

北海道から沖縄まで、全142軒

別冊・シャネルBook

BRUTUS®

2019 12・1 特別定価 700円

ニッポンのホテル。

泊まることを目的に、旅に出る。

アマン京都、ハレクラニ沖縄、カーブドッチワイナリー、和空 三井寺、パークハイアット 京都

海と砂に育まれた、この土地のワインを味わおう。

新潟ワインコーストと呼ばれる、新しい産地に、食と温泉を楽しめる、これまでにないワインリゾートが完成。



宿泊料に含まれるフランス料理のディナーコースより、「猪肉のロースト・サザエと牛蒡のキャラメリゼ」。
ワインは別料金グラス850円〜。宿泊者以外は要予約で15,000円〜。

026・027 >

028・029

> ニッポンのホテル

> ワイナリーに滞在する。

< 030・031

カーブドッチワイナリー

> 03

> 新潟/角田浜



カベルネ・ソービニオンがたわわに実る畑から、新しい宿泊棟「ワイナリーステイ トラヴィータニユ」を望む。どこか欧風でコロニアルな雰囲気を持つ建物には10室の客室がある。

photo/Tetsuya Ito edit/Rie Nishikawa



醸造家・掛川史人。20代半ばから10年以上、醸造・栽培責任者を務め、年間約8万本のワインを手がける。テイスティング付きワイナリーツアー1,500円は2日前までの要予約。



- 1 ワイン畑を望むトラヴィーニュの客室はそれぞれ内装が異なる。「いっかく」の部屋。
- 2 暖炉のあるトラヴィーニュのラウンジ&バーはヨーロッパの山岳リゾートのような雰囲気。
- 3 日帰り温泉（ヴィネスバ）に宿泊施設（和室・洋室）も。写真は貸し切りのガーデンスパ。
- 4 野菜や卵、牛乳、蜂蜜など、新潟各地の美味しい食材を集めた朝食。パンは焼きたて。
- 5 ショップで購入するワインは2,200円〜。旗艦ワイン「サブル」は赤、白各5,000円。
- 6 ベーカリーでは自家製天然酵母を使用したパンが毎朝、薪の石窯で焼かれる。

5 3 1
6 4 2

カーブドッチワイナリー

優しいワインに癒やされる旅。

▼新潟市の中心街から南西に約20km、海岸から少し内陸に入った角田浜は「新潟ワインコースト」と呼ばれるワインの産地だ。小規模な5軒のワイナリーが集まるこのエリアの中心的存在が「カーブドッチワイナリー」である。欧州のワイン専用品種のブドウを国内で栽培し、ワインを造ることを目指して1993年に創業。海の砂のような特異な土壌から、独特なワインを生み出している。

ワイナリー内にはワインショップやフランス料理のレストランのほか、自家製ビール&ハム・ソーセージのレストラン、ベーカリーカフェ、天然温泉の日帰り温泉、アヴェエダのサロン&スパなどがあり、様々に楽しむことができる観光スポットとなっている。そんなカーブドッチにこの11月、新たな宿泊棟（ワイナリーステイトラヴィーニュ）がオープンした。すでに日帰り温泉（ヴィネスバ）に併設される全7室の宿泊施設があったが、ここはワイナリー滞在に特化したラグジュアリーなホテルだ。食事を楽しむオーベルジュというだけではない。眼前に広がるワイン畑を歩き、この土壌や気候を肌で感じ、ワイン造りの現場に触れ、ここでしか味わえないワインと食事を味わう。そんなワイナリーゾートは、日本では唯一ここだけだろう。



hotel data

ワイナリーステイトラヴィーニュ
／新潟県新潟市西蒲区角田浜1661 ☎
0256-77-5460。全10室。1泊2食付き
1室2名利用時の1名35,000円〜。
2019年11月開業。

アクセス／JR新潟駅から無料シャトルバス約40分（要予約）。JR越後線内野駅から車で約10分。北陸自動車道・巻湯東インターから約15分。

周辺情報／同じエリアにワイナリーがほかに4軒あり、それぞれ試飲・販売を行っている。カーブドッチを基点にワイナリー巡りも楽しい。

核となるのはやっぱりワイン。若き醸造家・掛川史人が手がけるワインは40種類以上、自社農園のブドウを使ったものやテールワインシリーズのほか、掛川が自由に表現するどうぶつシリーズ（エチケットに動物のイラスト入り）もあり、多彩なラインナップだ。少量生産のものがほとんどで、あまり市場に流通しておらず、カーブドッチを訪れなければ入手することができないという。その中でもこのワイナリーを代表するのが砂を意味する「サブル」である。

「ワインはおいしさだけを追求するのではなく、風土を表現するものだと考えています。この砂質の土壌を表すため、複数のブドウを用いて、砂のように軽やかで、華やかな香りと広がりのある味わいに仕上げました」

またこの地に最適と期待されるのがスペイン産の白ブドウ品種アルバリーニョ。「ミネラル豊かで香りが高く、世界的にも注目されています。砂地では柔らかな味わいに育つのです。現在、アルバリーニョの生産本数はまだ少ないのですが、徐々に畑を増やしているところです」

潮風を感じる山の麓に、ブドウ畑が広がる風景は、どこか異国のような雰囲気がある。そんな土地にはふわりと優しいワインが似合う。