

Winarart

● ワイン&フードマガジン 特集 / 日本ワインを泊まって楽しむ

ワイナート The Magazine for Wine Lovers

No. 116
Spring 2024
1800yen +税

ソムリエが指南

オーストラリア
ワインと
料理のペアリング

テイastingコメント

ワインガイド

計152本

日本ワインの
泊まる選択
楽しみ方

特集





info

ワイナリーステイ
トラヴィーニュー

住所：新潟県新潟市西蒲区角田浜 166-1
TEL：0256-77-5460 (宿泊予約)
https://www.docci.com

客室数：10室 料金 38,500円～(1名/1室
2名利用/2食付き) ※宿泊は小学生以上に限
る。
ワイナリーツアー：料金 2,200円(1名/試飲
付き) ※2日前までに要予約 (TEL：0256-77-
2288)



3階にあるベントハウスサロン。グラス片手
の読書もおすすめ。晴れていれば佐渡島や日
本海に沈む夕陽が見える。



(上) 畑に面したヨーロピアンモダンなラウンジ。ブドウの粒を模
したピンクリー社のペンダントライトが目を引く。夜はグッとムー
ディに。(左) ウェルカムスパークリングを飲みながらチェックイン。
ロゴ入りボトルは宿泊ゲストのために造られたセイベル100%のス
パークリングワイン。ここでしか飲むことができない限定キューヴェ。



ディナーコースの小菓子はラウンジのバーで食後酒ともに
楽しむのがおすすめ。カーブドッチ製オー・ド・ヴィをぜ
ひ試して。ワインベースのカクテルを作ってもらおうのも○。

建物の入り口にはアクセサリと雑貨のセレクトショッ
プがあり、その奥がトラヴィーニューのエンタランス。宿
泊者のみ入ることができるエクスクルーシブなエリア。



1

新潟

トラヴィーニュー

Winery

カーブドッチ
ワイナリー

ヨーロッパの
ブティックホテル
さながらの瀟洒
なゲストルーム、窓の外は手入れさ
れた畑。その畝を歩きながら醸造家
の話や陶酔、樽熟成庫に立ち込める
香りに陶酔。日が暮れると、土地の
恵みから成る料理とともにこの地で
生まれたワインに酔いしれる……。

ここには、ワイナリーに滞在する喜
びのすべてがある。

新潟市角田山麓の砂丘地で
1992年に創業したカーブドッチ
は、ワインと合わせて楽しむ場とし
てフレンチやビアレストラン、カ
フェを次々とオープン。09年には温
泉のある宿泊施設ヴィネスパが完成
し、日本でいち早く「泊まれるワイ
ナリー」を実現した。そして19年に
誕生したトラヴィーニューは「ブドウ
畑の向こう」を意味するおと、極
上のワイナリーステイができるオー
ベルジュ。泊まってこそそのプレミア
ムなワインの楽しみを提供する。
シックなラウンジに到着し、まず
はウェルカムスパークリングで喉を
潤す。カーブドッチ「どうぶつシリ
ーズ」の動物名を冠した客室は、ベッ
ドやテーブル、アートまでヨーロッ
パで買い付けた1点ものの家具が配

畑と木樽とガストロノミー
思い描くワイナリーステイの
すべてがここにある



(上) 客室はすべてカーブドッチのどうぶつ
シリーズの名前がついていて、扉にその足跡
が描かれている。これはかわうその足跡(ら
しい)。(下) ルームキーのプレートタグにも
同じ動物が。

ROOM



10室の客室は全室テラス付きのヴィンヤード
ビュー。いずれもインテリアや調度品が異
なり、パリのアパートマン風や南仏のシャン
ブル・ドット風など少しずつ違うテイスト。



(右) イン&アウトバスアメニティはアヴェダ
のシャンピュア。バスソルトはラベンダーの
香りのストレスフィックス。(上) カーブド
ッチ内のカイホロのコーヒーとクスマティー。



部屋ごとにどうぶつシリーズのダミーボトル
が置かれている。ラウンジのセラーには店頭
販売していないどうぶつシリーズのワインが
入り、部屋付けで飲むことが可能。



7つある客室は、洋室、和室、畳の部屋にベッドルームが付いた和洋室の3タイプがあり、メンバーや用途に合わせて選べる。各部屋インテリアの趣向が異なるが、窓から畑が見渡せる。室内にもさまざまな本が置かれている。



