

moment

The Magazine for Lexus Card Members

34

Mar/Apr 2019
Volume 80



Niigata: the Allure of

Feature 2

豊穣の新潟ワインコーストへ

「新潟といえば日本酒」。そんな地に、「日本のナバヴァレー」を
めざす人びとが築いた「新潟ワインコースト」がある。訪れると、
真摯なワイン造りの一方で、通でなくとも楽しめる「新しいワイナリーの形」が見えた。
その余韻にひたったまは、古きよき温泉風情を堪能する。
懐かしい里山のもとで浸かる湯……。『日本人でよかった』と思う瞬間だ。
ワインと温泉、新旧新潟の豊かさにふれる。

文・山口由美 写真・飯田裕子
Text / Yumi Yamaguchi Photo / Yoko Iida

Wine and Hot Springs



日本酒に負けず角田山麓に、新しいワイナリーが
一帯に広がる。ワイナリーが盛り、新潟ワインコーストの
景観の新たな魅力が生まれる。

角田浜 ●新潟市

新潟市西蒲(にしかん)区に位置し、対岸に佐渡島を望む。遠浅の美しい海水浴場や灯台など見どころもあり、なかでも寺泊までの国道402号は越後七浦シーサイドラインと呼ばれる絶景ルート。



「カーブドッチ」にて。収穫に向け美味しさを蓄える夏のブドウ(左)。天気がよければ、ワイナリーに併設するレストランのテラスでの飲み比べも楽しい(右)。



冷涼なカーブドッチの地下樽熟成庫。芳香を漂わせながら、いくつもの赤ワインが熟成を待っている。カーブドッチでは予約制でワイナリーツアーを開催。畑、醸造室、樽熟成庫、地下セラーを回ってワインの製造工程を学び、テイastingも楽しめる。詳細は下記HPを確認を。

<http://www.docci.com/movement/winerytours/>



新潟ワインコーストの意義

「新潟ワインコースト」へのドライブは、海沿いの国道402号からのアプローチがおすすめだ。

急峻な岩場の間をすり抜けるワインディングロード。青く澄んだ海は、日本海のイメージを覆す。

1992年、海岸線の一角、角田浜という砂丘地に開業したワイナリー「カーブドッチ」から新潟ワインコーストの構想は始まった。

「カーブドッチ」とは創業者の落希一郎(おち)に由来するネーミング。すなわち、「カーブ・ド・オチ(落のワイン蔵)」からきている。

落には、ワイン用のブドウでワイン造りを究めたい夢があった。昨年、ワイン法が施行され、国産ワインの基準がようやく明確になったが、当時、日本のワインは、バルク

と呼ばれる輸入ワインが使われることが多く、さらに輸入した濃縮還元ブドウ液、まれに食用ブドウが使われることもあった。それでも国内で醸造されれば、国産ワインとされていた。

ワイン用のブドウを自ら育ててワインを造る。そのために選んだのが、新潟の角田浜だった。そして、落を取材に訪れた掛川千恵子(ちえこ)を共同経営者とし、プロジェクトはスタートした。

この地を選んだ理由は、広大な平野が広がり、まとまった土地を手に入れることができたこと。そして、水はけの良い砂地がワイン造りに適していたことがあげられる。雪国の新潟にあって、降雪量が少ないこと、遅霜がおりないこともワイン造りの条件に適していた。



1993年に完成したワイン蔵(上)。若き醸造責任者の掛川史人。創業時からの理念「欧州ブドウ品種のみ、国産100%のワイン作り」を受け継ぎ、進化させながら年間約8万本を生産する。重厚なワインに価値を見出す風潮の中、この土地らしい軽やかな味わいを追求する(右)。



