアンスも。口当たりは柔らかく、酸が全体を支えている。ほのかな苦味により立体感のある味わいに。コクがあるので食事と一緒に合わせたい。

味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ ライト ミディアム **フル**

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 **重厚**



#### 味わい チャート



#### 主な香り





## デ・ボルトリ・ディービー・ワインメーカーセレクション・シャルドネ 2023年

### De Bortoli DB Winemaker Selection Chardonnay

生産者：デ・ボルトリ 生産地：リヴェリナ地区

ブドウ品種：シャルドネ98.71%、コロムバル0.81%、フロンティニャンホワイト0.34%  
マルサンヌ0.06%、セミヨン0.05%、ヴィオニエ0.03%

問い合わせ先：ファームストーン(株) 価格：1540円(税込)

茂野★★★★

矢田部★★★★

情野★★★★★

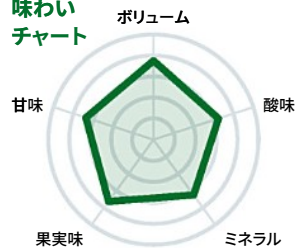
山田★★★★★

#### 包み込むような味わいで飲みやすい

1928年創業。年間600万ケースを超える生産量を誇る、オーストラリア最大級のワイナリー。アプリコットや花の蜜、ハチミツの香り。果実味は豊かで、穏やかで伸びやかな酸を感じる。メリハリがあり、余韻に残るフルーティ感が心地よく飲みやすい。



味わい  
チャート



主な香り



味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト ☒ ミディアム ☐ フル

スタイル ☒ エレガント ☐ チャーミング ☐ 軽快・繊細 ☐ 重厚



## シャルドネ・キュヴェ・ディスネ・100%オーク 2023年

### Chardonnay Cuvée Dissenay 100% Oak

生産者：LGIワインズ 生産地：ラングドック地方

ブドウ品種：シャルドネ100%

問い合わせ先：(株)徳岡 価格：1540円(税込)

茂野★★★★

矢田部★★★★

情野★★★★★

山田★★★★★

#### バランスが取れたメリハリボディ

ラングドック地方の大手優良ネゴシアン(ワイン商)。白桃やリンゴ、砂糖漬けにしたストーンフルーツ、ヴァニラの甘やかな香り。滑らかな質感で、果実味を中心にかすかな苦味も感じられるメリハリのある味わい。シャープな酸味とミネラル感を持ち、ボリュームも豊か。



味わい  
チャート



主な香り



味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト ☐ ミディアム ☒ フル

スタイル ☐ エレガント ☐ チャーミング ☐ 軽快・繊細 ☒ 重厚



## ティー・エヌ・ティー シャルドネ・エステート・グロウン ロダイ NV T.N.T Chardonnay Estate Grown Lodi

生産者：オーク・リッジ・ワイナリー 生産地：カリフォルニア州  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：WINE TO STYLE(株) 価格：1815円(税込)

茂野★★★★ 矢田部★★★★★  
情野★★★★★ 山田★★★★★

### 柔らかくリッチな口当たりにほっこり

弾けるような豊かな果実味が特徴で、そのイメージから爆弾を意味する「T.N.T(トリトロトルエン)」を名に冠したブランド。熟したリンゴやパイナップルの香りに、ナッツのニュアンス。果実味と酸味がしっかりしていて、甘酸っぱい印象。柔らかく重心の低い味わいが冬向き。

味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト  ミディアム  フル

スタイル エレガント  チャーミング  軽快・繊細  重厚



味わい  
チャート



主な香り



モモ



リンゴのコンポート



スギ



ミネラル



枯れ葉



火打ち石



## ルイサ・セレクション・シャルドネ 2022年 Luisa Selección Chardonnay

生産者：ボデガス・アルセーニョ 生産地：カスティーリャ・ラ・マンチャ州  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：TOMOEワインアンドスピリッツ(株) 価格：1870円(税込)

茂野★★★★ 矢田部★★★★★  
情野★★★★★ 山田★★★★★

### 甘美でまろやかな冬シャルドネ

市場のニーズに合わせながら伝統製法でワインを造り続ける、フミーリャ地方で最も古い生産者。リンゴやストーンフルーツの甘美な香り。口当たりは厚みがあり、果実味は豊かで、生き生きとした酸が全体を支える。バターのようなコクも感じられて、まさに冬に飲みたい1本。

味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト  ミディアム  フル

スタイル エレガント  チャーミング  軽快・繊細  重厚



味わい  
チャート



主な香り



パイナップル



パッションフルーツ



リンゴ



洋ナシのタルト



フルーツキャンデー



モモ



## グランドック・シャルドネ 2023年

### Grain d'Oc Chardonnay

生産者：カステル・フレール 生産地：ラングドック地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：コルドンヴェール(株) 価格：968円(税込)

茂野★★★★★ 矢田部★★★★★  
情野★★★★★ 山田★★★★★

#### 食前、食中。いつでも楽しめる

1949年設立のフランス最大のワインメーカーが手掛ける。レモンやライム、リンゴ、スパイスの香り。柑橘系の果実味と滑らかで艶のある酸のバランスが良い。グリップのあるミネラルが余韻まで伸びる。とてもきれいな味わいで、タイミングを選ばずに楽しめる1本。



べったら漬け  
エビのタルタル  
唐揚げレモン添え  
タラの西京焼き  
石狩鍋



#### 主な香り



味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト ☒ ミディアム ☐ フル

スタイル エlegant ☒ チャーミング ☐ 軽快・繊細 ☐ 重厚



## カルベ・シャルドネ 2022年

### Calvet Chardonnay

生産者：レ・グラン・シェ・ド・フランス 生産地：ラングドック地方、ルーション地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：カルベジャパン 価格：1568円(税込)

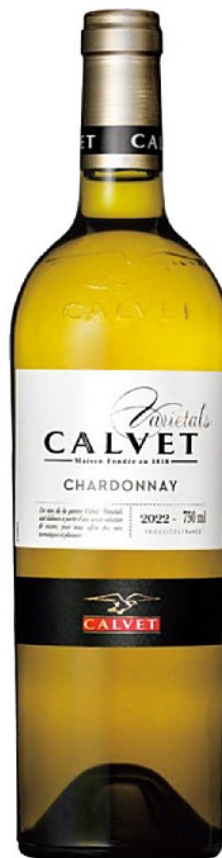
茂野★★★★★ 矢田部★★★★★  
情野★★★★★ 山田★★★★★



梅水晶  
サツマイモとマスカル  
ポーネのブルスケッタ  
麻婆豆腐  
豚ロースカツ



#### 主な香り



味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト ☐ ミディアム ☒ フル

スタイル エlegant ☐ チャーミング ☒ 軽快・繊細 ☐ 重厚

#### 果実味豊かでコクもあるハイコスパな1本

3500ヘクタール以上の畑を所有するフランス最大級の造り手。パイナップルの香りにアーモンドのニュアンス。ストレートに表現された果実味がチャーミングで、メリハリのある味わい。程よいコクを感じる。余韻の樽香が心地よく、グラス1杯で満足感を味わえる。



## グラント・バージ・ジービー 32・シャルドネ 2023年

### Grant Burge GB32 Chardonnay

生産者：グラント・バージ 生産地：南オーストラリア州  
ブドウ品種：シャルドネ主体  
問い合わせ先：株式会社 価格：1870円(税込)

茂野★★★★ 矢田部★★★★★  
情野★★★★★ 山田★★★★

#### 果実味と酸味が調和した上品な味わい

160年以上の歴史を誇る造り手。アプリコットやキンモクセイの華やかな香りに、スパイスやバタータッチも。クリーミーな口当たり。シャープな酸が凝縮した果実味と調和していて、まとまりのある上品な味わい。余韻に残るリンゴの蜜のようなニュアンスにほっこりする。

味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト  ミディアム  フル

スタイル エレガント  チャーミング  軽快・繊細  重厚



#### 味わいチャート



#### 主な香り



## ワイルドハウス・シャルドネ 2024年

### Wild House Chardonnay

生産者：ワイルドバーグ 生産地：西ケープ州  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：三國ワイン(株) 価格：1650円(税込)

茂野★★★★ 矢田部★★★★★  
情野★★★★★ 山田★★★★

#### 重厚ながらスッキリしたアフター

南アフリカでも先駆けて自然酵母による醸造を始めたワイナリー。トロピカルフルーツや柑橘類、クイナハーブなどの香り。芳醇で生き生きとした果実味をクリスピーな酸が支えている。余韻にかけてボリューム感を増していく。ミネラル感があり、塩味の効いた料理とは好相性。

味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト  ミディアム  フル

スタイル エレガント  チャーミング  軽快・繊細  重厚



#### 味わいチャート



#### 主な香り



ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## カサルフォルテ・シャルドネ 2021年

Casalforte Chardonnay

生産者：リオンド  
生産地：ヴェネト州  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：光が丘興産(株)  
価格：1760円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### ボリューム感とエレガンスが共存

熟した柑橘類やリンゴに、ヴァニラ、サワークリーム  
のトーン。滑らかな口当  
たりでボリュームがありな  
がらも、とてもエレガント  
な味わい。芳醇な果実味  
と酸味のバランスが良く、  
余韻の樽香が心地いい。  
リッチなテイストを楽しん  
で。



フライドチキン  
白子鍋  
カルボナーラ

味わいチャート



主な香り



味わいタイプ 甘口 

辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## ドリームタイム・パス・カンガルーラベル・シャルドネ 2022年

Dreamtime Pass Kangaroo Label Chardonnay

生産者：ドリームタイム・パス  
生産地：ヴィクトリア州セントラル・ヴィクトリア  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：ヴィレッジ・セラーズ(株)  
価格：1760円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### 溢れる果実味に思わずわくわく!

グレープフルーツや白桃、  
アカシアの花、カモミ  
ールの香り。溢れんばかり  
の果実味が感じられ、飲  
んでいてわくわくする。酸  
は伸びやかでさわやか、  
余韻に感じる苦味がいい  
アクセントになっている。  
ブドウの質の高さを味わ  
えるワイン。



アナゴの白焼き  
タコの唐揚げ  
ビーフシチュー

味わいチャート



主な香り



味わいタイプ 甘口 

辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## カンペロ・シャルドネ 2023年

Campero Chardonnay

生産者：ハッシエンダ・エル・コンドル  
生産地：セントラル・ヴァレー  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：ビーロート・ジャパン(株)  
価格：1430円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### 果実味が広がるエレガントなスタイル

熟した柑橘類や青りんご、  
ハーブの香り。若いうちか  
らすぐに飲めるオープンな  
造りで、エレガントなスタ  
イル。キリッとした酸味と、  
後半にかけて広がるフレ  
ッシュな果実味のバラン  
スが良く飲みやすい。フィ  
ニッシュにはミネラルを感  
じる。



生ガキ  
メンチカツ  
豚のショウガ焼き

味わいチャート



主な香り



味わいタイプ 甘口 

辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## ロダレ・シャルドネ 2022年

L'Odalet Chardonnay

生産者：ロダレ  
生産地：ラングドック地方  
ルーション地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：東亜商事(株)  
価格：1925円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### 心地いいスッキリ感

熟したリンゴや花の蜜、スパイスの香り。生き生きとした果実味とフレッシュな酸のバランスが良く、スッキリとして飲み心地がいい。フィニッシュのほろ苦さがワインをドライに引き締める。余韻は長く、柑橘類の印象を感じる。



キスの天ぷら  
ナスの揚げ出し  
湯豆腐

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 

辛口

  
ボディ ライト 

フル

  
スタイル エレガント 

重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## キュヴェ・セクレテシャルドネ (S02無添加) 2022年

Cuvée Secrète Chardonnay  
(No Added Sulphur)

生産者：ジャン＝クロード・マス・  
エステーツ&プランズ  
生産地：ラングドック地方  
ルーション地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：(株)スマイル  
価格：1650円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### 厚みのあるボディと 酸味のバランスが○!

リンゴキャンデーや黄桃のコンポート、ハチミツの甘い香りに、ハーブを思わせる清涼感も。全体を支える酸が味わいのバランスを取っている。ミネラルの要素が多く、ほろ苦いキャラメルのような余韻も。香り、味わいともに厚みを感じる。



イワシの南蛮漬け  
パエリア  
天津甘栗

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 

辛口

  
ボディ ライト 

フル

  
スタイル エレガント 

重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## ベラモンテ・オーガニック・ シャルドネ 2023年

Veramonte Organic  
Chardonnay

生産者：ピニエード・スベラモンテ  
生産地：アコンカグア地方  
ブドウ品種：シャルドネ85%  
ルーサンヌ15%  
問い合わせ先：(株)モトックス  
価格：1980円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### 豊潤でリッチな 口当たり

熟したリンゴやフレッシュなストーンフルーツ、スパイスの香り。丸みのある果実味、やさしい酸味、余韻には樽香が感じられる。味わいはクリーミーで凝縮感があり、オイリーな印象も相まって口当たりはスムーズ。丸みがあって柔らかない。



ニシンの刺し身  
サーモンのクリーム煮  
ブリア・サヴァランチーズ

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 

辛口

  
ボディ ライト 

フル

  
スタイル エレガント 

重厚

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## ラ・プラヤ・シャルドネ 2023年

La Playa Chardonnay

生産者：ラ・プラヤ  
生産地：コルチャグア・ヴァレー  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：アグリ(株)  
価格：1540円(税込)

茂野 ★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### ジューシーで のと越し抜群!

リンゴやグレープフルーツ、ハーブに、ほのかにバターのような香り。ジューシーな果実味とまっすぐと伸びのある酸、わずかな苦味のアクセントがあり、メリハリのある味わい。のと越しがよく爽快で、余韻に残るスパイシーさが心地いい。



根菜のピクルス  
タイのカルパッチョ  
豚のショウガ焼き

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 

辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## レゾルム・ド・カンブラス・ シャルドネ・オーガニック 2021年

Les Ormes de Cambras  
Chardonnay Organic

生産者：カステル  
生産地：ラングドック地方  
ルーシオン地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：サントリー(株)  
価格：1474円(税込)

茂野 ★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### ソフトな質感と 穏やかな酸味

さわやかな柑橘類の皮、白い花のほか、紅茶やコショウも香り、セイバリーな印象。果実味はしっかりしており、余韻の苦味が全体を引き締める。酸に丸みがあるので、柔らかな質感が楽しめる。ほっと落ち着くような味わいが魅力的。



水菜のサラダ  
アジの塩焼き レモン添え  
ブイヤベース

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 

辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## ヴァン・ド・フランス・アンヌ・ ド・ブル・シャルドネ NV

Vin de France Anne de Bourg  
Chardonnay

生産者：ドメヌ・ピエール・シャヴァン  
生産地：南フランス地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：(株)八田  
価格：1980円(税込)

茂野 ★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### 香り高く、立体感の ある味わい

柑橘類やリンゴ、ハーブ、プリオッシュにナッツやゴマなど香り高い印象。果実味と程よい苦味が味わいに立体感を与える。滑らかな口当たりと、穏やかながら生き生きとした酸味のバランスが良い。味わいにはややヨードも感じる。



白身魚のカルパッチョ デイル添え  
豚ロースカツ  
キムチ鍋

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 

辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



アンナ 6 2022年

Anna 6

生産者：サントメ  
生産地：ヴェネト州  
ブドウ品種：シャルドネ80%  
リースリング20%  
問い合わせ先：(株)イタシヨク  
価格：1980円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

柑橘系の果実味と  
酸のバランスが良い

熟したリンゴや柑橘類の  
香りに、蜜のようなタッチ。  
ほのかにミネラルとヨー  
ドも感じる。柑橘類を思  
わせる果実味と程よい酸  
がバランスを取っている。  
余韻に感じる、塩味を伴  
った苦味が心地いいアク  
セントに。堅固できれいな造り。



カボチャとマスカルポーネのサラダ  
トロタタ巻き  
ちゃんこ鍋

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 辛口  
ボディ ライト ミディアム フル  
スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



ティリア・シャルドネ  
(スクリュ) 2023年

Tilia Chardonnay (Screw)

生産者：ボデガス・エスメラルダ  
生産地：メンドーサ州  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：(株)ファインズ  
価格：1947円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

さわやかで  
透明感のある1本

フレッシュな柑橘類、リン  
ゴや熟したモモ、ナツメ  
グ、樽など、さわやかで  
複雑な香り。味わいは香  
りに共通して豊か。きれ  
いでしっかりとした酸味が  
口中に広がり、果実味は  
ストレートに表現されてい  
る。さわやかで透明感に  
溢れる1本。



イカの寿司  
アメリカンドッグ  
チキンのココナッツカレー

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 辛口  
ボディ ライト ミディアム フル  
スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

1000 円台の  
冬のほっこりシャルドネ



ルイ・ジョセ・ヴァン・ド・  
フランス・シャルドネ 2022年

Louis Josse Vin de France  
Chardonnay

生産者：ルイ・ジョセ  
生産地：フランス  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：ロイヤルリカー(株)  
価格：1650円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

シャープなボディと  
飲みやすさが魅力

白桃やリンゴのコンポー  
ト、ジャズミンティー、ヴ  
ァニラの香り。柑橘類を  
連想させるキレのある酸  
があり、フィニッシュには  
ミネラルを感じる。とても  
シャープな印象だが、バ  
ランスが良く、ふくよかさ  
を感じる飲みやすい味わ  
いが魅力。



焼き鳥のカシラ(塩)  
ローストポーク  
おでん

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 辛口  
ボディ ライト ミディアム フル  
スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング 2000円台の冬のほっこりシャルドネ



## シャルドネ 2022年

### Chardonnay

生産者：ボーグル・ファミリー・ヴィンヤーズ 生産地：カリフォルニア州  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：オルカ・インターナショナル(株) 価格：2860円(税込)

茂野 ★★★★★ 矢田部 ★★★★★  
情野 ★★★★★ 山田 ★★★★★

### フルーティーで華やか、みんなに愛される

「ボーグル・ファミリー・ヴィンヤーズ」の中でも最も人気の銘柄の一つ。レモンと熟したストーンフルーツのアロマに、ベルガモットやスパイスのタッチ。リッチな果実味とチャーミングな酸味のバランスが抜群。余韻の樽香が心地いい。華やかで、誰にでも愛されそうな味わい。



味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト  ミディアム  フル

スタイル エレガント  チャーミング  軽快・繊細  重厚



主な香り  
モモ、アプリコット、ココナッツミルク、フルーツキャンデー、樽、グレープフルーツ



ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング 2000円台の冬のほっこりシャルドネ



## パトリアッシュ・プレステージ・シャルドネ 2022年

### Patriarche Prestige Chardonnay

生産者：パトリアッシュ 生産地：ラングドック地方、ルーション地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：三菱食品(株) 価格：2541円(税込)