ROOM



数寄屋造りの和室は10畳のゆったりした広さ。奥行きのある縁側には椅子が置かれ、窓の外の畑を眺めつつ、ライブラリーからピックアップした本とグラス片手にくつろげる。



無料送迎バスがJR越後線内野駅発で1日5便運行(予約制)。これならチェックアウト後もワインが飲める! 内野からはタクシーでも約15分。新潟空港から直行タクシーも。



info

カーブドッチ
ヴィネSPA

住所: 新潟県新潟市西蒲区角田浜 1661
TEL: 0256-77-5460 (宿泊予約)
<https://www.docci.com>

客室数: 7室 料金 26,000円~(1名/1室2名利用/2食付き) ※ディナーでフレンチを選択の場合、アパリティフのサービスはなし。
日帰り温泉利用: 営業時間: 7:00~22:00(木曜10:00~22:00) 料金: 温泉入館 平日1,000円/土・日・祝日1,500円 平日夜間割引 800円(月~金曜/17:00~22:00)



大きな中庭を囲み、北と南の2棟に分かれるヴィネSPA。客室は1階と2階に計7室。和食レストランやカフェ、温泉は1階にある。

温泉とスパとブックカフェ
心と体をリリースしたら
ワインを飲んで癒しの仕上げ



フロントの前にあるショップ。カーブドッチのワインはワインショップはじめワイナリー内のさまざまなエリアで購入できるが、ここではどうぶつシリーズが充実。



1階、2階全体がブックカフェになっていて、「食べて、飲む」「動物が好き」「世界を旅する」など10のテーマ別に4000冊の本が並ぶ。ラウンジやソファ、カウンターなど好きな場所でワインや軽食、スイーツとともにページの中に身を委ねて。本のセレクトはブックディレクターの幅允孝氏。すべての本が購入も可能。



Winery

カーブドッチワイナリー

海外の

ワインリゾートのように、洗練されたムードのトラヴィーニ。ならばこちらヴィネSPAは日常をリセットして、心身ともに最高にリラクゼーションした状態でワインを注入できるリトリート。良質な天然温泉に浸かったあとはブックラウンジで目についた本を手にとってページの中に身を投じ、滞在中は館内をリラックススウェアでゆるっと過ごす。こんなくつろげる空間で終始ワインを飲みながら過ごせるのがヴィネSPAだ。

2009年に建てられたこのホテル&SPAは、源泉かけ流しの天然温泉とトップスパブランド「アヴェダ」のサロンの備え、ワイナリーとともに一躍新潟の人気観光スポットとなった。22年に、館内のあちこちに4000冊の本が並ぶブックカフェへとリニューアル。至るところにソファやアスツールが置かれ、どこで本を読んでもいいし、どこでワインを飲んでもいい。施設内で、靴を脱ぎ素足で過ごせるのもヴィネSPAだけだ。アルカリ性の柔らかな泉質の温泉で体の芯から温まったら、アヴェダのSPAでオールハンドのホリスティックなトリートメントを受けてみるのもいい。

日本料理。いずれも前菜からデザートまで、新潟県産の肉や魚介、伝統野菜をワインに合わせてガストロノミックに仕上げた料理長渾身のフルコース。もちろんそれぞれにワインペアリングが用意されていて、どちらを選ぶか迷うところ。選べないなら連泊して、フレンチも和食もどちらも味わうしかない。

お湯と美食と良質な書物に身を投じることで心身が解きほぐされる。さらにワインを飲めば、この地に育まれたブドウのエネルギーが体の隅々まで行き渡り、頭のとっぴんからつま先までをリカバリー。これぞワインによる癒し、ヴィネSPA体験である。



Winery Tour

カーブドッチのワイナリーツアーに参加すべき理由



1. ツアーは畑から。砂状の土を手でとって見せつつ砂質土壌のワインの特徴を説明。2. スペイン産アカシヤ樽なども使用。3. 瓶熟成庫でラインナップの紹介。4. 最後にショップへ戻って試飲。こちらはリザーヴワインと単一年をブレンドした瓶内二次発酵のシャルドネ。5. 希少アイテムが眠るヴィンテージセラー。

醸造家・掛川史人が考えるワイナリービジットの受け入れ方

「人々が訪ねてくるワイン産地を作る」。創業以来目指してきたことがトラヴィーニュ開業とヴィネスバの改装によりさらに発展。「さまざまなコンテンツがあって、その中にさりげなくワインが見えればいい。ペアリングもありつつ、畑の四季を皿に落とし込むことも大事」。食や宿泊、癒しや学びを提供する中で必ずしもワインが入口でなくてもよい。そんな俯瞰した視点が根幹にある。居を構えて30年、個性を確立したからこそ説得力をもつ。造り手として消費者とも向き合う。