右から代表種「アルバリニョ」(白)、フランス語で「砂」を意味するカーブドッチの旗艦ワイン「サブル」(複数品種をアッサンブラージュ/赤)、北海道余市産のケルナーで造られた「べんざん」。掛川が造りたいワインを好きように造った「どうぶつ」シリーズは毎年数種発売される。いずれも予測できない味わいとあって、コアなファンが多い(左)。サラサラの土壌が特徴(右)。



噴水を中心にレストランやベーカリー&カフェ、ショップが点在し、その間をバラ園や花畑が彩る。向こうには山と畑の風景。開放的な空気が心地よく、「また来たい」と思わせる魅力に満ちている。

ワイナリーの多様な過ごし方

角田浜は、南西にそびえる角田山の山麓に位置する。

四季折々に表情豊かな角田山もカーブドッチを象徴する風景だ。掛川千恵子の三男で、現在、カーブドッチの醸造家である史人は、この風景もまた、ここを選んだ理由だろうと語る。

「気持ちいいところで働きたいじゃないですか」

その角田山を背景にバラ園が広がる。ワインショップのほか、レストランやベーカリーがあり、温泉施設やスパもある。カーブドッチには、ワインが好きな人はもちろん、そうでない人も楽しく過ごせる観光施設としての魅力がある。これもまた、人気がある理由のひとつだろう。彼らのモデルであるナバヴァレーにも通じるコンセプトだ。

転機となったのが、2005年、「アルバリーニョ」というブドウ品種との出会だった。原産地はスペイン北部、海に近いガリシア地方。新潟と似た気候風土に育まれた品種である。そして、同年に始めたワイナリー経営塾のもとに、ふたつめのワイナリーとなるフェルミエを立ち上げる本多孝がやってきた。以来、次々に醸造家を志す者たちがワイナリー経営塾にやってきて、個性豊かなワインを育て、新潟ワインコーストが形成されていったのである。



ガーデンレストランのランチコースの一例。前菜「長芋のガレット 猪のリエット」にはミネラル豊富な海を感じさせるアルバリーニョを(右)。メイン「葡萄酒ヒレ肉と茸のぶどう葉包み焼き トリュフソース」には、食事を引き立てるテーブルワイン、ミリュシリーズを合わせて(左)。ワインのような味わいのノンアルコール飲料も美味。



カーブドッチのワインや雑貨が揃うワインショップ。この他、新潟ワインコースト5ワイナリーのワインを販売するショップ「コテアコテマルシェ」もある。



カーブドッチワイナリー／ヴィネスパ

日本では数少ない、宿を備えたワイナリー。敷地内には地産の食を味わうレストランやスパ、ベーカリー&カフェ、自家製ソーセージとビールを扱うレストラン「薪小屋」、イベントホールなどがあり、多目的に楽しめる。ワイン造りに興味のある向きは、ブドウ栽培体験に参加してみてもいい。

新潟県新潟市西蒲区角田浜1661

TEL: 0256-77-2288(ワイナリー) 無休

チェックイン: 15:00 / チェックアウト: 12:00

アクセス: 北陸自動車道・巻湯東I.C.から約20分、JR越後線「内野駅」から車で約20分、

新潟空港から車で約60分、「新潟駅」より送迎あり(無料、要予約)

駐車場: 200台 ※全館禁煙(喫煙スペースあり)

<http://www.docci.com/>

Lexus Card Members Plan

料金: 通常宿泊料金より10%割引

平日 23,697円～(通常 26,330円～) 土曜/休前日 28,436円～(通常 31,596円～) 休日 24,881円～(通常 27,646円～)