茂野 ★★★★★ 矢田部 ★★★★★  
情野 ★★★★★ 山田 ★★★★★

### 広がる果実味をじっくり味わいたい

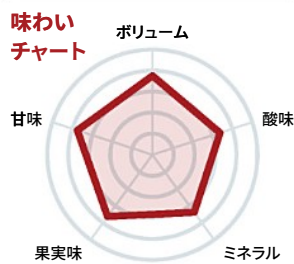
ブルゴーニュの伝統を忠実に継承した、クラシックで繊細な造りに定評がある。熟したリンゴやアプリコットの香りに、スパイスのニュアンス。溢れるような果実味と、丸みがありつつもしっかりした酸味。苦味のないチャーミングなスタイル。温度による変化も楽しめる。



味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト  ミディアム  フル

スタイル エレガント  チャーミング  軽快・繊細  重厚



主な香り  
アプリコット、リンゴ、ハーブ、ミズろう、バター、クリ





## ピエール・ド・ランブリー・シャルドネ 2022年

### Pierre de Lambly Chardonnay

生産者：ドゥデ・ノーダン 生産地：南フランス主体  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：ミリオン商事(株) 価格：2750円(税込)

茂野★★★★★ 矢田部★★★★★  
情野★★★★★ 山田★★★★★

#### 甘くスパイシー、エレガントな1本

ブルゴーニュ地方に拠点を置く老舗ワイナリーが、南フランスのシャルドネで造るチャーミングでエレガントなワイン。カリンのようなさわやかで甘い香りとスパイシーなタッチ。ボディは程よく、きれいな酸がエレガンスを演出する。飲み疲れせず、仲間とボトルを囲むのに最適。

味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

**Best Marriage**  
イエローパパイアのサラダ  
トルティーヤ  
蒸しガキ ポン酢  
ジェノヴェーゼパスタ  
鶏肉の竜田揚げ

#### 味わい チャート



#### 主な香り



## シャルドネ 2021年

### Chardonnay

生産者：ボーリユー・ヴィンヤード 生産地：カリフォルニア州  
ブドウ品種：シャルドネ99%、その他1%  
問い合わせ先：日本リカー(株) 価格：2970円(税込)

茂野★★★★★ 矢田部★★★★★  
情野★★★★★ 山田★★★★★

#### ボリューム満点！ 奥深さも楽しめる

100年以上にわたり、リッチでクラシックなカリフォルニア・ワインのスタンダードを築いてきたワイナリー。熟した柑橘類、プリオッシュやスパイスの香りが複雑に広がる。ボリューム豊かでコクが十分に感じられる。熟成のニュアンスが味わいに奥深さを与えている。

味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ ライト ミディアム **フル**

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

**Best Marriage**  
春雨のサラダ  
白身魚の昆布締め  
マルゲリータピッツァ  
トンカツ  
パペロンチーノ

#### 味わい チャート



#### 主な香り





## シャルドネ・カリフォルニア 2022年

### Chardonnay California

生産者：ジョッシュ・セラーズ 生産地：カリフォルニア州

ブドウ品種：シャルドネ100%

問い合わせ先：WINE TO STYLE(株) 価格：2860円(税込)

茂野 ★★★★★

矢田部 ★★★★★

情野 ★★★★★

山田 ★★★★★

### メリハリがあって次の1杯がほしくなる

世界トップクラスのソムリエとして活躍してきたジョセフ・カー氏が立ち上げたワイナリー。洋ナシのコンポートやリンゴの香りに、スパイシーなタッチ。粘性のある滑らかな口当たり。リッチな果実味と程よい酸味を感じ、メリハリがあってもう1杯飲みたくなる味わい。



野菜のテリーヌ  
サツマイモとクリーム  
チーズのサラダ  
コイの刺し身  
味噌カツ

味わい  
チャート



主な香り



リンゴ



リンゴのコンポート



ハーブ



ヴァニラ



フルーツキャンデー



ヨーグルト

味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ ライト ミディアム **フル**

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 **重厚**



## シャルドネ・グラン・レゼルバ 2023年

### Chardonnay Gran Reserva

生産者：サンタアリシア 生産地：マイボ・ヴァレー

ブドウ品種：シャルドネ100%

問い合わせ先：木下インターナショナル(株) 価格：2420円(税込)

茂野 ★★★★★

矢田部 ★★★★★

情野 ★★★★★

山田 ★★★★★

### 果実味・酸味・ミネラルが調和

「インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」で「チリアンワイン・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」に輝いた経歴を持つ造り手。アプリコットやハーブの香り。総じてハイレベルな果実味、酸味、ミネラルのバランスが良い。余韻の柑橘類の苦味が心地いい。



焼きシイタケの  
酢味噌和え  
カボチャの煮物  
ブリのしゃぶしゃぶ

味わい  
チャート



主な香り



アプリコット



リンゴ



モモのコンポート



ハーブ



麝香



レモン

味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ **ライト** ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング **軽快・繊細** 重厚





## ロングバーン・シャルドネ 2022年

### Long Barn Chardonnay

生産者：フィオール・ディ・ソーレ 生産地：カリフォルニア州  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：マルカイコーポレーション(株) 価格：2145円(税込)

茂野★★★★  
情野★★★★

矢田部★★★★★  
山田★★★★★

### 豊かなアロマとまろやかな味わい

イタリア出身の醸造家がアメリカで手掛けるワイン。熟したリンゴやトロピカルフルーツの豊かなアロマに、ヴァニラのアクセント。口当たりはリッチで、豊かで艶のある果実味、穏やかながら余韻まで広がる酸味を感じる。コクがあり、アフターに感じる樽のフレーバーが心地いい。

味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト  ミディアム ☒ フル

スタイル エレガント ☐ チャーミング ☐ 軽快・繊細 ☒ 重厚 ☐

Best Marriage

厚焼き玉子  
生ハム  
肉じゃが  
豚のショウガ焼き  
サツマイモのグラタン

味わい  
チャート



主な香り



パイナップル



リンゴ



洋ナシのタルト



白い花



バター



オレンジジャム



## クリムゾン・ランチ・シャルドネ 2022年

### Crimson Ranch Chardonnay

生産者：マイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステート 生産地：カリフォルニア州  
ブドウ品種：シャルドネ主体、ミュスカ、フレンチ・コロナバル、その他(比率非公開)  
問い合わせ先：ジェロボーム(株) 価格：2750円(税込)

茂野★★★★  
情野★★★★

矢田部★★★★★  
山田★★★★★

### 熟した果実味が気分を上げる

「カリフォルニア・ワインの父」と呼ばれるロバート・モンダヴィの精神を引き継ぐワイナリー。グレープフルーツやトロピカルフルーツ、樽の香り。果実味はしっかりといて、凛とした酸が特徴的。甘味もほんのりと感じられ、飲んでいて楽しい気分になる。

味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト ☐ ミディアム ☐ フル ☒

スタイル エレガント ☐ チャーミング ☐ 軽快・繊細 ☐ 重厚 ☒

Best Marriage

ヤンニョムチキン  
ホタテのバター焼き  
茶碗蒸し  
稲庭うどん  
鶏肉のシチュー

味わい  
チャート



主な香り



パイナップル



モモ



モモのコンポート



シナモン



バター



洋ナシのタルト



## ファウンダース・エステート・シャルドネ 2022年

### Founders' Estate Chardonnay

生産者：ベリンジャー 生産地：カリフォルニア州  
ブドウ品種：シャルドネ主体  
問い合わせ先：サッポロビール(株) 価格：2673円(税込)

茂野 ★★★★★ 矢田部 ★★★★★  
情野 ★★★★★ 山田 ★★★★★

#### 果実味と酸が調和しグラスが進む

世界で初めてワイン専門誌『ワイン・スペクテイター』の「ワイン・オブ・ザ・イヤー」を赤白両方で獲得したワイナリー。柑橘類や黄色の花の穏やかな香り。果実味豊かでまとまりがあり、さわやかな酸味とのバランスが良い。フィニッシュは甘やかで、グラスが進む味わい。



シーザーサラダ  
ポテトサラダ  
塩辛  
ズワイガニ  
豆乳鍋



#### 主な香り



味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ ライト **ミディアム** フル

スタイル エレガント **チャーミング** 軽快・繊細 重厚



## インドミタ・デュエット・プレミアム・シャルドネ 2023年

### Indomita Duette Premium Chardonnay

生産者：ビーニャ・インドミタ 生産地：カサブランカ・ヴァレー  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：(株)都光 価格：2750円(税込)

茂野 ★★★★★ 矢田部 ★★★★★  
情野 ★★★★★ 山田 ★★★★★

#### 気鋭のワイナリーが造る芳醇なシャルドネ

2001年に設立された、チリの新進気鋭のワイナリー。レモン、リンゴ、メロンの香りに、ハーブやムスクのタッチ。豊かな果実味と、丸みがありながらもしっかりとした酸味のバランスが良い。後味に残る柑橘類の印象が心地よく、ドライで軽快な味わい。



アボカドのサラダ  
ピーマンと塩昆布の和え物  
シジミ汁  
ちまき  
チキンカツ



#### 主な香り



味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ ライト **ミディアム** フル

スタイル エレガント **チャーミング** 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## モンテス・アルファ シャルドネ 2022年

Montes Alpha Chardonnay

生産者：モンテス  
生産地：アコンカグア地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：エノテカ(株)  
価格：2750円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### やさしい口当たりと エレガントな余韻

黄桃やパイナップル、カモミール、ショウガ、クミンなど複雑な香り。口当りは柔らかく、生き生きとした丸みのある果実味とそれを支える酸味のバランスが素晴らしい。フィニッシュにはカラメルを感じ、エレガントな余韻へと続く。



エビフライタルタルソース  
ボタンエビの刺し身  
油淋鶏

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口  辛口  
ボディ ライト **ミディアム** フル  
スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 **重厚**

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## ディアブロ・ゴールデン シャルドネ 2022年

Diablo Golden Chardonnay

生産者：コンチャ・イ・トロ  
生産地：チリ  
ブドウ品種：シャルドネ97%  
リースリング3%  
問い合わせ先：メルシャン(株)  
価格：2673円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### 冬のアウトドアに活躍 しそうなフレッシュ感

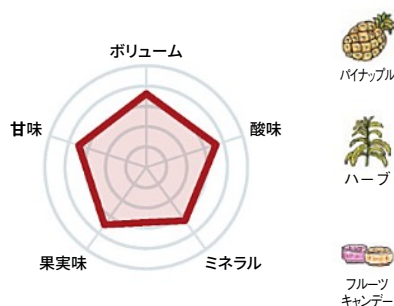
熟したリンゴやハチミツのトーンに、お花のフローラルな香り。しっかりとした酸とフレッシュな果実味があり、メリハリのある味わい。フィニッシュにはミネラルを感じる。冬空の下でキャンプ、なんてシチュエーションにも良さそう。



柑橘類とハーブのサラダ  
BTLサンド  
サバの西京焼き

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口  辛口  
ボディ ライト **ミディアム** フル  
スタイル エレガント **チャーミング** 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## オールド・コーチ・ロード シャルドネ 2020年

Old Coach Road Chardonnay

生産者：サイフリード  
生産地：ネルソン地区  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：アプレヴ・  
トレーディング(株)  
価格：2310円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### 果実味と樽が コクを生み出す

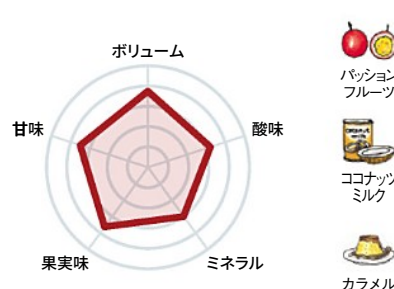
マイヤーレモンやトロピカルフルーツ、花の蜜のアロマに、香ばしい樽の香りがアクセントに。果実味が豊かで、質の高い酸が余韻まで広がる。しっかりとした苦味がコクを与える。まったりしながらもメリハリのある味わい。



たこ焼き  
エビの天ぷら  
白身魚のソテー レモンバターソース

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口  辛口  
ボディ ライト **ミディアム** フル  
スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 **重厚**

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## トワベ・エ・オウモン 2022年

IIIB & Auromon Blanc

生産者：ドメヌ・ポール・マス  
生産地：ラングドック地方  
ルーシオン地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：(株)モトックス  
価格：2640円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### ジューシーで 風味豊かな

熟したリンゴやストーンフ  
ルーツ、パイナップルに  
はっきりとした樽の香り。  
ジューシーで風味豊かな  
厚みのあるワイン。柔ら  
かな口当たりと穏やかな  
酸、樽由来の甘味のバラ  
ンスが心地いい。フィニ  
ッシュには程よい苦味を感  
じる。



カボチャとクリームチーズと  
クルミのサラダ  
焼き鮭  
鶏肉の甘酢あんかけ

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ ライト  ミディアム  フル

スタイル エレガント  チャーミング  軽快・繊細  重厚

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## ヴァン・ド・フランス シャルドネ・ドウデ ノーダン 2022年

Vin de France Chardonnay  
Doudet-Naudin

生産者：ドウデ・ノーダン  
生産地：南フランス地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：(株)アンフィニー  
価格：2640円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### かすかな甘味が リッチな印象

熟した柑橘類やリンゴの  
甘やかな香りに、ハチミ  
ツやミネラルのトーン。果  
実味はフレッシュで生き  
生きとしており、酸味は穏  
やか。かすかに感じられ  
る甘さによってリッチな印  
象に。余韻に残る、シト  
ラスを思わせる苦味が心  
地いい。



ホウレンソウ炒め  
ねぎま  
タルトタタン

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ  ライト  ミディアム  フル

スタイル エレガント  チャーミング 軽快・繊細  重厚

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## アンリ・ドーティニャック シャルドネ 2021年

Henri d'Autignac Chardonnay

生産者：ヴィニョーブル・エ・カンパニー  
生産地：南フランス地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：(株)ヴィントナース  
価格：2420円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### ピュアで柔らか 冬にぴったり

フレッシュなリンゴや柑橘  
類に、ハーブや乳製品、  
ビスケットのアクセント。  
果実味はフレッシュかつ  
上品で、伸びのある酸味  
によって軽快な味わいに。  
ボディは程よく、オールシ  
ーズン楽しめるが、柔ら  
かい印象なので冬のほう  
が楽しめそう。



シュリンプカクテル  
ロールキャベツ  
野菜炒め

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口  辛口

ボディ  ライト  ミディアム  フル

スタイル エレガント  チャーミング 軽快・繊細  重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## “ダ・マッジオ” シャルドネ フォルリ 2023年

"Da Maggio" Chardonnay  
Forli

生産者：ボデーリ・ダル・ネスポリ  
生産地：エミリアーロマーニャ州  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：モンテ物産(株)  
価格：2215円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### スパイシーな余韻が 心地いい

柑橘類の皮のようなさわやかな香りに、ハーブのアクセント。ストーンフルーツを思わせる豊富な果実味、丸みのある酸、ほのかな苦味がコクを与える。口当たりはマイルドで、緻密な味わい。余韻に残るスパイシーさがとても心地いい。



豚の串カツ  
ラザニア  
タラ鍋 柚子ポン酢

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 
+
+
+
+
 辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## アシュトン・ワイナリー シャルドネ・リミテッド リリース 2019年

Ashton Winery Chardonnay  
Limited Release

生産者：アシュトン・ワイナリー  
生産地：ロバートソン地区  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：(株)スマイル  
価格：2750円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### 重厚感と繊細さの ハーモニー

フレッシュなストーンフルーツや柑橘類の香りに、ハーブ、ヴァニラ、ミネラルが重なる。鮮烈な果実味と酸味がタイトな印象を与える。さらに、酸は伸びやかで透明感がある。重厚感がありながらも、軽やかさと繊細さを併せ持つ。



チーズプレート  
ハマチとカンパチのマリネ  
キノコのバター焼き

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 
+
+
+
+
 辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## ジェンファイブ シャルドネ 2021年

Gen5 Chardonnay

生産者：ラングツインズ・ヴィンヤード  
生産地：カリフォルニア州  
ブドウ品種：シャルドネ97.73%、ゲヴェルツトラミネール1%、マスカット0.27%、アルバリーニョ0.7%、ソーヴィニヨン・ブラン0.3%

問い合わせ先：TOMOEワインアンドスピリッツ(株)  
価格：2750円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### 穏やかな味わいで フードフレンドリー

リンゴのコンポート、ジャスミンのふくやかな香りに、かすかにショウガのようなスパイシーさも。豊かな果実味、滑らかな酸味、余韻に少しミネラル感のある苦味を感じる。料理に寄り添う穏やかな味わい。野菜にも合いそう。



キノコや山菜の天ぷら  
棒棒鶏  
クワトロフォルマッジオピッツァ  
ハチミツ添え

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 
+
+
+
+
 辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## ラ・ボスカナ・ブランコ 2023年

La Boscana Blanco

生産者：コステルス・デル・シオ  
生産地：カタルーニャ州  
ブドウ品種：シャルドネ70%  
ヴィオニエ30%  
問い合わせ先：(株)いほわいん  
価格：2750円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### アロマティックで さわやか

グレープフルーツやマスカット、黄桃の香りに、レモンバーベナのようなさわやかさが印象的。熟した果実味とハリのある酸味が調和した心地いい味わい。マロマティックで甘酸っぱく、アフターにはほろ苦いカラメルを感じる。



クラブケーキライムを搾って  
パイナップル入り酢豚  
ハンバーグステーキ

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## アダージョ・デ・ゼサル・ ブラン 2021年

L'Adagio des Eyssards Blanc

生産者：シャトー・デ・ゼサル  
生産地：ベルジュラック地方  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：(株)稲葉  
価格：2750円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### スマートで バランス良好

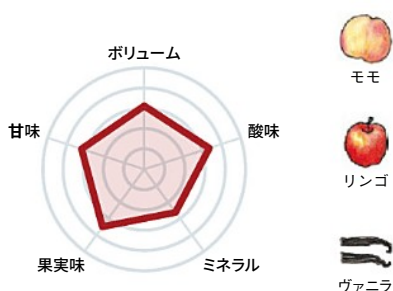
パイナップルやリンゴ、ヴァニラのようなスパイスの香り。フレッシュで酸が生きていて、スマートで軽快な印象。中盤から余韻に感じられる樽香が心地いい。バランス良くまとまった味わいで、するとグラスが進む。



タイの刺し身  
小籠包  
鶏もも肉の水炊き

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

ワイン王国 No.144 ブラインド・テイスティング

2000円台の  
冬のほっこりシャルドネ



## 高畠クラシックシャルドネ 2023年

Takahata Classique  
Chardonnay

生産者：高畠ワイナリー  
生産地：山形県  
ブドウ品種：シャルドネ100%  
問い合わせ先：(株)高畠ワイナリー  
価格：2263円(税込)