ツアーでは、寒くても暑くてもまず畑に出てブドウ樹の育つ環境を体感してもらい、砂質土壌に育つブドウからできるワインの特徴を説明。さらにアルバリーニョというスペイン原産の品種のこの地での可能性や、2023年は夏暑く乾燥し、赤は卓越した仕込みができた一方で白品種は枯れる木もあり苦労したこと、醸造過程で分析値と実際の味わいが違い翻弄されたことなども包み隠さず話す。「知ればよりカーブドッチを理解してもらえと思うし、足を運んでもらった意味もある」。

Restaurant

角田浜を味わい尽くすペアリング

新潟素材でフレンチ【レストラン カーブドッチ】



川上誠(右)は新潟市内の系列各店のシェフを務め、2022年より同店に。ソムリエの鈴木将裕(左)との息もピッタリ。

トラヴィーニュのディナーはフレンチのフルコース。ヴィネスバのゲストもチョイスできる。地下セラーでのアペリティフに続き、月替わりのコンソメスープに始まる全9品。日本海岸の寺泊漁港で上がる豊富な種類の魚介や新潟の幸、近隣の牧場のフレッシュな乳製品を用いて組み立て、名産のコシヒカリも前菜やリゾットなどコースの中に登場。「畑の景色が思い浮かぶような料理を提供したい」とシェフの川上 誠。カベルネ・ソーヴィニヨンの枝と葉で煙香をつけた牛イチボのローストは、カットする前のブドウの枝葉に包まれた肉をポットごとゲストに見せ、五感でブドウを感じとってもらうプレゼンテーションを行なう。ワインやオー・ド・ヴィを調味料として使い、よりペアリングに説得力をもたせる工夫も。

コンソメに合わせたヴィンテージのブランド・ブランからメインの肉料理まで、ペアリングは6グラスで6,600円。アルバリーニョやサブルなどカーブドッチの代表的なワインが含まれる。8,800円のプレミアムペアリングはオールドヴィンテージヤリリースされていないものなどレアなアイテムが含まれ、これもおすすめだ。ソムリエの鈴木将裕は「地元の素材に、砂質土壌で生まれるワインが寄り添う」と自信を込める。



マール漬けのカブの下に米のチュイルを忍ばせたエビのタルタル。イクラはブランデー漬け。海の雰囲気アルバリーニョと。



カベルネの枝葉で燻した牛肉のローストはフラッグシップのサブルの赤で。軽やかで広がりのある砂地のボルドーブレンド。



シャルドネのムースリーヌとジャージー乳のアイスクリーム。爽快で甘いニュアンスのファンビーロゼ泡を追加。

越後の和の味覚【レストラン湯楽】



調理師学校出身で料理にも精通するソムリエ豊田俊宏(右)と繊細な和食の味わいをワインに寄せる料理長の小山貴也(左)。



蒲原牛サーロインすき焼き丼×サブル赤 2022。肉と新潟八色シイタケ、やわ肌ネギを自社赤ワイン入り割下で焼き仕立てに。とろける赤身肉と砂質の赤が絶妙。

ヴィネスバ内の和食レストラン。新潟県産素材を駆使した日本料理のペアリングディナーを味わえる。ワインとともに楽しむ前提ゆえ一般的な懐石のコースとは異なり、食べ応えのある前菜や強者の一品が続くオリジナルの構成。6グラスのペアリングはブランド・ブランのスパークリング×南蛮海老真丈の土瓶蒸しから。酵母感に甲殻類のうま味を合わせる。魚沼産美雪鱒はお造りでなく手巻寿司に仕立てオレンジワインの「いっかく」と。いぶりがっこチーズを添えたフグの唐揚げには、酢酸のニュアンスのある「もぐら」。寒ブリの柚子味噌焼きにシャルドネの搾りかすのマールの風味をつけ、樽熟成のふくよかなシャルドネとペアリング。いずれも日本酒でなくワインに合う味わいだ。



ゆっくり訪問したいワイナリーが揃っているのに、日帰りではいつも時間がない……
でも1泊するなら、全制覇も可能。事前にアポをとったり、営業の有無を確認するのを忘れずに。

2 ルサンク ワイナリー



代表 阿部隆史。元ITエンジニア。ブルゴーニュワインに心を奪われ、角田浜で研修後に起業。



販売中のワイン。右から、山形産マスカット・ベリーA、シャルドネ&ピノ・ノワールのブレンド、自社産ピノ・ノワール（ノンパリック）、山形県産セイベル、山形県産のデラウェア。ボトルはすべてでなで型を採用。

