

madame

フィガロジャポン

FIGARO

japon

septembre 2017

№495

特別定価 700yen

9

本誌も
FIGARO・伊も
新しいフィガロ
発信中!

ビバ女性!
70thカンヌ映画祭。

いいモノ語り。

2017秋冬トレンド、大予言!

ロエベ×本田翼 / プラダ / フェンディ

アイコンシャスな秋メイク。

輝く、東京×レニアルズ。

旅して味わう、日本ワイン。



左：温泉付き宿泊施設、カーブドッチ ヴィネス。2階の客室「オリーブ」からは畑が見渡せる。上：温泉は日帰り利用も可能。露天風呂はぬめりのあるツルツル性質秘泉で、入ると肌がツルツルになるのが実感できる。

新潟県新潟市 カーブドッチ ワイナリー

草花に囲まれた、
美しき日本のワインコースト。



醸造責任者の出川さん。個人的な好みで造った「どうぶつ」シリーズのワインも人気。



左：左から、フランス語で砂を意味する丸みのある赤ワイン「2014 サブル」¥5,400、自社農園のブドウを使った「梅熟成シャルドネ」¥3,456
下：日本海にも近いカーブドッチの畑。8haに約2万本植えられている。



Cave d'Occi Winery

新潟県新潟市西蒲区角田浜1661
☎0256-77-2288
常10時～17時 無休
ワインツアー※42日前までに要予約。11時スタート。所要時間60～90分
彩ワインツアー¥1,080
レストラン・レストラン・カーブドッチ
☎0256-77-2811 常11時30分～14時30分 L.O.
18時～19時30分 L.O. 無休
予約は0256-9944
【ホテル】カーブドッチ ヴィネス
☎0256-77-2226 全7室 1名 ¥26,330 (1室2名
料金、朝食・夕食付) www.doccivino.com
※新潟県より内野駅まで電車で22分。
内野駅から車で約20分。



まず目に入るのがこちらのショップ。1杯¥100～200で10種のワインが試飲できる。



レストラン カーブドッチでは、欧州料理を提供。カーブドッチ ヴィネスにも宿泊した際の夕食もこちら。トマトの旨み、セミヨンのランチョコース「緑の風アンダルシアの夏」より、「白身魚とエビ、ホタテのソテー 完熟トマトのガスチョソース」ワインは「2015 セミヨングラス ¥712

ストーリーのある一杯を探して

旅して味わおう、日本ワインのふるさとへ。

走り手にもい袖を眺め、その土地に響いて聴せればおもしろい層アップ。若い醸造家や新ワイナリーの誕生、いま注目の日本ワインを巡る旅。

photos: YAMATA SHOTEN/STY HUI, photo: 2018, YUKI SAKURA, photo: 2018, JUNJI ANDERSON, photo: 2018, KEIICHI WAKAMOTO, photo: 2018, TETSUYA ITO, photo: 2018, illustrations: SHONICHI FUKUDA, photo: 1984, SHUNJI, ANJO YAMAMOTO, photo: 1984, 1984, MICHIO KOMATSU, photo: 2008, colorations: HANTOYO OKAZAKI

ワイナリーを訪れると、パチパチと音が響き乱れていた。環境に敏感なブドウは、土壌の硬さや水の指標に敏感な細胞で、土壌の硬さや水の指標に敏感なブドウで解られることが多いが、カーブドッチの場合は美しい庭造りが目的。「見ていて気持ちがいいし、きれいな環境で働きたいでしょ」と、醸造責任者の掛川さん。掛川さんが目指しているのは、海外や海外からのゲストも多い。さらにナバパレのようになればと、帯を新潟ワインコーストと名付け、醸造するフェルミネート、4つのワイナリーと協力している。しかし1992年の創業当時、ここ

はワインとはまったくゆかりのない土地だった。一面松林、砂地が広がる。醸造物はイカガミが、砂地が少なく、ブドウを育てるのには苦戦したが、砂利の利点を活かしてワインを造ろうと、約40の品種を試してみた。いまは、「サブル」や今年リリース予定の「アルパリーニ」など、軽やかなのに濃く深い味わいを持つワインが誕生している。熟成室や畑などツアーを体験した後、併設のレストランで、温泉あがりにもワインを飲んでみる。抜けた感があるその味は、飲み続けても決して疲れない。開業から25年、掛川さんが理想とする砂地、しさを、味わえるワインは、ささるがチンシャルを感せずにはいられない。