茂野 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
矢田部 ★★★★★  
山田 ★★★★★

### 濃厚で華やかな1本

柑橘類やリンゴの蜜のスッキリとした香りに、イーストのニュアンスも。口当たりは滑らか。チャーミングな果実味としっとりとした酸のバランスが良く、フィニッシュにはミネラルを感じる。ジューシーで濃厚ながらも、華やかな1本。



柿のカプレーゼ  
鶏天 カボス添え  
白子ボン酢

味わいチャート

主な香り



味わいタイプ 甘口 辛口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

# Wine Shop & Salon

## “Premier Cru Tokyo Station” 大丸東京店 (東京駅)

**DATA** 東京都千代田区丸の内 1-9-1 大丸東京店 12 階レストランフロア  
TEL: 050-1782-8549  
営業時間: 12:00 ~ 20:00 (19:30LO)  
定休日: 月曜  
Instagram: @1ercru.ts

12階レストランフロアのコーナーに  
隠れ家的なロケーション

ワインショップ以上の  
サービスとおもてなしで  
お迎えします



### フランス 3 大エリアに特化した ワインショップ&サロン

JR 東京駅の喧噪を抜けて「大丸東京店」のエレベーターで12 階へと上がる。レストランフロアの目立たぬ一角に、そのワインショップはあった。それが「Wine Shop & Salon “Premier Cru Tokyo Station” 大丸東京店」だ。

オープンとは2022年5月。百貨店の一部改装を機に、7坪弱のスペースが「クリスマスツリーの頂点」をテーマにした綺羅星のごときワインショップ&サロンとして生まれ変わった。

「地下1 階のお酒売り場をツリーの“幹”とすると、1975 年から続けている催事『世界の酒とチーズフェスティバル』は“枝葉”。そしてこの『Premier Cru』はツリーのトップを飾る“星”」と話すのは、大丸東京店で長年お酒部門のバイヤーを務めてきた西野京子さん。

「世界中のワインを飲み尽くした人が、一周回ってたどり着く先はフランスワイン」という信念の下、シャンパーニュ、ブル



グラスとデキャンタはすべて「リーデル」製を使用。抜栓料、席料なしの明朗会計。座り心地のいいソファ席に2 卓のテーブルを配置。フロアとは壁で隔てられ、人の目を気にせず贅沢な時間が過ごせる

左から、スタッフの根本優子さん、石井歩さん、片桐典子さん。全員 WSET® ワインレベル3 の資格を持つワインのエキスパートたちだ



ゴーニュ、ボルドーの“3 大エリア限定”の最高峰のワインだけを扱うという潔さ。セレクトアイテムは200 種類近く、在庫は約600 本を数える。そのすべてを温度管理、湿度管理に万全を期した“高級ワインセラー内”に保管する。品質管理の徹底ぶりは目を見張るものがある。

店内には高級感溢れるソファが配され、ゆったりとくつろぎながら、専門知識を持つスタッフと相談しつつタブレットを利用した商品選びが可能。また、バイ・ザ・グラス(1700 ~ 3500 円程度)や、ボトルの場合は抜栓料なしの小売価格(5000 円台~)で、店内でワインを味わうこともできる。もちろん、飲みきれなかったワインは持ち帰りもOKだ。

新幹線の待ち時間の利用も良し、ここをめざして東京駅へやってくるも良し。自分だけの秘密のスポットにしておきたいようなワインショップだ。



左から、店のポリシーである「信頼できる出とルート」でインポートされた『エグリ・ウーリエ シャンパーニュ グラン・クリュ アッサンブラージュ パーズ・ヴァンダンジュ 2017 年』(2 万 2000 円)。ブルゴーニュのミクロ・ネゴシアン『バンジャマン・ルルー コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ 2020 年』(10 万 4500 円)はこれからの熟成も期待できる。『シャトー・ダルマイヤック 2004 年』(1 万 6500 円)はボイヤックの希少なバックヴィンテージ

※価格は各税込

ワインショップ探訪!

### 第 12 回

JR 東京駅に隣接した「大丸東京店」12 階のレストランフロア。人目につかない隠れ家のような一角で最高品質のシャンパーニュ、ブルゴーニュ、ボルドーが買えて、味わえる。とっておきのスポットを紹介する。

読者の方に朗報!

本誌持参の方に  
ワインを  
バイ・ザ・グラス  
1 杯プレゼント!

2024 年 12 月 5 日 ~  
2025 年 1 月 31 日、  
店休日を除く

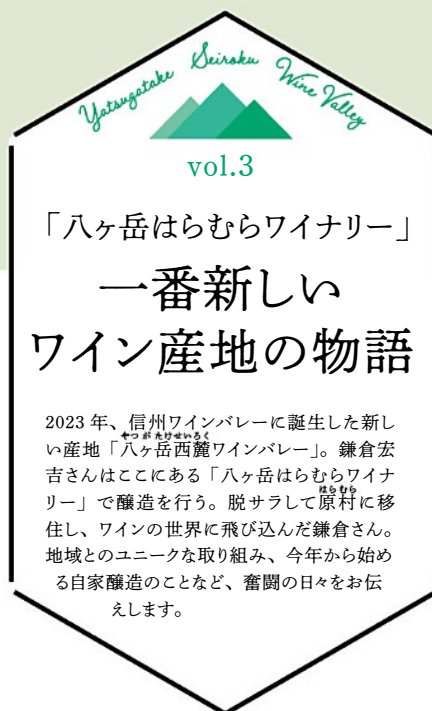
text & photographs by  
Ryo TAMURA



鎌倉宏吉 Hiroyoshi KAMAKURA

「ハケ岳はらむらワイナリー」醸造責任者

1966年生まれ。高校まで群馬県館林市で暮らし、千葉大学へ進学。卒業後「キリンビール」入社。53歳で早期退職し「千曲川ワインアカデミー」入学。「信州たかやまワイナリー」で研修し、2022年4月長野県諏訪郡原村にある実家の畑にブドウを植樹。同年6月より「ハケ岳はらむらワイナリー」醸造責任者を務める



「ハケ岳はらむらワイナリー」

## 一番新しい ワイン産地の物語

2023年、信州ワインバレーに誕生した新しい産地「ハケ岳西麓ワインバレー」。鎌倉宏吉さんはここにある「ハケ岳はらむらワイナリー」で醸造を行う。脱サラして原村に移住し、ワインの世界に飛び込んだ鎌倉さん。地域とのユニークな取り組み、今年から始める自家醸造のことなど、奮闘の日々をお伝えします。

9月19日、鎌倉家の畑で、妻の田岡恵さんとソーヴィニヨン・ブランを収穫



今回は、今年のワイン造りの状況と、私の研修時代のことをお話したいと思います。

まずは、妻と2人で管理している畑のブドウについて。樹を植えて3年目の今年は初収穫となりました。私の長年の夢「自分で育てたブドウで自分のワインを作る」を実現できる希望に満ちた年、のほほでしたが、結論はというと、ブドウ栽培の難し

さを思い知った年になりました。これまで学んできて、ブドウ農家で働いた経験もあったので「できるはず」と考えていましたが、現実はとても厳しく、収穫量は約3000本のブドウ樹からわずか400キロ。品質も満足できるものではありませんでした。「もっともって勉強しなさい」というブドウ樹からのメッセージだと考えて、来年に向けて課題の解決に取り組んでいこうと思います。

少ないながらも収穫したブドウは「ハケ岳はらむらワイナリー」に持ち込み、丁寧に仕込みました。今は発酵・オリ引きを終えて、貯蔵室で静かに熟成の時を刻んでいます。中でもゲヴェルツトラミネールはバラの香りが出てきており、楽しみです。

ハケ岳はらむらワイナリー3年目のワイン造りとはというと、猛暑続きの天候で難しいヴァンテージになった今年、必要なところにはしっかり時間をかけて仕込みました。具体的には、黒品種の除梗は除梗機を使わず手作業で行い、タンクに入る梗を極力少なくするようにしました。何はともあれ、健全なワインに仕上がるよう貯蔵育成中のワインを注意深く見守り、小さな変化を見逃さずに対応していくことが一番かなと思っています。

仕込みが終わって一番強く感じたことは、いいブドウを作ることの難しさ、農家さんから良質なブドウを提供していただくありがたさです。昨年は入荷したブドウが良いものばかりで、

天候に恵まれて良かった良かったと喜んでいましたが、自分で栽培してみるとそんな単純なことではないと気が付き、数え切れない努力の上に天気が味方してくれた結果だったと思います。

### ワイン二色に染まり夢の実現へ

ここで話題を変え、私の研修時代のことをお話しします。

前職「キリンビール」を退職後「千曲川ワインアカデミー」に入学すると、本当にワインが好きで好きで仕方がないという人たちがばかりで、素敵な仲間が一緒に増えました。それまでの人生では、趣味でつながった人たちとおしゃべりをしていても、数時間もすれば違う話題になるものでしたが、ここで出会った人たちは延々とワインの話をして、尽きることがありません。それは人生を変えるくらい価値あるものが共通していたからかもしれません。

ワイン造りを教わった「信州たかやまワイナリー」には、2020年秋冬と21年秋冬の2シーズンお世話



9月23日。青っぱさの原因となる梗を手作業で取り除いた



「信州たかやまワイナリー」での研修では樽の補修も学んだ

になりました。最初の1年はワイナリースタッフと同じ時間に出退勤して連日のように仕込みと発酵管理を行いました。醸造責任者の鷹野永三さんに最初に言われた「ワイナリーの仕事は7/8割が洗いのだよ」の言葉通り、タンクや機械、器具、収穫箱など、使つては洗つての連続でした。またユニークな研修として、ワイン樽の補修を学ぶ機会にも恵まれました。

研修1年目のある時、ワイナリースタッフから「鎌倉さん、原村からお客さんだよ」と呼ばれ、行つてみるとがっちりした体格の男性が待っていました。ハケ岳はらむらワイナリーの社長、清水昌敏さんです。その時はワイナリーの開業を決断する前だったので、深い話はせずに終わりました。そして半年後「ワイナリー」を始めることにしたから、うちでワイン造りをしてもらえないか」とのお話をいただき、心底驚きました。何度も自問自答を繰り返した結果、引き受けることに。ワイナリー開業までの1年で必要な知識と技術を身に着けなければ。夢が目の前に表れ、いよいよ身が引き締まる思いでした。

## P R E S E N T

第1特集「シャンパーニュ・メゾンの真価」  
掲載ワインをプレゼント！計  
15  
名様

第1特集「シャンパーニュ・メゾンの真価」で掲載したワインの中から15本を、各1名様にプレゼント。  
プレゼントの対象となるワインにはマークを付けました。

※銘柄は編集部にお任せください

チタン製ワイングラス  
「彩雲」～光彩：Infinite～1  
名様

宇宙開発技術によりオーロラを再現したワイングラス「チタン製ワイングラス「彩雲」～光彩：Infinite～」を1名様にプレゼント。グラスに使用されている純度99.99%以上の高純度チタンは、ほかの金属カップのように金属イオンが流出してワインの味を変えない。さらに、活性酸素作用により雑味を分解し、味がよりまろやかになると言われている。また、大正時代にはぐくまれ、すりガラスのデザイン性を高めた結露加工を採用。最新技術と伝統の融合を感じながら、ワインをゆっくり味わってほしい。



問い合わせ先：PROGRESS  
☎0547-39-3277

## 高級レアチーズケーキ「オドゥール」

20  
名様

ヨーロッパ産のナチュラルチーズを複数使用し、スイス、オーストリア、ドイツなどチーズの本場で腕を磨いた職人が一つ一つ丁寧に作り上げたレアチーズケーキ「オドゥール」を20名様にプレゼント。フランス語で「香り」を意味する「odeur（オドゥール）」を商品名に掲げている通り、芳醇な熟成香が楽しめる。赤ワイン、白ワインはもちろん、極甘口ワインやブランデー、シャンパーニュのお伴にも。



※アレルギーは特定原材料8品中「乳(牛乳)」のみ該当。グルテンフリー、添加物・卵・ナッツ類不使用。リステリア菌感染対策として、妊婦、免疫機能の低下している方はお控えください  
※原材料：ナチュラルチーズ、クリームチーズ、生乳、ハチミツ、砂糖、レモン果汁（内容量200g）

## 【応募に関する注意事項】

- ・こちらの商品は「Lemei」より発送いたします。
- ・お名前、ご住所（郵便番号を含む）、お電話番号、メールアドレスを必ず明記してください。
- ・2025年2月14日着、ヤマト運輸冷凍クール便でお届け予定です。
- ・ご当選者様には、発送前にLemeiよりメールが届きます。

問い合わせ先：Lemei E-mail: lemei3969@gmail.com

## 「2025リカマンワインフェスタ in NAGOYA」招待ペアチケット

5組  
10  
名様

2025年3月、名古屋最大級のワイン試飲会「2025 リカマンワインフェスタ in NAGOYA」が開催される。日本ワインをはじめ、世界各国のワイナリーのワインが試飲可能で、シャンパーニュブースでは通常価格1万円超えのボトルも出品予定だ。前売り券は2024年11月1日（金）販売開始。こちらの招待ペアチケットを5組10名様にプレゼント。



日時：2025年3月2日（日）※4部完全入替制  
場所：名古屋東急ホテル3階「ヴェルサイユの間」

## 【応募に関する注意事項】

- ・こちらのチケットはEメールで「リカマウンテン」から配信いたします。
- ・お名前など、応募の際の必要事項（ページ最下部参照）に加え、メールアドレスを必ず明記してください。
- ・招待券で入場できるのは第4部（17:00～18:30）のみです。

問い合わせ先：（株）リカマウンテン  
☎075-213-8880

プレゼントご希望の方は、郵便番号、住所、電話番号、名前、職業、年齢、ご希望のプレゼント名、今号で面白かった記事、ご意見・ご要望を明記の上、官製ハガキかEメールでご応募ください。ワインの応募は20歳以上に限らせていただきます。

2025年2月5日消印有効。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

応募先

ハガキ

ホームページ

〒104-0045 東京都中央区築地2-2-7 築地フロントビル5階  
株式会社ワイン王国 ワイン王国編集部
<https://www.winekingdom.co.jp/enquete/>


## ・お詫びと訂正・

「ワイン王国143号」(10月4日発売)の「ブラインド・テイスティング」内、P100でご紹介しております「テイスター紹介&ベストワイン」のボトル画像に誤りがございました。訂正した記事を以下のリンクにて公開中です。お詫びして訂正させていただきます。

[https://drive.google.com/file/d/1kDorM7NU6JMpYubeoIAOCx\\_8ySyoI9c5/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1kDorM7NU6JMpYubeoIAOCx_8ySyoI9c5/view?usp=sharing)

## キャラクターでわかる ワイン図鑑

著者／紫貴あき イラスト／中井わか  
かんき出版 本体価格／1980円（税込）

「予約が取れないワインスクール講師」として大人気の著者が、ワインを楽しむための近道を伝授。数あるブドウ品種の中から特に押さえておきたい78種を、すべて「キャラクター化」。推しを探してみたり、国で比べてみたり、歴史に触れてみたり。図鑑のように好きなページを眺めているだけでも楽しい。「ラベルの読み方」「ショップで買うときのポイント」「ワインのマナー」など、難しいと思われがちな基本も体系化。必要なワインの知識がしっかり身につくだろう。



## 鎌倉 鈴木屋酒店の 自然派ワインとごはん

著者／兵藤 昭、兵藤沙羅  
筑摩書房 本体価格／2310円（税込）

「自然派ワインの聖地」とも呼ばれ、鎌倉で130年以上続く酒屋の4代目が綴るワインとの付き合い方指南書。自然派ワインに対する思いに始まり、保管方法や飲む温度、ワイングラスの持ち方など基礎的なことや、日常の食卓の様子、おばあちゃんが残してくれた思い出の味などを紹介している。ワインのことがわからない、食事との合わせ方に悩んでいる、という人に向けられたワインと食の自由な楽しみ方。提案を読み進めるうちに、すぐにでも家飲みがしたくなるはず。



## ソムリエますちが世界一やさしく教える 大人のワイン学校

著者／鈴木培植  
玄光社 本体価格／1980円（税込）

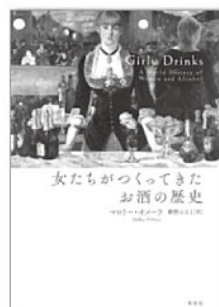
ワイン専門チャンネル「ますちちゃんねる ～大人のワイン学校～」の人気マスターソムリエが教えるワイン入門書。基礎知識や料理とのマリアージュなどをQ & A方式で解説する。「最初に覚えておきたいワインは？」「万能といわれるワインは？」「1000円以下でお勧めは？」などへの回答や、肉じゃが・照り焼きなどの和食、麻婆豆腐・角煮などの中華、エスニック料理に合うワインなど、知っておくとワインのある食卓が何十倍も楽しめる幅広い知識が詰まっている。



## 女たちがつくってきた お酒の歴史

著者／マロリー・オメーラ 訳／柳野みさと  
草思社 本体価格／3850円（税込）

古代から現在に至るまで、ヨーロッパをはじめ日本も含めた世界各地の「女と酒」の知られざる世界史。本書では時系列に沿って、キーパーソンとなった女性たちの活躍やエピソードを巡る。「酔った猿とアルコールの発見（有史以前）」「クレオパトラの飲酒クラブ（古代世界）」や、ワイン好きには馴染み深い「未亡人クリコと女性たちを虜にした味（19世紀）」など、歴史研究家・脚本家でもあるベストセラー作家が軽快で辛口、ユーモア満載に描きあげたユニークな1冊。



## 大橋みちこ×宮崎県都農町 みんなが喜ぶ ワインのおかず

著者／大橋みちこ  
かざひの文庫 本体価格／1980円（税込）

人口1万人の小さな町・宮崎県都農町は世界的に評価の高いワイン造りで知られ、質の高い農産品の生産に恵まれた「農の都」だ。「地元のワインと地元の旬食材」という豊かな組み合わせを提案するのに最適な土地柄と言える。そのような背景から、都農町で道の駅を運営する「都農まちおこし屋」「都農ワイン」と「ワインのおつまみ研究家」の著者とのコラボレートが実現。2年がかりで開発したオリジナルレシピ『都農マリアージュ』が、書籍としてまとめられた。



## 旬の野菜をたっぷり使った新しいおつまみ101品 すぐに美味しい ヘルシー酒肴

著者／KANOSALA  
KADOKAWA 本体価格／1760円（税込）

10代のころから料理を続けているレシピ考案・調理担当のNICOと写真や映像で表現する仕事をしているISO。そんな2人が出会って生まれた「KANOSALA」は、「つまみ系サラダ」のSNS投稿で人気のユニット。がっつり＆しっかりとこってり系や炭水化物盛りだくさんの晩酌もいいけれど、家呑みだからこそ毎日でもつらくならない「手をかけずに簡単でできる」「旬の野菜をたっぷり使ってヘルシー」なおつまみレシピはありがたく、手放せない1冊となるはず。



