

The New York Times

Luxury
November 28, 2019

JAPAN

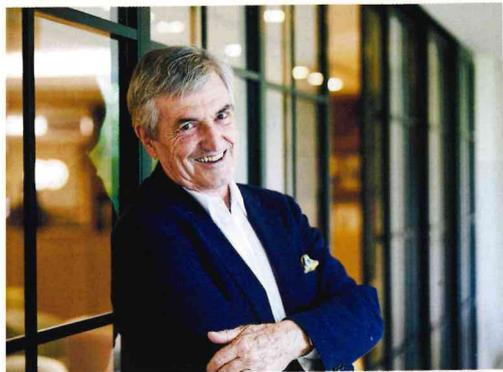
四郎

野田秀樹

茂

・ジェスキエール

THE GREATS



JEAN-CLAUDE ELLENA

動物をテーマにしたヴィーガンフレグランス

元エルメス専属調香師として知られ、フランスの香水界で長年活躍してきたジャン=クロード・エレナ。現在、彼はクヴァン・デ・ミニムで、若手調香師と寸話をしながら香水作りの監修を務める。「ブランドが“ヴィーガンフレグランス”というヴィジョンを示したとき、当初はそれは私自身の作り方ではないと思いました。香水界ではもう何年も前から動物から得る香料は使われなくなってきていたし、科学的にそれらの香りを作る方法もたくさんあるので、ヴィーガンの香りを作ることは難しくはないのです。でも、人間が自身も動物であるという意識を捨て去って生きている現代社会では、ヴィーガンフレグランスは逆に面白いと思ったのです」。人口1,700人の小さな村に今も暮らす香りの哲学者は続ける。「私の村では死はいつも身近にあります。誰かが亡くなるとその人のお墓に村人が集まる。死者が生者を結ぶ存在になるのです。私には都市生活者は死を非除しているように思えてなりません」。彼が監修した新コレクションでは、17世紀末に活躍した植物学者ルイ・フェイエの描いた動物のスケッチをもとに5つの香りが作られた。「ヴィーガンの香りで動物がテーマなんですか？」と問うとエレナは笑いながら、「そう、逆説的でしょ。花やハーブの中には動物臭を出して昆虫を寄せつけるものがたくさんあります。動物性香料を使っていないけれど動物の個性の香りがする、面白いでしょ」。一平 輝乃

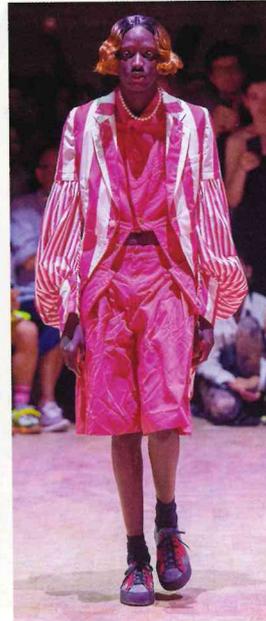


エレナの監修のもと、5つの動物をテーマに次世代の期待の調香師4人が創作。雌オオカミの「アッタイ」はココアにレッドペッパーが弾ける温かみのある甘い香り。シンギュラー オーデパルフーム アッタイ(100ml) ¥11,600/クヴァン・デ・ミニムジャパン ☎03(5413)8326

ORLANDO TRILOGY

舞台はランウェイから歌劇場へ。
川久保玲による『オルランド』三部作

川久保玲が初めてオペラの衣装をデザインする。演目は12月にウィーン国立歌劇場で初演される『オルランド』。同劇場の150周年を飾る記念作品でもある。『オルランド』の原作はヴァージニア・ウルフが1928年に発表した小説で、16世紀末のイングランドに生まれた貴公子オルランドが、不老不死となり、男性から女性へと変わり、400年にわたり世界を旅する物語だ。1992年にはティルダ・スウィントン主演で映画化され話題を集めた。今回、初オペラ化にあたり、ウィーン国立歌劇場は初めて女性の作曲家オルガ・ノイヴィルトに作曲、脚本を委託。演出にも女性を起用し、女性クリエイターが主導する世界でも稀なオペラ作品となる。セクシュアリティやアイデンティティという『オルランド』、そしてヴァージニア・ウルフが追い続けたテーマは、川久保玲の探求するものとも重なる。川久保はウルフの生き方、考え方に共鳴し、2020年春夏のコム デ ギャルソン・オム プリュスとコム デ ギャルソンで、「オルランド」をテーマにコレクションを発表した。12月のオペラ衣装により、川久保の『オルランド』三部作は完結する。一石田 潤



川久保玲による2020年春夏コム デ ギャルソン・オム プリュス(右)とコム デ ギャルソン(左)。三部作完結となるオペラ『オルランド』は、ウィーン国立歌劇場にて12月8日、14日、18日、20日の4日間上演される。

STAYING WITH THE WINE

あのワイナリーが待望のオーベルジュをオープン。ガストロノミーも充実

1999年、ぶどう作りからワイン醸造まで手がけるヴァンヤードとして新潟に誕生した「カーブドッチワイナリー」。海近くの砂地という環境で栽培し、ぶどう本来の味を生かしたワインは年々評価が高まっている。11月にオーベルジュ「トラヴィーニュ」がオープン。全10室からぶどう畑と角田山が眺められる、素晴らしい景観だ。料理長はフランス料理の名店「ル・ブルギニオン」出身の佐藤龍シェフ。食材はほぼ地元産、伝統的な技術を駆使しながらも、柿の種や郷土料理「からし大根巻き」をアミューズブーシュに取り入れるなど遊び心もたっぷり。国内ではまだ珍しい、本格的なワイナリーホテルの誕生に心躍る。一高山裕美子

トラヴィーニュ ●新潟県新潟市西蒲区角田浜1661
☎0256(77)5460(受付9時～22時)
一泊二日(二食付き) ¥35,000(税別) ~ travigne.jp



1 窓からの眺めが美しいフロントロビー兼ラウンジ。バーカウンターが併設され、ゆったり過ごせる。2 客室「ふらみんご」。10部屋のインテリアはすべて異なり、アメニティはAVEDA。3 エントランス。敷地内には温泉施設も。4 ディナーの一品「十日町」猪肉のロースト。サザエと牛蒡のキャラメリゼ。程よい歯ごたえの猪肉のローストは噛むほどに旨味があふれる。根セロリ、サザエの肝、コリアンダーのソースで味の変化を楽しむ。エレガントな飲み口のシグネチャー赤ワイン「SABLE」と合わせて。