2015年に新潟ワインコーストで5番目に創業したワイナリー、ゆえにルサンク=Le Cinq（数字の5）。自社畑でピノ・ノワールとシャルドネを植えつつ、新潟や山形、福島などからブドウを購入し、10アイテム前後のワインを造る。ワイナリー見学は、事前に予約をすれば、休業時以外は基本的に対応してくれるので、電話かWEBサイトで問い合わせを。醸造所内を案内され、低温でゆっくりと長時間発酵させたり、1日2回ビジャンジュすることなど、トラディショナルでエレガントなスタイルのワインを目指して実践していることを教えてくれる。カリブ海のリゾートをイメージしたというワイナリーハウスは、陽の光がはいる心地よい造り。ショップでは自社ワインのほか、佐渡島の海産加工ブランドとコラボした、ワインに合う魚介の生ハムや、瓶詰めなどの食品も販売している。

3 ドメヌ・ショオ

ワイナリー見学は不可です。だってヒマでいたいから（笑）。ショップは金曜から月曜まで週4日間営業している。「それがMAXです。なるべく仕事したくないから。週休3日は必要（笑）」。心と体に余裕がないという仕事はできないし、いいワインも生まれません。家庭が最優先と断言しつつ、年間約2万本をコンスタントに生産。点在する1.5ヘクタールの自社畑は除草剤を使わず、化学農薬、化学合成肥料は極力使用しない。虫が発生したらなるべく手で除去するという、かなり手をかけた栽培を行なっている。小林のワイン造りの考え方を知らなかったらワイナリーへ行こう。ツアーはないが小林自身がショップに立っているから、ワインを購入がてら尋ねてみよう。「はい、カーブドッチに来たついでに寄ってください。僕、しゃべるのは嫌いじゃないです。ワインの話はしませんけどね」。



（上）代表の小林英雄。筑波大学大学院で微生物学を研究。コンサルティング会社勤務後、カーブドッチで修業を始め、2011年に創業。ワインのみならず酒が好きで、酒造メーカーやビール醸造家などの横のつながりも多数。

年間約30アイテムを造りエチケットはどれもユニーク。自身の子どもや知り合いのアーティストが描いた絵、落書きなどをストック、イメージに合うものを使う。



新潟ワインコーストを制覇しよう！

1 フェルミエ

ワイナリーに行ってみよう、そう思った人のためのフルコースが用意されている。本多孝（もしくは本多有紀）が自ら案内するワイナリーツアーでは、まずアルバリーニョとカベルネ・フランの畑を見学。続いて仕込み場や熟成庫で醸造の話聞き、最後に4種のワインをテイスティングする学びの多い1時間のコース。フェルミエのワイン造りへの理解が深まったら、ミシュランプレート獲得店でもあるレストランでペアリングを楽しみたい。坂井祐介シェフはワインが引き立つようフレンチの手法を駆使してひと皿ひと皿を仕上げ、肩の力を抜いて楽しんでもらえるよう、新潟の家庭料理もワインに合うようアレンジして提供する。本多有紀がそんな食体験をナビゲート。さらに興味があるなら、苗木のオーナーになってみるのもいい。除葉や収穫などの作業の体験にも参加でき、ワインがギフトされる特典付き。自分のブドウ樹を収穫して造られたワインを飲む、すなわち、究極のワイナリーツーリズムではないだろうか。



ドメヌワインはアルバリーニョを筆頭にいまや入手困難。新潟ワインシリーズやジャポネシリーズ、セバージュシリーズなどラインナップは拡大中。

（下）オリジナルアイテム「ワインアロマミスト」。醸造後のアルバリーニョの果皮蒸留水にハーバル&スパイシーなシトラス系精油をブレンド。



証券マンだった本多孝が妻の有紀と越前浜に蔵を構えて18年目。「この土地でやる意味を、ここに来るとわかってもらえると思う」。



ペアリングランチはショートコースとおまかせコースの2種、必ず予約を。ディナーは要相談。



Information



フェルミエ
新潟県新潟市西蒲区越前浜4501
TEL: 0256-70-2646
レストラン営業時間: 11:00~16:00
(L.O.コース14:00、アラカルト15:30)
火曜、不定休 ※要予約
<https://fermier.jp>



ルサンク ワイナリー
新潟県新潟市西蒲区角田浜1693
TEL: 0256-78-8490
営業時間: 10:00~16:00
水曜休（ほか臨時休業あり）
※来店前に要確認
<https://lecinqwinery.com>



ドメヌ・ショオ
新潟県新潟市西蒲区角田浜1700-1
TEL: 0256-70-2266
営業時間: 11:00~16:00
火、水、木曜&不定休
<http://www.domainechaud.net>