気になるニュースや待望の新商品リリースイベントの情報などを盛りだくさんにご紹介します。



シャンパーニュ・メゾン「モエ・エ・シャンドン」は『モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ』27アイテムを12月中旬ごろから順次発売する。77番目のヴィンテージ『モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2016』（1万4740円）は、さわやかさとクリーミーな泡立ちを感じる口当たりで、直線的な刺激から心地いい緊張感のある後味へと続く。46番目のヴィンテージ ロゼ『モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ 2016』（1万6610円）は、調和のとれたエレガントな味わいで、後味はわずかに渋味を伴いながら、シルクシフォンのように軽快。価格は希望小売価格（税込）。

関MHD モエ ヘネシー ディアジオオ株  
☎03-5217-9733

## 世界的人気シャンパーニュ・メゾンから 新たな2アイテム登場



シャンパーニュ・メゾン「ペリエ ジュエ」は、シャンパーニュとアートを堪能するポップアップイベント「セレブレーション・オブ・ワンダー」を原宿の「クレインズ6142」で開催する。12月13日（金）～18日（水）の期間限定で、入場無料。メゾンの象徴であるアネモネを中心とした空間を創出し、華道家・大谷美香さんによりアート作品も展示される。一部有料コンテンツも用意されており、特設サイトでは「ペリエ ジュエ グラン プリュット フリーフロー（90分）」（8800円）や「オールドヴィンテージセットwithスペシャルペアリングフード（90分）」（2万5000円）などのチケットを販売中。価格は税込。

関ペルノ・リカール・ジャパン株  
☎03-5802-2756

## 「ペリエ ジュエ」が原宿で ポップアップイベントを開催



日本人女性醸造家アキコ・フリーマンさんとケン氏夫妻による、カリフォルニア州ソノマ郡の「フリーマン・ヴィンヤード & ワイナリー」より「フリーマン 光風 リースリング ソノマ・コースト 2022年」（9680円）が発売された。リースリングはワイナリーにとって初挑戦の品種で、友人が畑の一部にリースリングを植えたことを機に醸造に至ったそうだ。2022年ヴィンテージは、同じカリフォルニアの醸造家ロス・コブ氏の助言の下で醸造。フレッシュで穏やかな柑橘類が華やかに広がり、やや香ばしさを感じる。はつらつとした酸と落ち着いた果実味のバランスが良い。価格は参考小売価格（税込）。

関WINE TO STYLE株  
☎03-5413-8831

## 「フリーマン・ヴィンヤード & ワイナリー」 史上初のリースリングを発売



11月、フランチャコルタ「カ・デル・ボスコ」より、40年以上の時を経て『アンナマリア・クレメンティ R.S 1980』（16万5000円）が発売された。シャンパーニュ出身でカ・デル・ボスコ最初の醸造家であるアンドレ・デュボワ氏によって造られたものだ。ワイン名は、ワイナリー創設者アンナマリア・クレメンティさん（マウリツィオ・ザネッラ社長の母親）へのオマージュ。デゴルジュマンは2023年3月に行われ、ワインの純度を保つためノン・ドザージュで仕上げた。香り高く、砂糖漬けの柑橘類がローストナッツと溶け合う。味わいは力強く濃厚で、豊かなクリーミーさを感じる。価格は税込。

関株フードライナー  
☎0120-28-6683

## 「カ・デル・ボスコ」の 1980年ヴィンテージが発売



「シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド」が任命するクラブアンバサダーは、世界中の一流レストランや最高級ホテル、有名なワインショップなどを対象とした制度だ。現在、世界で298店舗、アジアでは24店舗が任命されている。今秋、日本初のクラブアンバサダーとして「ワインショップ・エノテカ GINZA SIX店」が就任した。これを記念して、ショップ内のバーカウンターでは、シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルドのグラス・シャンパーニュを定番メニューとしてオンリスト。でGINZA SIX内の「ピストロ オザミ」などのコラボレーションメニューを数量限定・終了時期未定で提供する。

関エノテカ株  
☎0120-81-3634

## 併設のバーでシャンパーニュと スペシャルメニューを提供



「モトックス」では10月から、新たな取り扱い国となるスイスより「ヴァインゲート・ロマン・ヘルマン」と「ビエール・リュック・レヴラ」の取り扱いを開始した。ヴァインゲート・ロマン・ヘルマンはスイス・グラウビュンデンの地で4世代にわたって続く歴史ある家族経営ワイナリーで、スイス国内でも入手困難だという。一方のビエール・リュック・レヴラは「ワイン・アドヴォカイト」誌で「世界最高のシャスラ」と絶賛された生産者で、10の区画が数百メートル離れて広がる卓越したテロワールを生かし、名声にふさわしいワイン造りを人生の目標に掲げる造り手だ。この機会に味わってみては。

関株モトックス  
☎0120-344101

## 新規取り扱い国「スイス」の 2ブランドを新発売！



「SPY（スパイ）」は、製造元である東南アジア最大規模の「タイ・サイアムワイナリー」の設立（1986年）と同時に開発されたRTD（レディ・トゥ・ドリンク／開栓してそのまま飲めるアルコール飲料）。低アルコール飲料の需要が高まる中、シーンに応じた味わいで支持されている。今回発売されたのは、ワインクーラーシリーズより「クラシック」「ホワイト」「レッド」「ブラック」、鮮やかな色合いとフルーツの風味が特徴のカクテルシリーズより「カミカゼ」「バタフライキス」（すべて275ml）。アルコール度数4～6%、オープン価格（参考小売価格：税込413円）。

関リードオブジャパン株  
☎03-5464-8170

## タイ産低アルコールRTDブランド 『SPY』6商品を11月から新発売



世界で活躍を続けるアーティストYOSHIKI氏とフランスの名門シャンパーニュ・メゾン「ボメリー」の共同ブランド「Y by YOSHIKI × CHAMPAGNE POMMERY」から、リニューアルしたボックスデザイン「ワイ・バイ・ヨシキ×シャンパーニュ ボメリー プリュット・ロゼ NV」（希望小売価格：3万3000円／ギフトボックス入り3万8500円）が12月2日に一般発売される。世界的著名人の名を冠したシャンパーニュブランドの設立は、ボメリー187年の長い歴史の中では初。YOSHIKI氏の芸術的な創造力とボメリーの卓越した製造技術により生み出された、繊細かつ豊潤でエレガントなスタイルが特徴だ。価格は税込。

関グランケン ボメリー ジャパン株  
☎03-6205-8913

## YOSHIKI氏の意見から ボックスデザインをリニューアル！



近年、高騰が続くブルゴーニュワイン。「ヴィントナース」では、こうした希少価値の高いワインを比較的手にしやすい価格で提供を開始する。今回新たに取り扱い扱うのは、ジュヴレ・シャンベルタン村のドメヌ・ヌーヴェグ・シアン（ワイナリー）「ビエール・ブレ」のオールドヴィンテージだ。飲みごろの2007年ヴィンテージをはじめ、きれいな酸としっかりとしたミネラル感、繊細で洗練された味わいの「シャブリ・ブルミエ・クリュ・フルショーム 2018年」（1万7000円）など特級ワインを含む10種類がそろそろ。これらは生産者のセラーから蔵出しで運ばれ、飲みごろの状態ですぐに楽しめるという。価格は希望小売価格（税込）。

関株ヴィントナース  
☎03-5405-8368

## 「ビエール・ブレ」の蔵出し オールドヴィンテージを新発売

# WHAT IS AVAXHOME?

# AVAXHOME-

the biggest Internet portal,  
providing you various content:  
brand new books, trending movies,  
fresh magazines, hot games,  
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site



# AVXLIVE .ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>

充実した品ぞろえを誇るこだわりのワインショップをご紹介します！

「ブラインド・テイスティング」5ツ星ワインが買えるお店（★★★★★）も要チェック！

# Shops

## 酒バックカス

茨城県水戸市平須町 1901-6

■ TEL / 029-243-8881 ■ FAX / 029-243-8810

■ 時間 / 10:00-19:00

■ 休日 / 火曜 ■ E-mail / info@wineya.com

■ HP / http://wineya.com/

## スローワイン・スローフード万歳！

人生は短い。まずいワインを飲んでる暇はない！

優れた造り手のワインをセレクト。

## マキノ酒店 (有)

千葉県富里市日吉台 5-10-7

■ TEL / 0476-93-2200 ■ FAX / 0476-93-7548

■ 時間 / 8:30-20:00 ■ 交通 / 京成線成田駅から車で5分

■ 休日 / 火・水曜 ■ E-mail / kikuo@winedou.co.jp

■ HP / http://www.winedou.co.jp/



コンセイエ  
牧野 菊生

## 自然派・小農家手造りマキコレワイン

金井麻紀子さんセレクトのマキコレワインです。酸化防止剤を極力抑えた自然派です。どのワインもビュアでみずみずしく美味しいワインです。低収量、手摘みにて濃縮感があります。ぜひ飲んでみてください！こんなワインが飲みたかった！との声が圧倒的ですよ。

## ワインショップ ドラジェ

埼玉県さいたま市桜区町谷 2-23-17

■ TEL / 048-762-3451 ■ FAX / 048-852-5923

■ 時間 / 10:00 ~ 15:00 ※電話受付時間

■ 休日 / 日曜、年末年始 ■ E-mail / support@dragee.co.jp

■ HP / https://www.dragee.co.jp/



シニアソムリエ /  
サンデミリオナリー  
プリシュヴァリエ  
戸井田 修

## あなたの欲しいワインが見つかる

取扱商品 9000 アイテム！国内最大規模のワイン通販サイト。バリエーション豊富なワインセットからグラン・ヴァンまで、当店のシニアソムリエが厳選したこだわりのラインナップ。自社輸入も行っており、「ドラジェでしか買えない」お得で美味しいワインをご紹介します！

★★★★★ 3 4 7 10

## AUTHORITY 汐留店

東京都港区東新橋 1-8-2 カレッタ汐留 B2F

■ TEL / 03-5537-2105 ■ FAX / 03-5537-2106

■ 時間 / 11:00-20:00

■ 休日 / ビル休館日を除き無休 ■ E-mail / s-authority\_2@shop.rakuten.co.jp

■ HP / http://www.rakuten.co.jp/s-authority/

## ワインがあるからたのしいまいにち

ワイン、焼酎、清酒をはじめとした、お酒のある「たのしいまいにち」をご提案します。

## ワイン通販 エノテカ・オンライン

ENOTECA  
For All Wine Lovers

東京都港区南麻布 5-14-15 3 階

■ TEL / 0120-81-3634 ■ FAX / 0120-81-3630

■ 時間 / 10:00-16:00

■ 休日 / 不定休 ■ E-mail / support@enoteca.co.jp

■ HP / http://www.enoteca.co.jp

## 安心のクオリティワインを、最高のコンディションでお届け！

国内外に 60 店舗以上を展開するワインショップ「エノテカ」のオンライン・ショップ。『シャトー蔵出し』『ドメーヌ蔵出し』、つまり世界各国のワイナリーと直接取引することにより、安心のクオリティワインを最高のコンディションでお届けいたします。さらにショップと共通で使えるポイントも貯まります。稀少なバックヴィンテージワインや送料無料の充実のワインセットをご用意して皆さまのアクセスをお待ちしております。

## ワイン王国

## お勧めショップ情報

書店では発売と同時に売り切れてしまう『ワイン王国』を、あなたの街のワインショップで手に入れることができます。この機会にぜひ、お気に入りのショップをお探しください！

## ワイン王国No.144ブラインド・テイスティング

### ★★★★★冬のほっこりシャルドネ

全国のお勧めショップ各店では、P.117 ~ 136 の『5ツ星を探す！ブラインド・テイスティング』で紹介しているワインを購入することができます。お取り扱いのあるショップに限り、データ内に5ツ星ワインの番号（下記の11~12と対応）を明記してあります。

5ツ星ワイン (例) ★★★★★ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
在庫あり

なお、データについては 2024 年 11 月時点のものを掲載しております。品切れの場合もございますので、ワインの在庫については、各ショップにお問い合わせください。

<b>1</b> フロンテラ・プレミアム・シャルドネ NV  Frontera Premium Chardonnay 生産者：コンチャ・イ・トロ 1177 円 (税込) ●メルシャン(株) P.119 上をご覧ください。	<b>2</b> エロイズ・シャルドネ 2023 年  Eloise Chardonnay 生産者：ヴィニロン・ド・ラ・ヴィコンテ オープン (参考小売価格 1320 円) ●アプレヴ・トレーディング(株) P.119 下をご覧ください。
<b>3</b> デ・ボルトリ・ディービー・ワインメーカーセレクション・シャルドネ 2023 年  De Bortoli DB Winemaker Selection Chardonnay 生産者：デ・ボルトリ 1540 円 (税込) ●ファームストーン(株) P.120 上をご覧ください。	<b>4</b> シャルドネ・キュヴェ・ディスネ・100% オーク 2023 年  Chardonnay Cuvée Disney 100% Oak 生産者：LGI ワインズ 1540 円 (税込) ●株徳岡 P.120 下をご覧ください。
<b>5</b> ティー・エヌ・ティー シャルドネ・エステート・グロウン ロダイ NV  T.N.T Chardonnay Estate Grown Lodi 生産者：オーク・リッジ・ワイナリー 1815 円 (税込) ●WINE TO STYLE(株) P.121 上をご覧ください。	<b>6</b> ルイサ・セレクション・シャルドネ 2022 年  Luisa Selección Chardonnay 生産者：ボデガス・アルセーニョ 1870 円 (税込) ●TOMOE ワインアンドスピリッツ(株) P.121 下をご覧ください。
<b>7</b> シャルドネ 2022 年  Chardonnay 生産者：ボーグ・ファミリー・ヴィンヤーズ 2860 円 (税込) ●オルカ・インターナショナル(株) P.128 上をご覧ください。	<b>8</b> パトリアッシュ・プレステージ・シャルドネ 2022 年  Patriarche Prestige Chardonnay 生産者：パトリアッシュ 2541 円 (税込) ●三菱食品(株) P.128 下をご覧ください。
<b>9</b> ピエール・ド・ランブリー・シャルドネ 2022 年  Pierre de Lambly Chardonnay 生産者：ドッデ・ノードン 2750 円 (税込) ●ミリオナ商事(株) P.129 上をご覧ください。	<b>10</b> シャルドネ 2021 年  Chardonnay 生産者：ボリーユー・ヴィンヤード 2970 円 (税込) ●日本リカー(株) P.129 下をご覧ください。
<b>11</b> シャルドネ・カリフォルニア 2022 年  Chardonnay California 生産者：ジョッシュ・セラーズ 2860 円 (税込) ●WINE TO STYLE(株) P.130 上をご覧ください。	<b>12</b> シャルドネ・グラン・レゼルバ 2023 年  Chardonnay Gran Reserva 生産者：サンタリシア 2420 円 (税込) ●木下インターナショナル(株) P.130 下をご覧ください。

## WINE SHOP ConerBar BLANCO

東京都台東区西浅草 2-17-5 1階  
 ■ TEL / 070-2032-7884  
 ■ 時間 / 12:00-22:00  
 ■ 休日 / 水曜  
 ■ E-mail / blanco.wine.asakusa@gmail.com

### ワインをグラス1杯から気軽に楽しめます

2023年11月23日グランドオープン。かっぱ橋道具街からすぐの立地にあり、プロの料理人から外国人観光客まで幅広い方々が訪れるにぎわいあるエリアです。店内はカウンターとウォークインセラーに分かれており、パイ・ザ・グラス (800円〜) で1杯から気軽に楽しめます。セラーで購入したアイテムを抜栓料1500円で飲むことも可能です。皆さまのご来店をお待ちしております。

## 鴨宮かのや酒店

神奈川県小田原市南鴨宮 2-44-8  
 ■ TEL / 0465-47-2826 ■ FAX / 0465-47-0397  
 ■ 時間 / 10:00-18:00 ■ 交通 / JR 東海道線鴨宮駅から徒歩3分  
 ■ 休日 / 火・水曜 ■ E-mail / kanoya@muf.biglobe.ne.jp  
 ■ HP / https://kanoyasaketen.shop-pro.jp/



コンセイ  
今井 博

### 愛すべき真の日本ワインを!

1000円以下のデリー物から特級ワインまで、価格以上のおいしい、味に自信のあるワインを取り揃えています。最近、小さな蔵の自然派ワインと日本ワインに力を入れています。詳細は当店ホームページをご覧ください。

## かのや本店

静岡県駿東郡清水町新宿 180  
 ■ TEL / 055-975-0106 ■ FAX / 055-973-6454  
 ■ 時間 / 9:30-18:30 ■ 休日 / 日・祝  
 ■ E-mail / kanoyahn@nifty.com  
 ■ HP / https://www.rakuten.co.jp/e-kanoya/



コンセイ  
石垣 専弥

### 選ぶ楽しさ&値頃感!

値頃感があり、友達感覚で楽しく飲めるワインの品揃えを心掛けています。日本酒も充実しています。詳しくはHPをご覧ください。

## 桜井酒店

静岡県牧之原市地頭方 935-3  
 ■ TEL / 0548-58-0126 ■ FAX / 0548-58-0126  
 ■ 休日 / 水曜  
 ■ レストランでのワインと料理の食事会、ワインセミナー  
 店内無料・有料試飲あり



コンセイノ  
シニアワインアドバイザー  
桜井 功

### 食卓の飲びを

パリの名店がそうであるように、当店の長野、山梨ワインは、私が訪ねブドウ畑に立ち試飲し、生産者の方のお話を聞いて仕入れたワインです。フランス、イタリア、スペイン、アメリカのワインも現地の星付きレストラン、国内の有名レストランでも取り扱われているワインです。レストラン、ホテルのカヴィスト、ソムリエの仕事もあり留守がちのため、ご来店の際はご一報ください。近くのホテルにて山梨ワインほか、メーカーズディナーを開催中です。

## 日本ワインの専門店 日本葡萄酒店

愛知県稲沢市井之口親畑町 147  
 ■ TEL / 0587-32-1137 ■ FAX / 0587-34-6802  
 ■ 時間 / 平日 10:00-17:00 (注文は24時間受付)  
 ■ 休日 / 土曜・日曜・祝日  
 ■ E-mail / nihonbudoushuten\_rakuten@kyoi.co.jp  
 ■ HP / https://www.rakuten.ne.jp/gold/nihonbudoushuten/



店長/ソムリエ  
大下 勝矢

### 日本ワインのセレクトショップ

東海地方を中心に酒専門店「酒ヤビック」を展開する「藤桂京伊」が、2021年4月にオープンした。日本ワインを専門に取り扱うオンラインショップです。全国の日本ワインはもちろん、ソムリエが厳選したフランス・ボルドーのグラン・ヴァンやブルゴーニュの村名ワインのほか、カリフォルニア・ワインなど、輸入ワインのお取り扱いもご提供します。上記URLまたはQRコードより、当ショップへアクセスいただけます。ご不明な点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。



