

# Winart

● 大岡弘武 (ラ・グランド・コリーヌ・ジャポン)、玉村豊男インタビュー

「ワイナート」 The Magazine for Wine Lovers

No. 91

Summer 2018  
1800yen +税

特集

ブームから文化へ。

産地とともに歩む  
日本ワイン

Flying to the next stage

特別現地レポート

注目の若手生産者も勢揃い!  
グラン・ジュール・ド・  
ブルゴーニュ 2018

ワインガイド

ホルトガルの白ワイン  
50本テイステイング

ほか 179本



Winart 91 Summer 2018 1800yen +税



長野

シャトー・メルシャン  
マリオ・ヴィンヤード シラー  
2014 シャトー・メルシャン  
Chateau Meridian Mariko Vineyard Syrah  
2014 Chateau Meridian

凝縮果実味を感じつつも充分な酸が無理なくしなやかに融合し、妖艶。スパイシーさやタンニンが実に細やかに、最後まで伸びやかな酸が続く。野生味ありながらも澄んでフィネスあり。すみれの花、紫ブラム、チョコ、ローストナッツ、エスプレッソの香り。上田市桐子。木桶発酵、樽熟成18カ月。(オープン価格)

## Variety 3

# Syrah

【シラー】

ローヌ地方原産。スミレの花、黒果実の香りとともに、ゲイミーな香りも。酸、タンニンともしっかり存在。オーストラリアの果実味豊かなタイプも。日本でも各地の個性に合わせて、多彩なワインが産出されている。

シラー プライベート  
リザーブ 2015 都農ワイン  
Syrah Private Reserve 2015 Tsuno Wine  
なめらかなテクスチャー。小慣れた酸が融合し、一見軽やかだが、喉の奥からスパイシーなタンニンがこみ上がる。ミディアムボディだが、ワイルド。ブラックベリー、ドライフラワー、カンゾウ、枯葉、鉄、ゲイミーな香り。児湯郡都農町。標高250m。南向き斜面。樹齢20年。ステンレスタンク醸造。(2,880円)

宮崎



山梨

エステート&アイヴァインズ  
シラー 2013  
シャトー酒折ワイナリー  
Estate & i-vines Syrah 2013  
Chateau Sakaori Winery

凝縮感ある果実味に角はないが大量のタンニンとスパイシーさが緻密に存在。奥行き深い。やや弾力的でワイルドながらフィネスあり、エレガント。酸高だが粘りある余韻がゆったり続く。コケモモ、ブルーベリー、スモーク、シナモン、丁子の香り。甲府市酒折。上河原。樽熟成17カ月。(3,000円)

各地での試みが実を結んだ

## 注目の3品種ワイン

ここ数年、さまざまな品種にトライする生産者が増えている。日本のテロワールで個性を発揮できる品種を探っていく中で、可能性が期待される3品種のワインをピックアップ!

ドメヌ ソガ  
プティ・マンサン セック  
2016 小布施ワイナリー  
Domaine Sogga Petit Manseng Sec 2016  
Ochiu Winery  
すてい発縮感! ハチミツのような、しっとり濃厚なアタックだが、奥から湧出する酸も酸もほど力強い。スパイシーさとともに旨味がじんわりこみ上げ、伸びやかで大きな余韻。それでいて体に染み入るよう。カリン、オレンジのハチミツ、夏みかん、ドライハーブの香り。上高井郡の自園のブドウ。(3,780円)

長野



大分

安心院嚆矢  
プティマンサン 2015  
安心院葡萄酒工房  
Ajimu Koushi Petit Manseng 2015  
Ajimu Winery

タイムのハチミツのような、清々しい甘やかさがしなやかに広がる。ハツカク的な酸とほろ苦みが融合。軽やかだが、濃密で、スパイシーではなかに残糖ある余韻。カリン、フキ、ミントの香り。宇佐市安心院町。赤黄土(粘土質あり)。標高150m。樹齢5年。ステンレスタンク醸造。(2,897円)

Variety 1

## Albariño

【アルバリニョ】

海に近く降雨量が多い、スペインのリオス・バイシャス、ポルトガルのヴィニョ・ヴェルデで多く栽培。近年、国内外で高評価。前出の2産地に条件が似ている新潟、富山で栽培している。華やかなアロマと艶やかなボディ。

セイズファーム  
アルバリニョ 2016  
セイズファーム  
Says Farm Albariño 2016 Says Farm

オレンジコンポート的なメリハリある果実味と酸のバランスが絶妙! ミツツぱさに、酸と塩味が効き、ゆったりしつとも透明感あり。終盤は羽毛的な軽やかさで抜け感がいい。キンカン、アフリココットの香り。赤見市余川。砂岩を含む粘土質土壌。樹齢5年。ステンレスタンク醸造。親ともども6カ月熟成。(3,600円)