1泊2食付き、1室2名様ご利用時の1名様料金、税・サ込み・入湯税別

ディナーはガーデンレストランでのフレンチフルコース「シェフスベシヤリテ」となります。

期間: 2019年3月1日(金)～6月30日(日) 除外日: なし

部屋タイプ: 洋室ツインルーム(35～55㎡) ※ご利用は小学生以上のお客さまに限らせていただいております。

ご予約・お問い合わせ／カーブドッチヴィネスパ ☎0256-77-2226 (代表) 受付時間/9:00～20:00 年中無休

※ご予約時にレックスカード会員であり「moment」をご覧になった旨を必ずお伝えください。お申し出がないとプランが適用にならない場合がございます。※満室などによりお部屋をご用意できない場合がございます。※お支払いにはレックスカードをご利用ください。※キャンセル料は、3日前から発生いたします。3日前より20%、前日50%、当日・不泊は100%のキャンセル料を頂戴いたします。※掲載プランは掲載の施設がレックスカード会員さまにご提供しています。

中庭を囲むような造りのカーブドッチヴィネスパ。モダンな建物の中に休憩スペース、日帰り温泉、和食レストラン、宿泊、アヴェダのヘアサロン&スパが入る(上)。ワイナリーの案内板(左)。ワイナリー付近に湧く角田山温泉は無色無臭のアルカリ性単純温泉。花や緑に囲まれたヴィネスパ内の露天風呂はぜひ日中に。日帰り温泉として、地元の人びとにも人気が高い(右)。



全3室の洋室はすべて畑に面しており、眺望は抜群。1階には和室もある(4室)。なかでも早朝の畑散策は、宿泊してその爽快な体験だろう。2019年11月には全10室のラグジュアリーなオーベルジュもオープン予定。

moment
読者プレゼント
1組2名さまに宿泊券を
プレゼントいたします。
詳しくは70ページを
ご覧ください。



2006年に創業したフェルミエのワイナリー外観。ワインをより美味しく楽しむフレンチレストランを併設する。



ランチコースの一例「サバと季節の野菜 デイルソース」。自家製ワインビネガーが爽やかなアクセントに(左)。左から、瑞々しい余韻が続く「カベルネ・フラン」、「アルバリーニョ」、樽熟成させたふくよかな「シャルドネ」。ラベルのイラストから、自然の恵みに溢れた角田浜の豊かさが伝わってくる(右)。

異なる個性を味わうワイナリー巡り

新潟ワインコーストには、現在、カーブドッチのほか、4つのワイナリーがある。ワイン造りを始めるまでの経歴も、人となりも異なる4人のワインは、いずれも個性豊かである。

フェルミエの本多孝の前職は金融業。新潟の海と砂のテロワールを生かしたワイン造りをめざす。多くのブドウを栽培しているが、原点であるアルバリーニョの白ワインは、一番土地の力を感じさせる。本格的なフレンチレストランを併設。チーズ専門店や地元の人気旅館など、食とのコラボレーションにも積極的だ。

ドメヌ・ショオの小林英雄は、大学生の頃にワイン造りを志した。専攻は微生物学、遺伝子工学。「ひとり1本飲めるワイン」を信条とし、ブドウのあるがまを尊重し、



栽培・醸造家の本多孝。「フェルミエ(農家製の)」と名づけた通り、角田浜らしい海と砂のテロワールを感じるワイン造りをめざして数種のブドウ栽培に励む(左)。ワイナリーを案内してくださった有紀夫人(右)。ソムリエの資格を取得し、二人三脚でワイナリーを切り盛りする。

フェルミエ

ワイナリーツアーと、新潟の素材を駆使したフランス料理の昼食、試飲ができるデギュスタシオン(試飲)ランチツアーが金～月曜に行われている。また、不定期で本多孝が案内するテイスティングセミナーもある。レストランは11:00～17:00(ディナーは要相談)。コースのほか、石窯焼きピッツァなどのアラカルトも。

新潟県新潟市西蒲区越前浜4501

TEL: 0256-70-2646 火曜、不定休 <http://fermier.jp/>

シンプルなワイン造りをめざす。

イタリア語で「瀬戸おじさんのワイン蔵」を意味するカンティーナ・ジオセット。広告代理店出身の瀬戸潔は、無類のイタリアワイン好き。イタリアワインを規範としたワイン造りにこだわっている。そのひとつがイタリアワインの特徴でもある地元との密着だ。たとえば「ガッロ・ヴェルデ(緑の鶏)」というワインは、角田浜に隣接する越前浜の「鳥之子神社」がモチーフである。