オンライン  
ショップページ

## ワインブティック ヴァン シュール ヴァン

東京都港区虎ノ門 1-7-6  
 ■ TEL / 03-3580-6578 ■ FAX / 03-3501-2653  
 ■ 時間 / 10:00-19:30  
 ■ 休日 / 土・日・祝  
 ■ E-mail / info@vsv.co.jp



### 美味しいワインとの出会いを! 心温まるワインとの出会い! そして豊かな人生を!

「ヴァン・シュール・ヴァンワイン倶楽部」  
 話題ワインをいち早くあなたのもとへ。会員様の特別価格があります。  
 貯めてうれしい、ポイントシステム。ワインセミナー&ワインオークションなど。

## VINOSITY (ヴィノシティ)

東京都千代田区鍛冶町 2-4-1 佐伯ビル 1F、B1F  
 ■ TEL / 03-6206-9922  
 ■ 時間 / 月〜金 17:00-28:00 (LO27:30) ※月、火は〜24:00  
 土 17:00-23:00 (LO22:30)  
 ■ 休日 / 日、祝  
 ■ HP / http://charpente.jp/vinosity/



### 笑顔になれるこだわりのワインを

神田のワイン居酒屋「VINOSITY」のコンセプトである「ワインを気軽に楽しく愉しんで、ワインを好きになっていただく」を、ワインショップとしてご自宅でワインを愉しめるよう提案を致します。ワインは、スタッフ自ら産地に足を運びセレクトしております。

## リカーズ ハセガワ 北口店

東京都中央区八重洲 2-1 八重洲地下街北 1号  
 ■ TEL / 03-3271-4085 ■ FAX / 03-3276-0691  
 ■ 時間 / 終日 10:00-20:00 (月〜日)  
 ■ 休日 / 元旦のみ ■ E-mail / sakehase03@mub.biglobe.ne.jp  
 ■ HP / http://www.hase-kita.com

### イタリアをはじめ充実の品揃え!

JR 東京駅から約5分、八重洲地下商店街のワインショップです。幅広い品揃えですが、特にイタリアワインに力を入れています。デリーワインはコストパフォーマンスの高い最高のものをセレクト。マニア垂涎の貴重なワインも多数。シャンパン、ポート、シェリーなども豊富です。

★★★★★ 4

## むろほし - フランスワイン専門店

神奈川県川崎市川崎区藤崎 1-13-12  
 ■ TEL / 044-221-8941 ■ FAX / 044-245-0820  
 ■ 時間 / 9:00-18:00  
 ■ 休日 / 土・日・祝 ■ E-mail / ishop@murohoshi.co.jp  
 ■ HP / https://murohoshi.com/



シニアソムリエ  
室星 修一

### フランスワインで人生をより豊かに

2022年秋、新規オープン。酒専門店「室星」による、こだわりの自社輸入フランスワインを中心としたオンラインショップです。80有余年を超える酒屋歴と20年を超えるお酒のネット通販運営経験を生かしてフランスワインの素晴らしさを発信し、お客さまのライフスタイルを豊かにするワインをご提案します。

## リカーランド トップ

神奈川県座間市相武台 1-34-3  
 ■ TEL / 046-256-3131  
 ■ 休日 / 年中無休  
 ■ HP / https://nigita.jp



### ワインをはじめ、お酒のことなら何でもおまかせ!

神奈川の県央地区に6店舗、東京都町田市に1店舗を展開している酒専門店です。弊社は飲食店さま向けの卸売りもしており、プロ向けの品ぞろえもおまかせください! 常時600アイテム以上のワインをはじめ、和酒・洋酒問わず幅広いお酒を取り扱っております。食料品ではチーズやおつまみ、ノンアルコール飲料など豊富に品ぞろえしております。

■■■■お探しのワインがございましたらお気軽にどうぞ■■■■

★★★★★ 1 4 10

## ワインショップ Vin du 268 (ヴァン・ド・にろや)

兵庫県神戸市北区道場町道場 128

■ TEL / 078-951-2324 ■ FAX / 078-951-2435

■ 時間 / 10:00-19:00

■ 休日 / 火・第3水曜 ■ E-mail / vindu268.staff@vindu268.shop

■ HP / http://vindu268.shop/



大西 カ

### あなたが好きと云ったから

真心込めて選びたい。ワインの美味しさは価格の高低ではなく、その方にかに合うかどうか重要と、いつも選ばれる方の立場になってワインをお勧めしています。定温倉庫でコンディションを整えて、いつでもご要望にお答えできるように、ご用命をお待ちしております。

★★★★★ 5 7 10

## ワインギャラリーひろせ うきうきワインの玉手箱

和歌山県和歌山市紀三井寺 630-4

■ TEL / 073-441-7867 ■ FAX / 073-441-7868

■ 時間 / 10:00-20:00 ■ 休日 / 日曜

■ E-mail / wine-hirose@wine-hirose.ne.jp

■ HP / http://www.rakuten.ne.jp/gold/wineuki/



オーナー  
ワインアドバイザー  
広瀬 晋作

### 世界のワインが5000種類！

5大ワイン騎士のタイトルをもつオーナー厳選の世界のワインが「現地のすばらしい状態のまま、現地の価格でお客様のお手元まで」を合い言葉にスタッフ一同、気合を込めて頑張っています。当店限定ワイン、古酒も続々入荷中!! どんな事でもお気軽にお電話下さい。

## SAKE PLACE アルパーク店

広島市西区井口明神 1-16-1

■ TEL / 082-208-2103

■ 時間 / 9:00-20:00

■ 休日 / 元日

■ HP / https://www.freesta.co.jp/liquors/



店長 / ソムリエ  
重松 穂江

### ワインを楽しむファンを創ります

ワインを通して心豊かに、笑顔になれるように食品スーパー・フレスタと一緒においしい食卓を提案していきます。購入前にお試しできる有料テイスティングコーナーや、毎月、ワインにまつわるテーマを設けて店頭にてご提案しております。ワインがもっと好きになれるお店作りをめざしています。

## ワインセラー パリ 16 区

宮崎県宮崎市中央通 1-17

■ TEL / 0985-31-0822 ■ FAX / 0985-31-0833

■ 時間 / 10:00-20:00

■ 休日 / 日曜

■ HP / https://wineparis16.co.jp

■ E-mail / paris16@wineparis.co.jp



寺原 信博

### 公式オンラインショップ開設!

今まで眠っていた貴重なワイン、限定キュヴェなどを掲載しております。「会員登録」をすると、さらにレアなアイテム、お得な情報をご案内いたします。上記 URL からお気軽にアクセスしてください。

★★★★★ 5 7



## インターネット・ワインショップ ヴェリタス

大阪府泉佐野市りんくう往来北 2-11

■ TEL / 0724-61-2055 ■ FAX / 0724-69-1247

■ 時間 / 10:00-17:00

■ 休日 / 土曜・日曜 ■ E-mail / veritas@winepress.co.jp

■ HP / https://wine-veritas.com/

### 自社直輸入直販!日本一新鮮旨い

海外へ出向いて本気でいいワインを足で探しています。自社倉庫内は冷低温で管理し、品質維持のためには経費を惜しみません。中間業者を全てカットし、不要なマージンを削減した安心 & 良心的価格。有名蔵ワインも直輸入多数。鮮度、品揃え、価格日本一。

★★★★★ 10

## リカーマウンテン RAKZAN 三条御前

京都府京都市中京区 西ノ京東月光町 1-8

■ TEL / 075-842-5123 ■ FAX / 075-842-5111

■ 時間 / 10:00-22:00

■ 休日 / 年中無休 ■ E-mail / sjo@likaman.co.jp

■ HP / http://www.likaman.co.jp



店長  
前川 久志

### 探していたワインが見つかるかも

コストパフォーマンスの高い 1000 円以下のワインから、今や市民権を得た自然派ワイン、マニア垂涎のレアワインまで、1200 アイテムを超える品揃えを誇ります。又、6 メートルある巨大ワインセラーには徹底した品質管理下でグランヴァンを取り揃えておりますので、安心して買い求め下さい。

## ワインショップ TSUDOI

大阪府大阪市浪速区塩草 2-4-18 (実店舗はありません)

■ FAX / 06-7878-5671

■ 休日 / 無休 ■ E-mail / wineshop.tsudoi@gmail.com

■ HP / https://www.shopttsudoi.com/



### 日本ワインのオンラインショップ

日本ワインをより身近に感じていただきたい。皆さまや大切な方に縁(ゆかり)のある土地のワインをお届けしたい。「ワインショップ TSUDOI」は日本ワイン専門のオンラインショップです。皆さまの素敵な時間のお手伝いができることを心より願っております。

## Wine Store Wassy's

大阪府大阪市天王寺区六万町 5-13 Wビル 1F

■ TEL / 06-6774-8866 ■ FAX / 06-6774-8867

■ 時間 / 11:30-21:00

■ 休日 / 年中無休 ■ E-mail / shop@wassys.co.jp

■ HP / http://www.wassys.co.jp/



シニアソムリエ  
驚谷 良亮

### ワインもスタッフも個性派揃い!

フランス、イタリアはもちろんのこと、今注目のニューワールドワインを約 2000 種類以上取りあおるたワイン専門店です。資格を持つスタッフが実際に試飲し、こだわり抜いたラインナップからお客さまのご要望に合ったワインを提案させていただきます。

★★★★★ 3 5 7



関西

中国

関西

九州

## お勧めショップ クローズアップ

毎号全国各地のワインショップを紹介している

『ワイン王国』の「お勧めショップ」。

誌面で紹介するのは、豊富な品ぞろえと卓越したワインの知識で、日々お客さまを温かく迎えてくれる素敵なお店ばかりです。『ワイン王国』が自信を持って紹介する魅力的なワインショップをご案内します。

## インターネット・ワインショップ ヴェリタス

安心のホスピタリティーと  
豊富なワインがそろったオンラインショップ

## Shop Data

大阪府泉佐野市りんくう往来北 2-11  
 ■ TEL / 0724-61-2055 ■ FAX / 0724-69-1247  
 ■ 営業時間 / 10:00-17:00  
 ■ 休日 / 土曜・日曜  
 ■ E-mail / veritas@winepress.co.jp  
 ■ HP / https://wine-veritas.com/

世界中の優れたワインが集まるオンラインショップ。現地で20年にわたって買い付けを行い、シニアソムリエが厳選した希少なファインワインをそろえている。自社直輸入のアイテムを中心に、毎日楽しめる1000円以下のリーズナブルなワインから、特別な日に開きたい最高級ワインまで、約70万もの豊富なアイテムを取り扱う。場所を問わず注文でき、迅速にワインを届けてくれるのはオンラインショップならではの強みだ。日本全国のワイン愛好家のほか、飲食店で働くプロフェッショナルなど、幅広い層に支持されている。

ワイン販売のほか、メールマガジンで新着の自社輸入ワインのお知らせや、季節やトレンドに合った旬のお勧め商品を毎日案内している。お客様に海外の生産者を身近に感じてもらえるよう、現地情報なども発信しているという。

最近、特に力を入れているのは、小規模生産者がこだわって造ったオーガニックワインだ。市場に出回っているオーガニックワインの中にはネガティブな要素が感じられるものもあるが、ここではフルーティーな香りが豊かに楽しめるワインを扱っている。

「手作りならではの濃厚な味わいが自慢。オーガニック特有の風味が苦手な方にもお勧めです」と話すのは、店長の辻春美さん。

さらに、和食とのペアリングが楽しめる辛口の白ワインもお勧めだという。世界的に大人気のブルゴーニュや、ローヌ、ドイツ、オーストリアに、レコルタン・マニピュランの造るシャンパーニュも。豊富なラインナップの中から気になるワインを選び、ぜひ自宅などで食事とともに楽しんでほしい。

「顔が見えないネットだからこそ、実店舗以上に丁寧な接客を心掛けています。『無事に届きました』というお便りをいただける瞬間が、何よりもほっとするひと時です」と辻さん。安心のクオリティーとホスピタリティーで満足させてくれること間違いなしだ。

\*ブドウ栽培と醸造を兼ねている生産者。自社畑のブドウだけでシャンパーニュを造る



ワイン王国

## お勧めショップ募集中!!

貴店のワインにかける情熱を  
全国のワインラヴァーに  
アピールしませんか？

店主のこだわり、ワインの品ぞろえといったお店の紹介はもちろん、季節ごとのイベントやキャンペーン情報を告知する場としても活用いただけます。

## お勧めショップの特典

- 特典 1** 貴店のアピールや各種イベントの告知の場として自由に活用できるスペースです！
- 特典 2** 『お勧めショップ』へ登録すると本誌だけでなく、バックナンバー、別冊、追加発注もすべて卸価格で、送料サービスで購入できます。
- 特典 3** 人気企画「ブラインド・テイasting」5ツ星ワインの情報を発売日前にご案内します。

## ワイン王国編集部

■ TEL / 03-3541-3553  
 ■ E-mail / info@winekingdom.co.jp

ぜひ、お気軽に  
お問い合わせください

## Staff

主宰・発行人/原田 勲  
編集長/村田恵子  
編集/平田和子 松山知愛  
広告企画/大久保絵美  
WEB企画/田中啓文  
編集協力/石川隆治郎 植村力子 原田有里江  
デザイン/グリッド有限会社  
編集部/ワイン王国編集部  
〒104-0045  
東京都中央区築地2-2-7  
築地フロントビル5階  
TEL 03-3541-3553  
発行・販売/株式会社ワイン王国  
〒158-0098  
東京都世田谷区上用賀5-12-11  
TEL 03-5716-3222(販売部)  
FAX 03-5716-3226(販売部)  
販売提携/株式会社ステレオサウンド  
(ワイン王国出版事業部)  
印刷・製本/サンケイ総合印刷株式会社

Chairman, Publisher/Isao HARADA  
Editor-in-Chief/Kei MURATA  
Editors/Kazuko HIRATA Tomoe MATSUYAMA  
Advertising Director/Emi OKUBO  
Web Producer/Hirofumi TANAKA  
Editing Support/Ryujiro ISHIKAWA Rikiko UEMURA  
Yurie HARADA  
Design/Grid Co., Ltd.  
Publishing Company/©The Wine Kingdom Publishing Inc.  
Sales/Stereo Sound Publishing Inc.  
Printed by Sankei Sogo Printing Co., Ltd.



NEXT  
ISSUE

# Bordeaux

## オーガニック& サステイナブル ボルドー

オーガニック栽培やサステイナブルなワイン造りが  
急速に進むフランス、ボルドー。  
ワイン界をけん引する産地の取り組みと  
お勧めのオーガニック&サステイナブルワインを紹介します。

## 魅力がいっぱい! ニューージーランド ボルドー・ワインと和食

### 『ワイン王国』は編集スタッフを募集します!

ワイン王国では、新規事業計画および業務拡大に伴い、編集部の新しい人材を募集します。『ワイン王国』および関連書籍の編集スタッフとして活躍してくれる方をお待ちしています。

- 仕事内容: 雑誌『ワイン王国』の編集企画記事、タイアップ記事の立案、編集制作。デジタルコンテンツの企画、編集制作。関連書籍の編集制作。販促物(POP、パンフレットなど)制作の提案、編集制作ディレクション。ワイン関連のイベント、セミナーなどの開催。
- 求める人材: 出版社での編集、編集企画の経験がある方。ワインが好きなデジタルコンテンツ制作経験者大歓迎! 編集およびワイン・食について、好奇心・探求心を持って成長していける方を求めています。
- 勤務地: 東京都中央区築地2-2-7 築地フロント5F
- 勤務時間: 10:00~18:30(業務都合による残業、休日出勤あり)

- 雇用形態: 契約社員
- 給与: 当社規定により優遇
- 休日: 週休2日制 祝日 夏季休暇 年末年始休暇 有給休暇
- 諸手当: 交通費全額支給 残業手当 休日勤務手当
- 福利厚生: 各種社会保険完備 保養所利用可(出版健保)
- 応募締切: 随時受付、選考します

### 【応募方法】

履歴書(写真添付)、職務経歴書(志望理由を必ずご記入ください)を下記宛先までご郵送くださるか、下記メールアドレスに書類を添付の上お送りください。  
〒104-0045 東京都中央区築地2-2-7 築地フロント5F  
株式会社ワイン王国 採用担当係  
メール: info@winekingdom.co.jp

### 掲載ワインの販売元 輸入元 問い合わせ先一覧

名称	TEL	名称	TEL	名称	TEL
アグリ(株)	045-212-5588	㈱グッドリブ	03-5205-6139	バシフィック洋行(株)	03-5542-8034
アプレヴ・トレーディング(株)	03-3667-5450	国分グループ本社(株)	03-3276-4125	㈱八田	03-3762-3121
㈱アンフィニー	06-6484-6808	コルドンヴェール(株)	022-742-3120	ビーロート・ジャパン(株)	03-3458-4455
HENRI GIRAUD JAPAN	03-5777-2639	サンボロビール(株)	☎0120-207-800(お客様センター)	光が丘興産(株)	03-5372-4619
㈱イタショク	075-361-3366	サントリー(株)	☎0120-139-380(お客様センター)	ファームストン(株)	03-3761-5354
㈱稲葉	052-741-4702	ジェロボーム(株)	03-5786-3280	㈱ファインズ	03-6732-8600
㈱いちはわいん	03-6459-4715	㈱JALUX	03-6367-8756	㈱フードライナー	☎0120-28-6683
ヴァン シュール ヴァン	03-3580-6578	㈱スマイル	03-6731-2400	㈱富士インダストリーズ(FIC Wine)	03-3539-5411
㈱ヴァンパッション	03-6402-5505	スリーボンド貿易(株)	03-5447-6991	ベルノ・リカル・ジャパン(株)	03-5802-2756
ヴァレージ・セラーズ(株)	0766-72-8680	㈱センチュリーレーディングカンパニー	03-3208-5881	マーカムインターナショナル(株)	03-6231-1370
㈱ヴァイントナース	03-5405-8368	高瀬物産(株)	03-3665-1270	マルカイコーポレーション(株)	06-6443-2071
ヴァンケン ボメリー ジャパン(株)	03-6205-8913	㈱高島ワイナリー	0238-57-4800	三國ワイン(株)	03-5542-3939
エノテカ(株)	☎0120-81-3634	東亜商事(株)	03-3294-4075	三菱食品(株)	☎0120-561-789(お客様相談室)
MHD モエ ヘネシー ディアジオ(株)	03-5217-9733	㈱徳岡	06-4704-3035	ミリオン商事(株)	03-3615-0411
オエノグループ 合同酒精(株)	047-705-7790(お客様センター)	㈱都光	03-3833-3541	メルシャン(株)	☎0120-676-757
オルカ・インターナショナル(株)	03-3803-1635	ロワイ・アド・スピリッツ(株)	03-3442-5190	㈱モトックス	☎0120-344101
カナタワイナリー	0765-55-2027	豊通食料(株)	03-4306-8539	モンテ物産(株)	☎0120-348566
㈱Gama エキスパート	03-6661-2661	日欧商事(株)	☎0120-200105	㈱ラック・コーポレーション	03-3586-7501
上ノ国ワイナリー	0139-56-1260	日本酒類販売(株)	0120-866-023	ロイヤルリカー(株)	03-3440-0622
カルベジャパン(株)	03-5821-2363	日本リカー(株)	03-5643-9770	ワイマラマジャパン(株)	03-6447-2356
CAMPARI JAPAN(株)	03-5856-5815	㈱ハイティワイナリー	0768-42-2622	ワインエクスベリエンス(株)	03-6447-7864
木下インターナショナル(株)	075-681-0721	㈱白山やまぶどうワイン	0779-67-7111	WINE TO STYLE(株)	03-5413-8831