富山



新潟

アルバリニョ 2017  
カーブドッチ・ワイナリー  
Albariño 2017 Cave d'Océ Winery

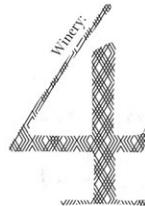
しっとりまろやかでグレープフルーツコンポート的。ほろ苦みやスパイシーさが広がり、中酸は酸はふわと軽やか。終盤無理がなくまるやかなテクスチャー。黄色リンゴ、洋ナシ、ほのかに乾いた木の香り。新潟市西蒲区角田浜。砂質土壌。標高10m。樹齢6年。ステンレスタンク発酵。古樽熟成5カ月。(4,536円)

## Variety 2

# Petit Manseng

【プティ・マンサン】

フランス・南西地方原産。ジュラソンなどピレネー地区で栽培。糖度も上がるが、同時に酸もしっかり残る。湿気に強く病気にかなり強いので、日本での栽培も増加傾向。辛口〜甘口まで多彩なタイプのワインとなる。





Winemaker

掛川史人

カーブドッチ・ワイナリーを経営する代表取締役副社長、掛川千恵子の三男。少年時代からワイン造りに関心をもち、高校卒業後に茨城県・ポーヌのCFPPA（農業推進職業訓練センター）で学び、2006年にワイナリーの醸造責任者に、10年、取替後ワイン製造担当に就任した。

ワイナリーではなく、  
人々が訪ねてくる  
ワイン産地を作る

備える。こうなると、ナバ・ヴァレリーと比較して唯一足りないのは、ゴルフコースくらいものだろう。

無論、ワイナリーがひとつだけでは産地として成り立たない。それでは05年にはカーブドッチ・ワイナリー経営塾を起し、これからワイナリーを起業しようとする人たちの指導とサポートを始めた。本特集チャプター4で登場する「フェルミエ」の本多孝をはじめ、この塾を巣立った造り手がカーブドッチの近隣にワイナリーを開業。現在、日本海に面した越前浜、角田浜のエリアに5つのワイナリーが軒を並べる。これを「新潟ワインコースト」と称する。

新潟ワインコーストの現在の規模は、ブドウ畑が20ヘクタール弱、生産量が年間12〜14万本。ナバ・ヴァレリーと比べてまだまだ小さい。

「次の段階は農家を巻き込むこと。」

そう宣言するのは、カーブドッチでワイン製造を担当する掛川史人だ。この地域には、たばこ産業の衰退で放棄された休耕地が200ヘクタールもある。手間がかからず、利益を得られるブドウ品種なら、農家もその気になるだろう。その最終兵器がアルバリニョだ。

しかし、わざわざ東京から来てもらうには、まだ仕掛けが足りない。

そこで「パーマン」の登場となる。

温泉、宿泊、本格スパが整ったヴィネSPA。世界的なブランド「AVEDA」と提携したオールハンドルのSPAを提供する。今年はこちらにオーベルジュを建設予定という。



ワイナリーの要となる醸造施設。現在、9万本のワインを生産する。正式名称は欧州どうぞ栽培研究所。どうぶつシリーズのように、至院験をまったく使用しないワインも醸造。



角田山をバックにアルバリニョの畑。フェルミエのアルバリニョも元をたどればカーブドッチ。このエリアに適したブドウ品種だ。

サブル(白)2016

Sable Blanc 2016

カーブドッチのフラッグシップがサブル。サブルとはフランス語で「砂」を意味し、角田浜の土壌を表している。華やかな香りと果実味のアルバリニョ、ミツ感と熟成ポテンシャルのセミヨ、キレイな酸のリースリングをブレンド。数年の熟成に耐えるという。



ピジュー・

ピノ・ノワール2015

Pinot Noir 2015

角田浜の自社畑で栽培されている4区画のピノ・ノワールのうち、もっとも品質の高いクローンブドウを選別して醸造。砂地という特殊なテロワールが、ほかの産地にはない個性を与えている。「熟成させれば最高峰のピノ・ノワール」と掛川は自信を見せる。

## 新潟まで人を呼び込む 兄弟連携の東京進出

東京の新名所、東京ミッドタウン日比谷にオープンした「パーマン」。  
知らずに入れば、「なぜこんなに新潟のワインばかり？」と驚くだろう。  
じつはここ、新潟ワインコーストへと人を誘う前線基地なのだ。



## Cave d'Occi Winery

【カーブドッチ・ワイナリー】

新潟の未来を見据えた  
統合型リゾートワイナリー

「日本のナバ・ヴァレリーを目指す。これが都心からほど近い、山梨県の掛川であれば納得もしようが、日本海側の新潟県となると眉をひそめたくなる。しかし、上越新幹線に乗って東京から新潟までわずか2時間。サンフランシスコからナバ・ヴァレリーまで行くよりは遠いものの、大幅な時間短縮を果たしたTGVを利用しても、パリからポルドーへ行くよりは近い。であれば、ナバ・ヴァレリーのような観光型ワインカンントリーが新潟に実現したとして、何の不思議があるだろうか。

