

# LUXTAGE


FOR PLATINUM MEMBERS

NOVEMBER  
2020

# 11

三井住友プラチナカード情報誌 リュクステージ

Have a good Cashless.

 **SMBC** 三井住友カード

今月の特集

日本海の「砂のテロワール」。  
新潟ワインコーストの美味。



Platinum Life

CAMPAIGN

ユニバーサル・スタジオ・ジャパン貸切ご招待  
& キャッシュバックキャンペーン〈第1弾〉

SERVICE

マイナポイントに関するご案内

CAMPAIGN

With Cashlessキャンペーン第2弾

PLATINUM Style

イタリアンメイドの妙味に溢れる、  
最上のグースダウンアウター。

今月のプラチナ・セレクション

Platinum Selection

会員限定プレゼント

「LUXTAGE」は、「luxe(贅沢、優雅)」と「stage(舞台、段階)」を組み合わせた言葉です。  
会員の皆様に、優雅で上質感に溢れた選りすぐりの情報をご案内してまいります。

# 日本海の「砂のテロワール」。 新潟ワインコーストの美味。

新潟市郊外の日本海沿いに「新潟ワインコースト」と呼ばれるエリアがある。ワインリゾートの先駆者として注目されてきた「カーブドッチワイナリー」がその中心を担い、醸造家たちを輩出してきた。稀少な土壌での欧州系ブドウの栽培から、上質なワインづくりを実践。牽引する3つのワイナリーが醸す逸品を試した。



右:「サブル(赤)2018」5,500円(税込)。角田浜の自社畑産ブドウ3種を使用。爽やかな飲み口の後、塩味とスパイス香を感じる。上:角田山とブドウ畑を眺めながら、ワインとともに優雅なひとときが過ごせる。下右:トラヴィーニユの客室一例。下左:トラヴィーニユのレストランでは、ワインとのマリアージュを考えた料理を。写真は白のアルパリーニョに合わせた前菜一例「カヤカレイとレモンクリーム」。



「各品種が持つ特性を中和させ、砂地の個性を引き出しました」とは、醸造責任者の掛川史人さん。軽やかな風味の中に、かすかな塩味を感じる一本だ。一方で掛川さんは、実験的な醸造法を試した「どうぶつシリーズ」をリリース。各品種に備わった風味の固定観念が覆されると、ワイン通からの注目度も高い。

## 近

隣には他に4つのワイナリーがあり、「新潟ワインコースト」を形成している。当主たちはカーブドッチで研鑽を積み独立。2011年に「ドメーヌ・ショオ」を設立した小林英雄さんもそのひとりだ。

ブドウの実を育む葉と根、そして土への想いは並々ならぬもの。除草剤は使わず、農薬も極限まで減らす。昨年は畑のひとつで、農薬完全無散布、無肥料を敢行。雨以外の液体に、樹や土は晒されていない。「土に潜む微生物や他の植物と共生するブドウの生命力を、ワインに封じ込めるようつくっています」

醸造は温度、酸素の管理だけに極力とどめ、雑味も敢えて残す。酸化防止のための亜硫酸塩も加えない。理想は、ワイナリー周辺の環境をあるがままにワインで表現すること。小林さんの挑戦は続く。

## ドメーヌ・ショオ

☎0256-70-2266  
http://domainechaud.net

Domaine Chaud

# 02

上:ボトル名から先入観を持たせないため、ブドウの品種名は記されていない。右のロゼ「砂と海霧2019」3,850円(税込)。農薬完全無散布、無肥料のブドウによるもの。左の赤「雲見2018」4,950円(税込)。海風が吹き抜ける自社畑のブドウを使用し、無清澄、無濾過で仕上っている。下:一枚の畑に4品種を混植、混醸する古来の手法も積極的に取り入れている。



CAVE D'OCCI

# 01

## カーブドッチ ワイナリー

☎0256-77-2288  
http://www.docci.com

右:昨秋ワイナリー内にオープンしたオーベルジュ「トラヴィーニユ」。中:樽貯蔵庫で熟成の具合をチェックする醸造家の掛川史人さん。左:掛川さんが「趣味にはまったワイン」と表現する「どうぶつシリーズ」。各ブドウ品種の可能性を広げる。実験的なワインが評価を得ている。



右:「あおいカエル/励ましてくれてありがとう2019」3,300円(税込)。ユニークなボトル名は、当主のひらめきによるもの。左:当主の小林英雄さん。毎日ブドウの状態を確認している。

※本特集の掲載商品は生産本数が限られたものもあるため、在庫切れになる場合があります。各ワイナリーに直接お問い合わせください。