E.GUIGAL

映える、ロゼ。

味わうほどに、



E.GUIGAL Côtes du Rhône Rosé

E.ギガル コート・デュ・ローヌ ロゼ

E.ギガル ブランドサイト [guigal.jp](http://guigal.jp)

©E.GUIGAL

お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒は適量を。

**LUC LUC CORPORATION**

輸入元：株式会社ラック・コーポレーション



# Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE

BORN FROM NATURE,  
ELEVATED OVER TIME

DOM RUINART,  
THE QUINTESSENTIAL  
BLANC DE BLANCS



Drink responsibly

雑誌コード 19815-01



4910198150158  
01700

©2024 THE WINE KINGDOM PUBLISHING INC.  
Printed in Japan 印刷・製本＝サンケイ総合印刷株式会社

隔月刊ワイン王国 2025年1月号 (No.144) 2024年12月5日発行 (偶数月5日発行) (2024年12月5日発売) 第27巻1号 通巻144号 ● <https://www.winekingdom.co.jp/> ● 発行人 原田 勲 ● 編集人 村田 恵子 ● 発行所 株式会社ワイン王国 〒158-0098 東京都世田谷区上用賀5-12-11 ● 編集部 ☎(03)3541-3333 / FAX(03)3541-2662 ● 販売部 ☎(03)5716-3222

定価、八七〇円 本体一七〇〇円

# California Wine Catalog



# Interview



## 上釜健宏

Takehiro KAMIGAMA

株式会社 Gama エキスパート

代表取締役

——社長のご経歴と、創立された「株式会社Gama エキスパート」についてお聞かせください。

私は大学卒業後「TDK株式会社」に入社し、2006年から18年にかけて代表取締役社長・会長を務めました。21年に「株式会社Gama エキスパート」を設立。日本を代表する企業出身の経営者や経済官僚、大学教授などの“エキスパート”によるコンサルティングがメインですが、ベンチャー企業へのエンジェル投資やワイン事業なども行っています。

——なぜワイン事業を手掛けることになったのでしょうか？

TDKの仕事でカリフォルニアのサンノゼに出張した際、勧められたワインのとりこになったのです。1998年のことで、以来ずっとカリフォルニアのワインを飲み続けてきました。現地のワイナリーのオーナーや、そこで働く人々と親しくさせていただくうちに、小さなブティックワイナリーのワイン、まだあまり日本では知られていない未輸入のワインを広めたいと考えるようになりました。

——カリフォルニアワインのどのようなところに魅力を感じますか？

果実味が美しく、濃厚で味わいのしっかりしたところですね。最初に魅了されたのは「シルヴァーオーク」のカベルネソーヴィニヨンでした。そこから赤ワインを多く楽しんでいましたが、06年に「キスラーヴィンヤーズ」のシャルドネを紹介してもらい、感動しました。どちらもカリフォルニアらしさが表現されているワインだと思います。

——今後はどのような展開を考えていらっしゃいますか？

実は「ミウラヴィンヤーズ」のオーナーでマスターソムリエでもあるエマニュエル・ケミジ氏を、ワインコンサルタントに迎えることができました。これからはより新しい情報や流行にも注視して、カリフォルニアワインの奥深さを日本に伝えていきたいですね。

——最後に、社長にとってワインとは？

人生になくてはならない存在です！ 実は2年前からワイン造りの勉強も始めていて、長野にワイナリーを作る準備を進めています。自分で醸したワインで70歳を祝うのが、夢なのです。

\*起業して間もない企業への出資

# Contents

3 ご挨拶 株式会社 Gama エキスパート 代表取締役 上釜 健宏

5 カリフォルニア ワインと料理のマリアージュ

7 カリフォルニア AVA マップ

8 ワイナリー紹介

8 ティージーケイ バイ ミウラ ヴィンヤーズ

9 クロ ピッサラ

10 インターコースタル ヴィンヤーズ

11 オークヴィル ランチ ワイナリー／バザン セラーズ

12 ステラリース ワイン／リオス ワイン カンパニー

14 デローズ ワイナリー

15 ビー コスゲ ワインズ／スリー ファット ガイズ ワイン

16 コルーヴィアル ワイン

17 エムシーヴィー ワインズ／アムールヴィノ ワイナリー

18 マクグレイル ヴィンヤーズ

19 「Gama エキスパート」取扱ワイナリーリスト

20 ワイン導入店リスト

## ワインの購入方法

「Gama エキスパート」が扱うワインは  
直販店「kokoha WINE MERCHANTS」  
またはEC サイトにて購入できます。

直販店

「kokoha WINE MERCHANTS」

〒103-0026

東京都中央区日本橋兜町20-6 日本橋兜町ファースト1階

営業時間／11:00～19:00

定休日／日曜日、月曜日、祝日

TEL／03-6231-1272

※店舗についてのお問い合わせ先です

EC サイト

<https://www.kokoha.wine>



# カリフォルニア ワインと 料理のマリアージュ

さまざまなジャンルの料理との相性を探る！

焼き鳥、ジビエ料理にカツサンド……気軽な料理はもちろん、高級レストランの一皿と合わせることで、カリフォルニア ワインの魅力がより引き出されます。

「Gama エキスパート」が輸入するワインとのマリアージュを、5店舗のシェフが提案します。



## WINE BAR Sideways

ワインバーサイドウェイズ

住所：東京都中央区銀座8-8-7

第3ソワレビル5階

TEL：03-6280-6739

URL：<https://www.sideways-ginza.com>



**料理** 蝦夷鹿肉シタマのグリル ～ソースポワヴァード～

**ワイン** 『カベルネ ソーヴィニヨン ナバ ヴァレー マーシーズ ヴィンヤード 2016年』  
(ステラリス ワイン)

## Marriage Point

北海道産蝦夷鹿肉のシタマの部位を使用した一皿。脂がのった冬の鹿肉をオープンでじっくり焼き上げ、ジューシーで芳醇な香りを引き出した。鉄分を感じる赤身肉を引き立たせるために、ソースは黒コショウと赤ワイン、鹿肉のフォンを使って煮込んだソースポワヴァード。付け合わせは、香ばしく焼き上げたヒラタケとレンコン、フレッシュベリー。鹿肉グリルの美味しさをさまざまに楽しませてくれる。

ワインはカベルネ ソーヴィニヨン100パーセントのリッチな1本を。ベリーの風味とシルキーなタンニンが鹿肉の甘味と溶け合い、最高のマリアージュに。複雑な味わいのソースとの相性も抜群だ。アメリカワインとのマリアージュを追求する同店で、贅沢な時間を過ごしたい。

## LA TEGOLA BRACERIA

ラ テーゴラ ブラセリア

住所：長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢362-17

TEL：0267-31-0122

**料理** 鹿児島県産 里山牛ウチヒラとほうれん草のブロデッド

**ワイン** 『シャルドネ モントレー カウンティ 2021年』  
(クロ ラシャンス ヴィンヤーズ)

## Marriage Point

あっさりとした味わいながら、かみ応えのある肉質の里山牛。未利用地などの地域資源を有効活用し、再生した田畑から牧草飼料を生産するなど、輸入穀物飼料に頼らない循環型農業で育てられたブランド牛だ。この料理はそんな里山牛のウチヒラ(モモの付け根の内側)を使った一皿。ビーフコンソメで煮込み、旨味を保ちながら柔らかく仕上げている。

サルサヴェルデ(イタリアンパセリ、タマネギ、ケッパー、アンチョビなどを使った緑のソース)を添えてよりさっぱりと。このワインが持つさわやかな酸味、シトラスの風味、わずかな樽香が上質な肉の味わいを引き立て、サルサヴェルデがさらに複雑な、最高のマリアージュを完成させる。



# kokoha WINE MERCHANTS

ココハ ワイン マーチャンツ

所在地：東京都中央区日本橋兜町20-6 日本橋兜町ファースト1階

営業時間：11:00～19:00

定休日：日・月・祝

電話：03-6231-1272 [https://www.instagram.com/kokoha\\_wine/](https://www.instagram.com/kokoha_wine/)



1



2



3



4



5



6

1 金融街として知られる兜町にある店舗 2 洞窟をほうふつさせる入口。天然ワインカーヴに設置されたテイスティングルームに向かうイメージだ 3 ダークブラウンのワイン棚は、ワインが見やすく展示できるように特注したもの 4 店内にはカリフォルニア州などアメリカ西海岸をモチーフにしたアートと、提携しているワイナリーのラベルが飾られている 5 ラunchは、パスタやサンドイッチなど日替わりで3種類用意されている(1300円～)。グラスワインは990円～ 6 フルボディの赤ワインと合わせたい「ジビエの煮込み」(2750円)。この日はアニョー(仔羊)を使用

## 日本初入荷のワインが 飲めて、買える カリフォルニア ワイン専門店

今年の5月下旬、東京・兜町のオフィス街にオープンした「kokoha WINE MERCHANTS」。「Gamaエキスパート」が運営するカリフォルニア ワインの専門店だ。スタイリッシュな店内には、常時約90アイテムが並んでいるが、そのほとんどがこれまで日本に輸入されたことがないレアなワインばかり。

「現地の小さなブティックワイナリーを専門スタッフが訪問し、直接仕入れています。カリフォルニア ワインの奥深さを楽しんでいただけるラインナップだと思います」と店長の若狭わかこさん。

「カリフォルニアはカベルネ ソーヴィニヨンとシャルドネが一般的ですが、実はイタリアの産地に多いピノ グリージョや、フランスのルーサンヌなど、ほかのワイン生産地で知られる品種も栽培されています。いずれもカリフォルニアらしさが表現されているところも魅力ですね」と続けた。

土地柄ビジネスマンの利用が多いが、ワインが買えるだけでなく、グラス1杯から楽しめたり、料理と合わせて味わえるなど、仕事帰りの憩いや社交の場として活用できるのも特徴だ。オンリストされている全アイテムがグラスワインで味わえるのもうれしい。

「タブレットでのオーダーを導入しており、ここに“AIソムリエ”という機能を搭載しています。皆さん、ゲーム感覚でワイン選びを楽しんでいらっしゃいます」と若狭さん。ワインに合わせる料理も、ピクルスやチーズ、サラミなどのおつまみに加えて、生ハムのピザ、ジビエやトリッパの煮込みなど、しっかりとした食事ができるよう充実させている。グループで利用するなら、フルボトルを頼むのがリーズナブルだろう。

「ランチも提供しています。午後3時から6時までハッピーアワーを開催しており、お得な価格のワインや、当店で仕込んだ自家製サングリアなどもご提供しています。近くにいらしたらぜひお立ち寄りください」

12月ごろにはスパークリングワインもお目見えする予定だという。パーティーシーズンの乾杯を彩ってくれそうだ。

小規模生産者のワインを中心に、数多くのカリフォルニア ワインをそろえています。気軽に立ち寄りいただき、グラスワインや料理とのペアリングで、美味しさを体験してください！

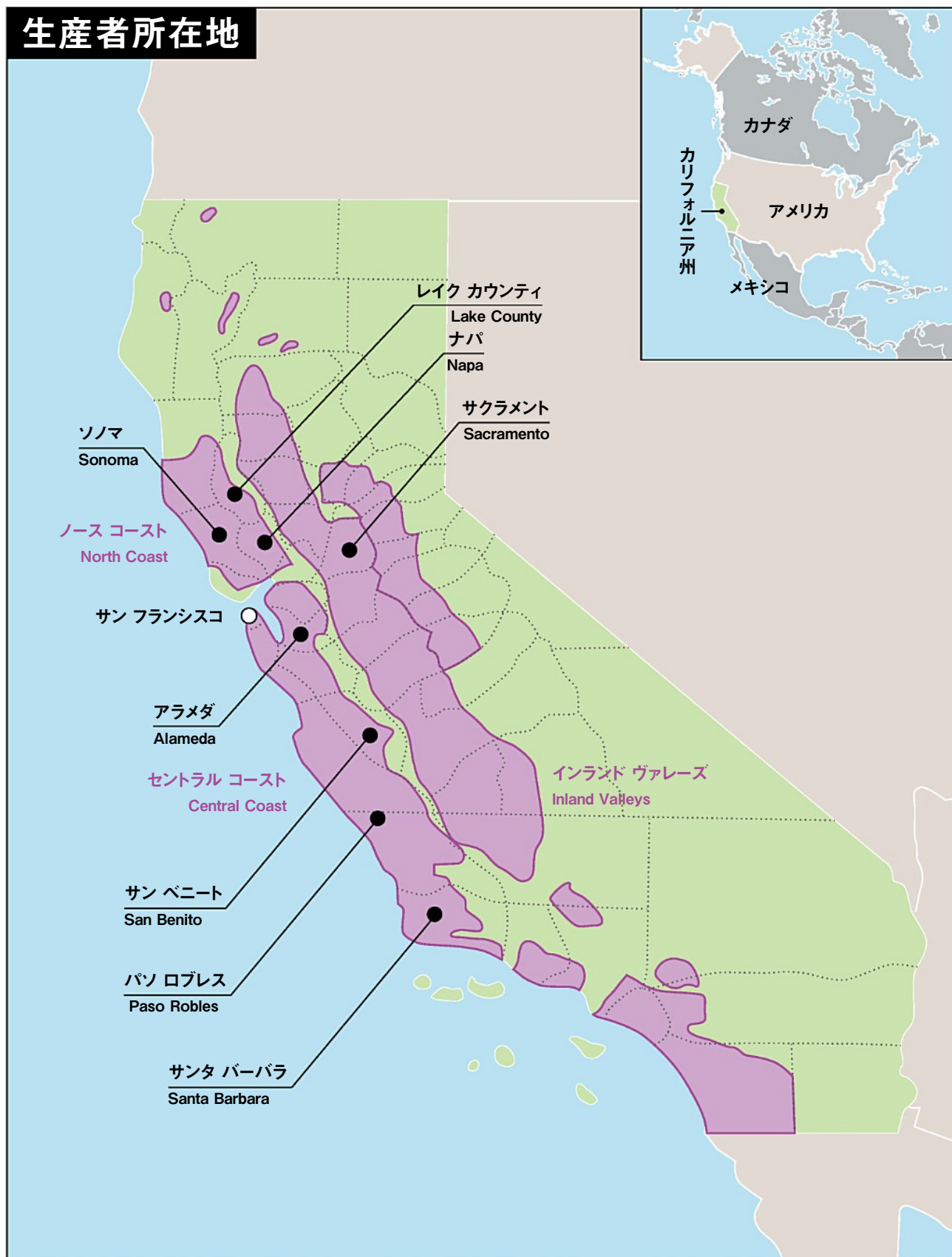


店長の若狭わかこさん



スタッフの高風間 悠太氏(左)と、野口黎氏

# MAP





## THE LION'S DEN

ザライオンズ デン

住所：東京都中央区銀座5-5-9

オーゾ銀座ビル7F

TEL：03-3571-9910

URL：http://www.heartman-ginza.jp/



**料理** カツサンド

**ワイン** 『ルーサンヌ 2021年』（ターコヴィッチファミリーワインズ）

### Marriage Point

仙台市大河原町のもち豚ロースを使った特製カツサンド。生パン粉をまぶして米油で揚げ、ミディアムレアに仕上げる。銀座の老舗パン屋から仕入れている甘味のあるパンにスパイシーなソースを塗って、カツを挟む。しっとりと柔らかな口当たりで、重さを感じさせないカツサンドには、赤ワインではなくさわやかな白ワインがぴったりだ。選んだのはルーサンヌ単一の珍しいワイン。レモンや白い花の華やかな香りに、穏やかな酸、クリーミーさを感じる。

店長の折原靖知氏は「ルーサンヌのやさしい酸味が、ソースのスパイス感をまろやかにしてくれます。ワインのさわやかさのおかげでカツサンドをより軽やかにいただけますね」と笑顔を見せた。白身肉の揚げ物との相性は抜群だ。

## Mixteko Tokyo

ミックステコ トーキョー

住所：東京都港区麻布十番2-7-11 VERTEX AZABU 3階

TEL：03-6722-0230

URL：https://www.tablecheck.com/shops/mixtekotokyo/reserve  
(予約)



**料理** クエ アル カルボン

**ワイン** 『ソーヴィニヨン ブラン 2019年』（リオス ワイン カンパニー）

### Marriage Point

「クエ アル カルボン」は、小田原の早川港から届いたばかりのクエを使った1品。ソテーしたクエをマンゴー、ハラペーニョのサルサ、アスパラガス、ラディッシュと一緒にいただく。「リオス ワイン カンパニー」の『ソーヴィニヨン ブラン 2019年』は果実味とドライな飲み口のバランスが良く、脂がのったクエや風味豊かなマンゴー、さわやかなサルサとベストマッチ。「本場のメキシコ料理を、メキシコの伝統や文化とともに日本に伝える」をテーマに腕を振るうオーナーシェフのカルロス ソラナ氏。キャリアをスタートしたカリフォルニアのワインへの思い入れは深く、最高のマリアージュを提案してくれた。



## 鳥善 瀬尾

トリゼン セオ

住所：東京都港区麻布十番1-4-2

カーサツルオカB1F

TEL：03-5574-8881

URL：https://ge5c800.gorp.jp/



**料理** 白レバーパテと焼き鳥(レバー、築根、手羽先)

**ワイン** 『ピノ ノワール ミッション ランチ ヴィンヤーズ 2022年』（TGK バイ ミウラ ヴィンヤーズ）

### Marriage Point

備長炭で焼き上げた焼き鳥3種。レバーは柔らかい火でふんわりと焼き、70年以上受け継がれてきた醤油ベースのたれをひとはけ。つくねは外側を強めに焼き、内側はしっとりと仕上げ、最後にたれをのせる。手羽先は骨の旨味がしみ出てくるまでじっくりと焼き、皮は香ばしく。ワインはこのピノ ノワールで通したい。