そして最も新しいワイナリーが、その名も5番目のワイナリーを意味するルサンクワイナリー。生真面目な印象の阿部隆史の前職はITサービス業。めざすのは、「トラディショナルでエレガント」をモットーにした、その土地と品種の特徴を素直に生かしたきれいなワインだという。

カンティーナ・ジオセット

2013年の開業以来、和洋折衷の日常の食卓に寄り添う、酸と果実味を大切にワイン造りをめざす。地場の農産物などとコラボした試飲会の実施や、地元の小学生との収穫体験など、地域に根ざした活動を大切に考えている。ワイナリーツアーは電話にて事前予約のこと。試飲・販売あり。

新潟県新潟市西蒲区角田浜1697-1

TEL: 0256-78-8065 火曜休み(3月～11月)

ziosetto.com



ワイナリー名はイタリア語だが、壁に描かれたキャラクターは、瀬戸が大好きなアイルランドの妖精がモチーフ。



左からイタリア品種の栽培に挑んだ「チンクエウヴァ・ドゥエテッレ」、自社農園ツヴァイゲルト100%「ガッロヴェルデ」。小さな鶏は収穫を手伝った小学生を表す。そして一番人気のロゼ「ヴィーノ・チェラスオーロ」(右)。新潟ワインコーストの魅力は「個性豊かなワイナリーの集積」と語る瀬戸(左)。



新潟ワインコースト

「角田浜を一大ワイン産地に発展させたい」。そんな理念から2005年よりカーブドッチがワイナリー経営塾を開催。実地で学びながら4つのワイナリーが独立を果たした。毎年秋に行われる「新潟ワインコースト ワインフェスタ」は各ワイナリーを巡るテイスティングラリーやワインバルなどが出店する、県内でも大人気のイベント(9月下旬または10月初旬の日曜開催)。新潟駅から無料シャトルバスが毎日運行(要予約、1日2便)。

ルサンクワイナリー

サンク(5)の名の通り、5番目に開いたワイナリー。単一品種のワインをメインに産する。試飲・販売とワイナリー見学(要予約)を行っている。品種の特徴を素直に生かしたクリアで上品なワイン造りを旨とする。

新潟県新潟市西蒲区角田浜1693

TEL: 0256-78-8490 水曜休み

http://www.docci.com/winecoast/winemaker/05_Abe_takashi.html



左から甘い果実の香りとなめらかな酸味で肉とも相性のよい「シャルドネ(樽熟)」、ライチのような味わいでやや辛口の「ケルナー」、魚の煮付けなど醤油味の料理にも合う「カベルネソーヴィニヨン」(左)。中米の海辺にあるコテージをイメージしたワイナリー(右上)。ソーシャルビジネスへの転向を模索していた時、ワイン造りに出会ったと語る阿部(右下)。



畑の名前を冠したドメヌ・ショオのワイン。左から4種のブドウをブレンドした「箱庭」(赤)、ピノ・ノワール100%「雲見」、シラー100%「山笑(やまわらう)」(左)。小林は大学院で博士号(生命共存科学)を取得。ビジネスコンサルティング会社を経て念願のワイナリーを開いた(右下)。

ドメヌ・ショオ

2011年開業。「出汁(=小林が表現する果実の旨み)」を感じる、毎日でも飲み飽きないワイン造りがテーマ。限りなく自然な栽培・醸造を志し、生産量もマイペース。昨今は自身が飲みたい泡とロゼもアイテムに加わった。ワイナリー見学は行っておらず試飲・販売のみ。

新潟県新潟市西蒲区角田浜1700-1

TEL: 0256-70-2266 火曜、不定休(HPを確認のこと)

<http://domainechaud.net/>