カーブドッチ・ワイナリーは、1992年、新潟駅から西に25キロの角田浜に設立された。95年には早くも、現在ウエディングなどに利用されている「カーブドッチホール」を建設。97年にワインショップを、99年にガ1デステンションをオープン。02年にレストラン「薪小屋」を作り、ソーセージとビールの製造を開始。03年には天然酵母のペーカリ。そして極めつけは、09年に完成したホテル&スパの「ヴィネSPA」だ。日帰りも可能な温泉の露天風呂に加え、世界的ブランドの「アヴェゲ」&「コラポレット」したスパ施設を

高が絡まる噴水も可愛い中庭。ワインショップやカフェ、ペーカリーなど、カントリー風の建物が立ち並び、マルシェでは新潟ワイナリーが造るワインも購入可能だ。

新潟駅とカーブドッチ間を午前と午後の2回往復するシャトルバス。朝7時東京発の新幹線【とき303号】に乗れば、10時20分にカーブドッチ着。16時出発のバスで日帰りも可能。



東京の新名所に誕生した  
カーブドッチの前線基地

バーマンは3月28日、「東京ミッドタウン日比谷」のグラウンドオープンと同時に営業を始めた。地上2階のテラスからは日比谷通りを隔て、日比谷公園の緑が目映ゆる。シエフは掛川哲司。東京・代官山の人気ビストロ「アタ」のシエフであり、カーブドッチ・ワイナリーでワインを造る、掛川史人の兄である。バーマンはアタとカーブドッチが協業してオープンした、カーブドッチの旗艦レストランなのだ。

店の設えはスペイン・バスク風で、エントランスのロウバーにはたくさんタバスが並ぶ。その場で支払いを済ませ、キャッシュオンシステム。カーブドッチのワインはすべてオンラインで、グラスワインも15種ほど。仕事帰り、このロウバーにふらりと立ち寄り、タバス一品どうぶつシリーズの「いっつく」を一杯ひっかけた家路につく、なんて利用の仕方もちろんOKである。

中に進むとオープンキッチンのカウンター。さらに奥にはテーブル席が用意されている。ロウバーもそうだが、マグロの頭がデンと鎮座するカウンターのいい、いまにも花売りの少女や流しの歌手が現れそうな夕

動物シリーズに合わせたセットメニューから「第2巻のそうめん」。日本ワインなので、カッペリーニの代わりにそうめん。合わせたワインはシャルドネから選られた「もぐら」。

「マグロのうなじとバルメザンチーズ」はグリルしたマグロの頭と鶏肉を、スライスしたグラナパターノとサラダ葉で巻いていただく。ワインはサンジョヴェーゼの「あなぐま」。

「イワシのコンフィとトレビス」。イワシはくずし、グリルしたトレビスと混ぜて口に頬張る。ワインはいろいろな品種をアッサンブラージュしたオランダワインの「いっつく」。

イニングといい、カーブドッチを匂わすものは皆無と言ってよい。「出来損ないのアンテナショップにはしたくなかった」と哲司。「カーブドッチの世界観を東京にもって来て、そのうち東京の人には飽きられてしまう。だからまず、バーマン自体が魅力のある店であればならないと思いましたが、そのついでにカーブドッチのワインを気に入ってもらえれば大成功です」。

メニューを見ると、3種類のコースはそれぞれカーブドッチのワインシリーズに合わせて組まれている。料理は前菜から順繰りではなく、人数分がひとつの皿に盛りだくさんに出てくるので、いわゆるワインのペアリングメニューはない。ただし、料理は各シリーズのどのワインにも合うよう考えられているし、豊富なグラスワインで自分なりのペアリングを楽しむことも可能だ。

こうしてバーマンを通してカーブドッチに関心を抱いてもらい、さらに新潟ワインコストまで足を運んでいたというのが、掛川兄弟の構想。バーマンのオープンと同時に、新潟駅からカーブドッチまでの直行シャトルバスを日2往復運行させたのもその一環だ。新潟が日本のナバ・ヴァレーになるのも、単なる夢物語ではないのかもしれない。

「魚介のフィデウア」。フィデウアとはパスタのバリエーション。イカ、エビ、貝類、チヨリソなど具沢山。ワインはカベルネ・ソーヴィニヨンのブランド・ノール「むささび」。



エントランスにあるロウバー。生ガキやさまざまなタバス、バスク名物のチーズケーキもある。大きなアイスバツには冷えたスパークリングや白ワイン。グラスワインは1杯600~1,500円。

出来損ないの  
アンテナショップには  
したくなかった



店内にカーブドッチとの関連を伺わせるものはほとんどないが、カーブドッチのワインがすべて置かれる。フランスワインもあり。



東京都千代田区有楽町1-1-3 東京ミッドタウン日比谷2F  
TEL: 03-6205-7723  
OPEN: 11:00 ~ 23:00  
<http://www.docci.com/shop/varmen/>

Owner Chef

掛川哲司

料理専門学校を卒業後、籍根「オー・ミラドー」や青山「レ・クレアシオン・ド・ナリサワ」で修行。2013年、代官山に「AÏA (アタ)」をオープンしオーナーシェフに。今年3月、日比谷に「Värmen (バーマン)」を開店。

Värmen  
CAVE D'OCCI / AÏA

【バーマン カーブドッチ / アタ】