「ワインのエレガントさや複雑なニュアンスが、鶏肉の旨味に寄り添います。ピノ ノワールらしい花の香りや赤い果実の風味、きれいな酸味は当店秘伝のたれにもよく合いますよ」と店主の瀬尾博之氏。「実は熟成したピノ ノワールとのマリアージュもお勧めです。このワイン、今も飲みごろですが、少しセラーで寝かせてもいいですね」と語った。

# Clos Pissarra

クロ ピッサラ

## カリフォルニアの魂が宿る 高品質のスペインワイン

「ミウラ ヴィンヤーズ」のオーナーでマスター ソムリエの資格を持つエマニュエル ケミジ氏は海外でワインコンサルタントも行うなど、ワールドワイドに活動している人物で、実はスペイン バルセロナ近郊のタラゴナにもワイナリーを所有している。2003年に創設した「クロ ピッサラ」だ。自身のルーツがスペインにあること、また大学生の時にスペインに住んでいた叔父を訪ねた際、ワインの素晴らしさを教えてもらったことがきっかけでワインの道を志したことから、ケミジ氏にとってはカリフォルニア同様、スペインも大切な土地なのだと語る。

「テロワールをボトルに詰める」という哲学はカリフォルニアでの醸造と同じだが、スペインのワイン造りの面白さは、この土地ならではのブドウ品種にあると語る。例えばホワイテグナッシュで造る『アレルズ エル ソル ブラン 2018年』は、フローラルで果実味豊かな味わいだ。「スペインで造っているワインの96パーセントは赤ワインなので、これは希少な白と言えます。モンサンのエリアでも特に優良とされる地区のブドウを使用しています。さわやかでまろやかな味わいの白ワインに仕上げました」と語る。

また、人気が高いのがプリオラート産の黒ブドウをブレンドして造る『エル ラモン 2012年』だ。10年以上の熟成を経て、複雑味が増しているという。畑はプリオラートに約15ヘクタール、モンサンに約18ヘクタールを所有し、ブドウはすべてオーガニックで栽培している。

「このワインは3カ所の畑から造っており、畑ごとに収穫、醸造を行っています。そして、それらの中から最も良質なものを選んでブレンドします。主体はグナッシュですが、年によって出来が異なるので、ブレンド比率は毎年変わります。私にとって大切なのは畑の個性であり、それを表現したいのです」とケミジ氏。カリフォルニアで名を馳せたワインメーカーが手掛けるスペインワインはユニークで、ワイン愛好家が強く興味を惹かれるのも納得だ。

2003年、プリオラートに畑を購入したのを機に、ワイナリーを創設。現在のワインメーカーはマルッチャ氏で、エマニュエル・ケミジ氏はディレクターとして参画。土地の個性を生かしたワイン造りを行う



### 『アレルズ エル ソル ブラン 2018年』(右)

Arrels El Sol Blanc

ホワイテグナッシュ100%。白い花やエルダーフラワーの香りがチャリング。味わいに花のミツや洋ナシ、ホワイテレーズン、アーモンドのニュアンスを感じる。「エル ソル ブラン」はスペイン語で「白い太陽」という意味。

希望小売価格：6820円

### 『エル ラモン 2012年』

El Ramon

グナッシュ50%、カリニャン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、シラー10%。色合いは深いガーネット。ダークチェリーやカシス、スパイスのアロマ。ナツメグや黒コショウのニュアンス。酸味も穏やか。

希望小売価格：6820円

# TGK by Miura Vineyards

ティージーケー バイ ミウラ ヴィンヤーズ

## 「Gama エキスパート」がマスターソムリエと コラボして完成させたオリジナルワイン

1995年、カリフォルニア州のモンテレーにマスター ソムリエの資格を持つエマニュエル ケミジ氏と「セイント ベリー」のワインメーカーとして活躍したパイロン コスギ氏がタッグを組み、スタートしたワイナリー「ミウラ ヴィンヤーズ」。ケミジ氏が手掛ける高品質のワインは地元でも圧倒的人気を誇り、特にピノ ノワールはそのエレガントさでミシュランの星付きレストランでも人気が高い。ちなみに「ミウラ」とはスペインの有名な闘牛調教師の名で、ケミジ氏がスペインにルーツを持ち、子どものころにスペインに住んでいたことから、力強さの象徴として名付けたという。

ケミジ氏のワイン哲学は明快だ。

「大切にしているのは“テロワールをボトルに詰める”こと。なるべく手をかけず、ブドウ本来の魅力を引き出すようにしています」と語る。ブドウはオーガニック栽培のものを厳選し、天然酵母で醸す。そして、フィルターはかけず、ブドウそのものの味を引き出している。

そんなケミジ氏が「Gamaエキスパート」とコラボレーションし、誕生させたオリジナルブランドが「ティージーケー バイ ミウラ ヴィンヤーズ」だ。『ピノ ノワール ミッション ランチ ヴィンヤーズ』のファーストヴィンテージは2022年。今年仕上がった23年もともにGamaエキスパートのソムリエ小針悠貴氏が現地に出向き、ブレンドして仕上げた。ピノ ノワールはケミジ氏が最も愛する品種で、カリフォルニアで最適地だと確信したテロワールに焦点を当てた。

「ピノ ノワールは繊細で、栽培に手がかかるのですが、とてもエレガント。挑戦しがいのある品種です。また、料理に合わせやすいのも魅力ですね」と語る。ケミジ氏によれば、22年ヴィンテージは気候に恵まれた「平均的に良い年」で、美しい酸味と厚みのあるミネラルが特徴的だという。一方、23年ヴィンテージは平年より暖かく、凝縮感があり、リッチな味わいに仕上がったという。

「このワインは60樽ものバレルサンプルを試飲して、いいキュヴェだけを選んだ、スペシャルな1本です」とケミジ氏は笑顔を見せる。互いの信頼から生まれた特別なワインは、ワイン本来の“人と人との絆を繋ぐ”というパワーを発揮してくれるに違いない。



オーナーのエマニュエル ケミジ氏は、カリフォルニア大学デビス校でブドウ栽培と醸造学を学んだ。1989年にイギリス・ロンドンで行われたマスター ソムリエ試験に13人目のアメリカ人として合格。「ザ リッツ カールトン サンフランシスコ」でワイン&スピリッツのディレクターを務めるなど、幅広く活躍



© Kentaro TAKIOKA

### 『ピノ ノワール ミッション ランチ ヴィンヤーズ 2022年』(左)

#### Pinot Noir Mission Ranch Vineyards

カリフォルニア州モンテレー。ピノ ノワール100%。今も美味しいが、2025～29年くらいがさらに飲みごろ。明るい酸が特徴で、エレガントでデリケートな飲み心地。  
希望小売価格：8030円

### 『ピノ ノワール ミッション ランチ ヴィンヤーズ 2023年』

#### Pinot Noir Mission Ranch Vineyards

カリフォルニア州モンテレー。ピノ ノワール100%。2026年～31年くらいが飲みごろ。2022年より暖かい年で、糖度がより高くなったため、さらに凝縮した仕上がりとなった。果実の香りがリッチに広がる。  
希望小売価格：8580円



左から、パートナーのジェラルド ヒリゴエン氏、「Gamaエキスパート」のソムリエ小針悠貴氏、エマニュエル ケミジ氏



\*1977年にイギリスで設立されたソムリエの資格認定機関「The Court of Master Sommeliers」の最高ランク。世界最難関のソムリエ資格と言われる

# Oakville Ranch Winery

オークヴィル ランチ ワイナリー



## 『シャルドネ 2021年』

Chardonnay

レモンのフレッシュなアロマ、フローラルなノートにヴァニラがアクセントに。ボリュームがあり、余韻が長いリッチなワイン。

希望小売価格：1万1440円

ワイナリーのテイスティングスペース



## 高地に畑を持つサステイナブルなワイナリー

ナパ ヴァレーの中心にある銘醸地 オークヴィルで営むワイナリー。谷底から300メートル以上の高さに位置する約150ヘクタールの土地を開墾、その標高から「マウンテン ヴィンヤード」とも称されている。ブドウをはぐくんでいるのは乾燥した赤色の火山性土壌で、その独特のテロワールがワインに表現されている。

『シャルドネ 2021年』はレモンなどの柑橘系果物とフローラルなアロマを持ち、ヌガーを思わせるような香ばしい余韻が長く続く。サステイナビリティへの意識も高く、ワイン造りにも意欲的に取り入れている。ワイナリーの敷地内は、ほとんどが自然のまま。昔からの原生林や草地に存在する

植物と動物と共存し、有益な昆虫類や猛禽類に生息の場を作ることによって生物の多様性を促進している。また太陽光発電によって必要とする電力のほとんどをまかなっており、エネルギー面においても持続可能な未来に貢献している。

# Bazán Cellars

バザン セラーズ

## 「ロバート モンダヴィ ワイナリー」を経て独立

メキシコ出身のマリオ バザン氏は、ナパに移り住んでからワイン造りに情熱を抱くようになった。最初に働いた「ロバート モンダヴィ ワイナリー」ではブドウ栽培を学び、グラン ヴァンを生む「ト カロン」などの銘醸畑も手掛けている。1998年にはブドウ畑の管理会社を立ち上げ、「ラッド エステート」「ハートウェル エステート」「ターンプル」「ケンゾー エステート」などがクライアントとなった。

バザン氏自身がワイナリーを開業したのは2005年のこと。妻のグロリアさんは小児科医からキャリアチェンジし、ワイナリーのすべてのビジネスを担当し夫を支えている。午前4時前後の涼しい時間帯に手摘みで収穫されたブドウは厳格に選別された後、天然酵母で発酵される。ミディアムローストのオーク樽で熟成した『マリオ バザン カベルネ ソーヴィニオン 2017年』はしっかりとタンニンに、酸味のバランスが取れた味わいだ。



オーナーのマリオ バザン氏とグロリアさん



## 『マリオ バザン カベルネ ソーヴィニオン 2017年』

Mario Bazan Cabernet Sauvignon

希望小売価格：1万8480円

## 『ラマ カベルネ ソーヴィニオン 2020年』

RAMA Cabernet Sauvignon

希望小売価格：1万3530円

# Intercoastal Vineyards

インターコースタル ヴィンヤーズ

## 夫婦二人三脚で造る “愛に満ちた美しいワイン”

「インターコースタル ヴィンヤーズ」のワイン造りの哲学は明快だ。  
「飲む人の人生を幸福にできるワイン」。このことに尽きると、オーナーでセールス&マーケティング担当のラシェル スパレッタさんは満面の笑顔を見せる。ボトルラベルには「Embrace Every Moment (すべての瞬間を大切に)」というワイナリーのスローガンが書かれていることからも、グラスを手にする人への思いが伝わってくる。

設立は2016年。農業を営んでいたミッチ スパレッタ氏と米国のリコーで長きにわたりセールスマネジャーとして活躍してきたラ歇尔さんの夫妻が“ワインへの愛と情熱”を結実させた。ワイナリーが位置するローダイは、ラ歇尔さんの故郷でもある。

ワインツーリズムも充実したリラックス感溢れるワイナリーだが、実際に造られるのは、驚くほどハイレベルなワインだ。透明感に満ちた“きれいな味”が多くのワイン愛好家を魅了し、ワインコンペティションでの受賞歴も多数。例えば、クラシックスタイルの『シャルドネ リザーヴ 2020年』はリッチな味わいで、樽のニュアンスが“古き良き時代”を思い起こさせる。得意とするブレンドスタイルの赤『プロプライエタリー レッド ブレンド 2019年』はボルドー品種のメルロとブルゴーニュ品種のピノ ノワールにプティ シラー、カベルネ ソーヴィニオンをブレンドするというユニークな造りで、このワイナリーならではの個性を感じさせる。醸造責任者のミッチ氏は、区画ごとに畑を管理し、ブドウの完熟を待って手摘みをするなどすべての行程を緻密に行うが、大切にしているのは「ヴィンテージの特徴とテロワール」だと話す。

「ブレンドする品種や比率は年によって変わります。“その年の最高のブドウだけをブレンドする”という考えからです」とラ歇尔さん。そして最後にこう話してくれた。

「ワインを造っていて幸せなのは、多くの人たちと繋がれること。例えば『今、あなたのワインを飲みながら美しい夕焼けを見えています』とSNSで写真を送ってくださる人もいます。素晴らしいワインを造らなくては、と思う瞬間です」

2016年、ローダイにミッチ スパレッタ氏とラ歇尔 スパレッタさん夫妻が設立。ローダイのブドウ栽培規定に則り、サステナブルな栽培を実践。多くのプレミアムワインを生み出している。20年よりカリフォルニア大学デイビス校で栽培と醸造を学んだミンディ ウェンデル氏がワイナリーに参画、アシスタントとして活躍中



### 『シャルドネ リザーヴ 2020年』(右)

#### Chardonnay Reserve

ローダイ。シャルドネ100%。フレンチオークで7カ月熟成。レモンやグレープフルーツ、ハーブの香りの中に、ヴァニラビーンズのヒント。香ばしく、滑らかで、クリーミーな質感。ピュアな酸味とふくよかな果実味。カニやエビなどの甲殻類のグリル、マッシュルームのリゾットなどと好相性。

希望小売価格：8140円

### 『プロプライエタリー レッド ブレンド 2019年』

#### Proprietary Red Blend

ローダイ。メルロ、ピノ ノワール、プティ シラー、カベルネ ソーヴィニオンをブレンド。品種とブレンド比率は年によって変わる。タバコや土、なめし革、ダークベリーのニュアンスが層を成す、奥行きのある風味。タンニンはシルクのような滑らか。

希望小売価格：9460円



試飲グラス  
にてご提供

Gama 厳選! 新ワイン入荷!

# ウインターワイン 試飲会

@ kokoha WINE MERCHANTS

フリーフードも  
ご用意しています

カリフォルニアのブティックワイナリーから直輸入した  
お勧めワインの試飲会を開催!

日本未入荷のワイン 20 種類以上が楽しめるチャンス!

# Winter Wine

2025 年 1 月 18 日 (土)

13:30 ~ 16:30

※出入りは自由です。  
混雑時は入場制限を行います。

場所 「kokoha WINE MERCHANTS」

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 20-6 日本橋兜町ファースト 1 階

参加料 3,300 円 (税込)

※当日、現金でのお支払いは受け付けいたしません。  
※クレジットカード、交通系 IC、ID、Quick Pay、PayPay にてお願いします。  
※「ワイン王国を見ました」と伝えていただくとご参加いただけます。  
事前申し込み制ではありません。当日いらしてください。

試飲して  
気に入ったワインは  
その場で購入できます

15% off!!

**注意事項** ・提供銘柄はご指定いただけません。 ・20 歳未満の方の飲酒は禁止されています。 ・お車でのご来場はご遠慮いただいています。

# Stellareese Wine

ステラリース ワイン

## 夫妻で始めた小規模生産ワイナリー

2007年にレイチェル ステラリース デイヴィースさんとジェフリー トーマス デイヴィース氏夫妻が立ち上げた小規模生産ワイナリー。ナパ ヴァレー北部のカリストガに位置し、ジャック&マーシースミス夫妻が営む果実園からブドウを買い始めたのがきっかけだ。シングルヴィンヤード(単一畑)のカベルネ ソーヴィニヨンと、全房発酵で造るグルナッシュにこだわり、小規模での生産を続けてきた。

代表銘柄の『カベルネ ソーヴィニヨン マーシース ヴィンヤード』も、年間わずか250ケース。きめが細かく滑らかなタンニンとリッチな味わいのフルボディで、カリフォルニアはもちろん、世界のワインラバーを魅了している。ちなみにワイナリー名はレイチェルさんの名前と「Stellar」(星のような)を組み合わせたもの。醸したワインの品質の高さと美味しさを象徴している。



オーナーのレイチェル ステラリース デイヴィースさんと、夫のジェフリー トーマス デイヴィース氏

### 『カベルネ ソーヴィニヨン 2016年』

Cabernet Sauvignon

レーズンの香りが印象的。レザーやシナモン、ベリー類やプラムなどの香りが複雑に表れる。タンニンは滑らかで、リッチな飲み心地。希望小売価格: 1万5180円



# Rios Wine Company

リオス ワイン カンパニー

## 10歳から畑を手伝い ワインに興味を持つ

オーナーであるマニュエル リオス氏は10歳のころから父親とブドウ園で働き始め、その幼い時の経験がワインへの愛をはぐくんだ。やがて「本当に特別なワインを造りたい」という願いが高まり、ワイン業界で歩むことを決意した。ブドウ畑での作業に重点を置き、細心の注意と正確さをもって栽培を行ってきた。

1998年に自身の名を冠した「リオス ファーミング カンパニー」を、2004年に「リオス ワイン カンパニー」を設立。これまで最大約490ヘクタールの優れたブドウ園を管理してきた。

ワイナリーを代表する銘柄の『ソーヴィニヨン ブラン 2019年』はトロピカルフルーツのアロマが特徴的で、飲み進めるとほんのりとナツメグやヴァニラのニュアンスも。赤ワインの『カベルネ ソーヴィニヨン 2016年』は複雑な香りと味わい、長い余韻を楽しむことができる。

### 『ソーヴィニヨン ブラン 2019年』(左)

Sauvignon Blanc

希望小売価格: 6380円

### 『カベルネ ソーヴィニヨン 2016年』

Cabernet Sauvignon

希望小売価格: 1万6390円



気温が低い早朝に収穫を行う



490ha ほどの広大なブドウ畑を管理する、オーナーのマニュエル リオス氏

# B. Kosuge Wines

ビー コスゲ ワインズ

## ブルゴーニュ スタイルで エレガントなワインを醸す

パイロン コスゲ氏は、ワイン醸造に携わるようになって最初の15年間で、ナバ ヴァレーの南側に位置するカーネロスの名門「セイントベリー」で過ごした。ブルゴーニュ スタイルのワインで知られるセイントベリーを離れた後も、長年学んできたピノ ノワールやシャルドネを作り続け、その後チリのカサブランカ ヴァレーやカリフォルニアのソノマコーストなどでのワイン造りを経て2004年、自らのブランドを立ち上げた。

フラッグシップワインは『ザ ショップ ピノ ノワール』。ハーシュ、ハドソン、ソペラネス、カーネロスのモノポールを含むトップクラスの畑で栽培されたブドウを使用。気品溢れるルビー色の色合いで、チェリーやイチゴ、プラムなどの果実に、スミレのような華やかな香りも漂う。エレガントなスタイルのワインには、コスゲ氏の人柄に通じる洗練された上質さが表現されている。



オーナーのパイロン コスゲ氏。カーネロスの「セイントベリー」など名だたるワイナリーで醸造を学んだ



『ロゼ オブ ピノ ノワール 2022年』(左)

Rose of Pinot Noir

希望小売価格：4730円

『ザ ショップ ピノ ノワール 2020年』

The Shop Pinot Noir

希望小売価格：7260円

# Three Fat Guys Wine

スリー ファット ガイズ ワイン

## “3人の男”が醸す五感で楽しむワイン

ソノマ ヴァレーの中心にあり、まるで“隠れ家”のような小さなエリアでワイン造りに情熱をかけるワイナリー。この地でブドウを育て、ワインの醸造を始めたのは“スリー ファット ガイズ (3人の太った男性たち)”と名乗るジェイソン スピッツ氏、ダレン カレッジ氏、トニー モール氏の3人の屈強な男たち。実は全員プロフェッショナルのアメリカンフットボール選手という経歴の持ち主だ。かつてチームの要となるクォーターバックを、力を合わせて守ってきたのと同様、いやそれ以上の情熱を、今はプレミアムワイン造りに注いでいる。

『ソーヴィニオン ブラン 2022年』は、グラスに注ぐと柑橘系果物やメロンなどの芳醇なエッセンス、青リンゴのさわやかな香りが立ち上ってくる。味わいはシャープで、軽やかな味わいの料理との相性が抜群だ。テロワールのエレガントさを鮮やかに証明するワインに仕上がっている。



オーナーのジェイソン スピッツ氏、  
ダレン カレッジ氏、トニー モール氏



『ソーヴィニオン ブラン 2022年』

Sauvignon Blanc

希望小売価格：6930円

# DeRose Winery

デローズ ワイナリー

## 古木とファミリーの歴史は “ワイナリーの宝”

「デローズ ヴィンヤーズ」はカリフォルニアの農業の歴史とともに歩んできたワイナリーだ。イタリアにルーツを持つファミリーとして家族の絆を大切に、1928年に南サンフランシスコからサン ノゼに移ってからは、プルーンやチェリーなど果実の栽培で成功を取めた。ワイン造りの歴史が始まったのは1974年のこと。当主で醸造家のアルフォンス デローズ

氏の祖父の弟“アル (アルフォンス) 叔父さん”が自宅の地下室でワイン造りをスタートしたのだ。ワイン造りへの情熱はさらに高まり、88年にデローズ ヴィンヤーズを設立、シエナガ ヴァレーの醸造所と畑を手に入れた。

ワイナリーの3代目に当たるデローズ氏はこう話す。

「何と、この畑には1855年に植樹されたネグレットが残っていたのです。1991年に植えた樹も現存しています。古木は収穫量



が少ないですが、その分エレガントな味わいのワインとなります。この畑は私たちにとっての宝物なのです」

その古木から造られているのが『オールド ヴァイン ネグレット 2020年』だ。品種の珍しさも手伝って、人気が高いワインだという。またデローズ氏が力を

入れているのがカベルネ フランで「タンニンが柔らかく、上質のチョコレートのような香りも気に入っている」と話す。『カベルネ フラン 2021年』はそんな魅力が感じられるワインだ。

ワイナリーでは、ブドウはオーガニック栽培を行い、下草を生やしたままでブドウの根が強く張るように育てている。灌漑はしない。またワイン造りに使う電気をソーラーシステムで100パーセントまかなうなど、サステイナブルな取り組みを行っている。

「自然に正直に向き合ってワインを造っているだけです。ですから認証などは今のところ取得していません。でも、そうですね、追い追い考えます」と笑うが、こんなところにもデローズ氏の人柄が見え隠れする。

醸造においては野生酵母を使用し、フィルターはかけないと言う。「ブドウ本来の生命力を生かした、ナチュラルな味わいのワインを造りたいのです。アル叔父さんはいつも『大切なのはバランス』と言っていました。私もこの言葉を大切に、いいワインを造り続けたいです」



長く果実栽培を営んできたファミリーが1988年にサン ノゼに設立したワイナリー。土地と向き合い、テロワールを反映したワイン造りを志す。当主のアルフォンス デローズ氏は2002年からチリの「ボデガ エル ウイケ」でコンサルタントも務めており、カリフォルニアとチリを頻繁に行き来している



### 『カベルネ フラン 2021 年』(左)

#### Cabernet Franc

ラ シエナガ。カベルネ フラン100%。グラヴィティフロー(重力移動)で果汁を移動させ、天然酵母で発酵する。カシスやシナモン、チョコレート、スパイス、タバコなど複雑な香り。豊かな果実味とタンニンが心地いい。熟成にポテンシャルは10~12年。リブローズステーキなどの肉料理と。

希望小売価格: 7700 円

### 『オールド ヴァイン ネグレット 2020 年』

#### Old Vine Negrette

ラ シエナガ。ネグレット100%。古木のブドウを天然酵母で発酵。野生のプラムとベリーを思わせる凝縮感のある香り。樽由来のヴァニラとスパイスのアロマも印象的。タンニンはシルキーで柔らか。仔羊やキノコの相性が抜群。

希望小売価格: 1 万 3420 円



# MCV Wines

エムシーヴィー ワインズ

## プティシラーをメインにユニークなブレンドも

2007年からワイン業界で働き始めたマット ヴィラード氏が11年、自身のワイナリーをカリフォルニアの中央部で開業した。オーナー兼ワインメーカーであり、16年にはワインコンサルティングの仕事もスタートさせている。プティシラーやブレンドワインを得意とし、目指しているのはエレガントでリッチなワイン。“ワインが自ら語る”を哲学とし、ラベルはシンプルかつエレガントな装いにすることで飲み手がよりワインに集中し、香りや味を楽しむようにと考えている。

代表銘柄の『レッド ブレンド 2020年』は、ブドウの一部を樽で直接圧搾する。残りはタンクに入れて澄んだジュースを分離した後に、オーク樽で15カ月熟成させる。ブラックベリーやブルーベリーに続き、ヴァニラやモカの香りが立ち昇り、最後はブラックコーヒーの風味で心地よいフィニッシュを迎える。



オーナー兼ワインメーカーの  
マット ヴィラード氏



### 『レッド ブレンド 2020年』

Red Blend

希望小売価格：4620円

### 『プティ シラー 2020年』

Petite Sirah

希望小売価格：6820円

# Amourvino Winery

アムールヴィノ ワイナリー

## 20 種類以上のアイテムを誇る多彩なワイン

ナパ ヴァレーに位置し、最新の技術とツールを駆使して最高級のワインを造り出すことに取り組んでいるワイナリー。ブドウの選別からブレンド、ボトリングまで一貫して行い、収穫したブドウの自然な風味が保たれるように努めている。また、わずかな温度変化で風味が損なわれることがないように、自社開発した技術で醸造時の温度を正確に制御する。ワイン愛好家に信頼してもらえるワインを目指し、アイテム数も20種類以上とさまざまな個性を表現している。

『クラシック エー シリーズ シャルドネ 2014年』は完熟したリンゴとレモン、シトラス系の香りがさわやかさを演出。さらにベリーやオレンジピールが重なり、複雑な風味に仕上がっている。『クラシック エー シリーズ ピノ ノワール 2018年』はテロワール由来の干し草のような香りが広がり、シナモンのニュアンスがワインに複雑さと深みを与えている。

ワインメーカーのジョン  
キース氏と、オーナーの  
ニー ラウ氏



### 『クラシック エー シリーズ ピノ ノワール 2018年』(右)

Classic A Series Pinot Noir

希望小売価格：3410円

### 『クラシック エー シリーズ シャルドネ 2014年』

Classic A Series Chardonnay

希望小売価格：2640円



樽熟成を行うワインなど、20  
銘柄以上を手掛ける

# Colluvial Wine

コルーヴィアル ワイン

## 造り手の情熱とテロワール ブティックワインの魅力全開！

カリフォルニアのソムリエたちが熱い視線を送る「コルーヴィアル ワイン」は2017年、フェルナンド フェルナンデス氏がサンタ バーバラに設立した少規模ワイナリーだ。銘醸畑として名高いサンタ リタ ヒルズの「サンフォード&ベネディクト ヴィンヤード」や「ラ リンコナーダ ヴィンヤード」のブドウから造られるブルゴーニュ スタイルのピノ ノワールとシャルドネは、ナチュラルな味わいで高い評価を得ている。だが、フェルナンデス氏は、以前はワインとは無縁の世界にいたという。ワイン造りを志した理由をこう話してくれた。

「ワインが大好きになったのは1990年代のことでした。以来、時間を見つけてはカリフォルニアに行き、ワイナリー巡りをしていました。ですが2011年に職を辞し、さあ、これからどう生きていこう……と悩んだ末『大好きなワインを造ろう』と決意したのです」

その後、フェルナンデス氏はプエルトリコからカリフォルニアに居を移し、ソムリエの資格を取得。「オー ボン クリマ」など著名なワイナリーで研鑽を積んだ。そして17年に夢を叶えたのだ。

「幸運だったのは、1971年に植樹されたサンフォード&ベネディクト ヴィンヤードやラ リンコナーダ ヴィンヤードのブドウが手に入ったことでした。これらは何よりも信頼関係がなくては買えないブドウです。ありがたかったですね」

フェルナンデス氏は収穫期が近付くと毎日畑に出かけてブドウの成熟度合いをチェックし、完熟したものだけを摘果している。ブドウは収穫後すぐにプレスし、タンクで24～48時間、天然酵母で発酵させている。ピノ ノワールは約20パーセントが全房発酵だ。

「果実のピュアな味わいはもちろんですが、そこに茎のニュアンスを加えることで、ローカルの味を出したいと思っています」とフェルナンデス氏。ブティックワイナリーならではの魅力が際立っている。



2017年に設立。オーナーで醸造家のフェルナンド フェルナンデス氏が少量生産で高品質のワインを目指す。氏のルーツはプエルトリコで、ファミリーは130年以上の長きにわたリラム酒の製造会社を営し、「常に高品質を目指す」をモットーとしていた。「私の目標もファミリーのこの哲学とともにあります」とフェルナンデス氏



### 『アドリス キュヴェ シャルドネ ラ リンコナーダ 2020年』(左)

Adris Cuvee Chardonnay La Rinconada

サンタ リタ ヒルズ。シャルドネ100%。銘醸畑「ラ リンコナーダ」のシャルドネを使用。青リンゴのフレッシュな香りに木樽熟成によるオークのニュアンスが重なる。ソフトな口当たりでグラスが進む。

希望小売価格：1万1330円

### 『アドリス キュヴェ ピノ ノワール ラ リンコナーダ 2020年』

Adris Cuvee Pinot Noir La Rinconada

サンタ リタ ヒルズ。ピノ ノワール100%。銘醸畑ラ リンコナーダのピノ ノワールを使用。色合いは淡いルビー。チェリーやラズベリー、アニスの香りとバラの花びらのニュアンス。ナツメグやクロウプのフレーバー。樽から来るヴァニラの香りも印象的。

希望小売価格：1万3860円

## 「Gamaエキスパート」取扱ワイナリー

掲載P	Winery Name	ワイナリー名
p17	Amourvino Winery	アムールヴィノ ワイナリー
p15	B.Kosuge Wines	ビー コスゲ ワインズ
	Baker Family Wines	ベイカー ファミリー ワインズ
p11	Bazán Cellars	バザン セラーズ
	Bodega de Edgar	ボデガ デ エドガー
	Cabana Winery	カバナ ワイナリー
	California Wine Company/Phipps Family of Wines	カリフォルニア ワイン カンパニー / フィップス ファミリー オブ ワインズ
	Central Coast Wine Works	セントラル コースト ワイン ワークス
	Clos LaChance Vineyards	クロ ラシャンス ヴィンヤーズ
p9	Clos Pissarra	クロ ピッサラ
p16	Colluvial Wine	コルーヴィアル ワイン
	Cufflinks Wine	カフリンクス ワイン
	DAOU Vineyards	ダオ ヴィンヤーズ
p14	DeRose Winery	デローズ ワイナリー
	Donati Family Vineyard	ドナティ ファミリー ヴィンヤード
	Dorcich Family Vineyard	ドルチッチ ファミリー ヴィンヤード
	El Centimo Real	エル センティモ レアル
	Gamba Vineyards & Winery	ガンバ ヴィンヤーズ アンド ワイナリー
	Guglielmo Winery	グリエルモ ワイナリー
	House Family Vineyards	ハウス ファミリー ヴィンヤーズ
p10	Intercoastal Vineyards	インターコースタル ヴィンヤーズ
	JL Wood	ジェイエル ウッド
	Lightpost Winery	ライトポスト ワイナリー
	Lion Ranch Vineyards & Winery	ライオン ランチ ヴィンヤーズ アンド ワイナリー
p18	McGrail Vineyards	マクグレイル ヴィンヤーズ
	McIntyre Vineyards	マッキンタイアー ヴィンヤーズ
p17	MCV Wines	エムシーヴィー ワインズ
	Modus Operandi	モードス オペランディ
	Nostra Vita Family Winery	ノストラ ヴィタ ファミリー ワイナリー
p11	Oakville Ranch Winery	オークヴィル ランチ ワイナリー
p12	Rios Wine Company	リオス ワイン カンパニー
	Roudon-Smith Winery	ルードン スミス ワイナリー
	Scotto Cellars	スコット セラーズ
	Small Vines	スモール ヴァインズ
p12	Stellareese Wine	ステラリース ワイン
	Tank House Winery	タンク ハウス ワイナリー
p8	TGK by Miura Vineyards	ティージーケイ バイ ミウラ ヴィンヤーズ
p15	Three Fat Guys Wine	スリー ファット ガイズ ワイン
	Travieso Winery	トラヴィエッソ ワイナリー
	Turkovich Family Wines	ターコヴィッチ ファミリー ワインズ
	Wood Family Vineyards	ウッド ファミリー ヴィンヤーズ

# McGrail Vineyards

マクグレイル ヴィンヤーズ

## ファミリーの夢の結実 人々が集う美しきワイナリー

リバモア ヴァレー、グリーンビルロードの丘に建つ美しい佇まいのワイナリーが「マクグレイル ヴィンヤーズ」だ。素晴らしい眺望を眼下にワインが楽しめるとあって、多くのワイン愛好家が訪れる。

ワイナリーの設立は2008年のこと。ジム氏とジンジャーさんのマクグレイル夫妻は、友人や家族と楽しむためのカベルネ ソーヴィニオンを造ったところ、評判が良く、ワインビジネスに進出することを決めた。そして家庭的な雰囲気のレストランを併設するワイナリーを造るべく、娘で現オーナーのヘザー マクグレイルさんとともに本格的に始動したのだった。以来マクグレイル ヴィンヤーズは「カベルネ ソーヴィニオンの優秀な造り手」として知られている。

だが、今回ヘザーさんが勧めてくれたのは『ソーヴィニオン ブラン ペイトン ペイジ 2023年』。実は、ソーヴィニオン ブランはワイナリーの隠れた銘品なのだ。

「この地は朝晩の寒暖差が大きく、ブドウは酸味を保ちつつ、凝縮して育ちます。この土地ならではのソーヴィニオン ブランを造りたいと思っています」

その言葉通り、このワインは果実味が豊かでクリーミーな味わいだ。柔らかさを出すために、発酵は90パーセントをステンレスタンクで、10パーセントをオーク樽で行っている。



オーナーのヘザー マクグレイルさん



### 『ソーヴィニオン ブラン ペイトン ペイジ 2023年』

Sauvignon Blanc Peyton Paige

リバモア ヴァレー。ソーヴィニオン ブラン 100%。発酵は90%をステンレスタンク、10%をオーク樽で行う。ライムやマイヤーレモン、ネクタリン、ジャスミンの香り。果実味と酸味のバランスが取れ、クリーミーな口当たり。サーモンのグリル、フェネルとルッコラのサラダ、砂糖漬けのオレンジピールなどに。

希望小売価格：4950 円

また、忘れてはならないのが、40年間醸造家を務めるマーククラリン氏の存在だ。クラリン氏はサステナビリティーを意識した栽培を行い、健全なブドウを育てている。ブドウの根がより強く育つよう、灌漑を用いずに栽培し、畝間の下草は生やしたままに保ち、生物多様性を促進。ブドウの圧搾も軽めに行い、最初のピュアな果汁だけを使用する。なるべく人手を介入させず、ブドウの生命力を生かすのが、クラリン氏の指針だ。

「飲みやすく、誰からも愛されるナチュラルな味わいのワインを造りたいと思っています。また、ソーヴィニオン ブランは和食とも合いますので、ぜひ日本の皆さまに楽しんでいただきたいですね」とヘザーさんは笑顔を見せた。



ワイナリーの歴史は1999年に始まる。ジムとジンジャーのマクグレイル夫妻が畑にカベルネ ソーヴィニオンを植え、他ワイナリーにブドウを販売していたが、2003年に自家用ワインを初めて醸造。これが高評価を得たことでワイナリーの設立を決意した。05年には1000ケースの生産を開始、08年にグランドオープン。以来、地元で親しまれる存在となっている

## ワイン導入店

店名	ジャンル	住所
ビー玉スタンド	天ぷら居酒屋	神奈川県横浜市中区元町3-141-6
BAR Anchor & Rudder	バー	東京都中央区銀座8-7-11 ソフレド銀座第2 弥生ビルB1F
BAR Ensemble	バー	東京都中央区銀座7-6-6 メトロビルB1F
BAR WHITE OAK	バー	東京都中央区銀座8-7-7 中央林ビル302
CASA DEL GUFO	イタリア料理	東京都中央区日本橋茅場町2-1-11
CERCLE PLUS	ワインショップ	長野県北佐久郡御代田町馬瀬口1794-1
にぎり長次郎	寿司	全国各地
Forest Vale	カフェ、ピストロ	長野県北佐久郡軽井沢町追分1505-22
銀座 とざき	寿司	東京都中央区銀座8-5-21 かわばたビル新館2F
JIM.ROOM	ワインバー	東京都中央区銀座8-5-12 第2 ポールスタービル6F
創作和食 ぎりん	創作料理	千葉県八千代市勝田台北1-2-11 山万ビル2F
鉄板和食・おばんざい 亀八	おばんざい	東京都中央区銀座7-5-4 ラヴィアーレ6F
LA TEGOLA BRACERIA	イタリア料理	長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢362-17
THE LION'S DEN	バー	東京都中央区銀座5-5-9 オージオ銀座ビル 7F
Mixteko Tokyo	メキシコ料理	東京都港区麻布十番2-7-11 VERTEX AZABU 3F
MORIASOBI	ワインバー	長野県北佐久郡軽井沢町追分119-10
GinzaWineBar G5	ワインバー	東京都中央区銀座5-6-10 都ビル7F
WineBar Pluribus	ワインバー	東京都中央区銀座5-11-13 幸田ビル4F
鳥善 瀬尾	焼き鳥	東京都港区麻布十番1-4-2 カーサツルオカB1F
焼鳥しふく	焼き鳥	東京都渋谷区道玄坂1-14-9
WINE BAR Sideways	ワインバー	東京都中央区銀座8-8-7 第3 ソフレドビル5F
銀座 柳壽司三代目	寿司	東京都中央区銀座7-2-14 月光ビルB1F
Uグループ	バー&レストラン	東京都各地

※導入店は一例です

株式会社 Gama エキスパート

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 20-6 日本橋兜町ファースト 2 階