アメリカ

シャトー・イガイタカハ
Ch.igai Takaha

グレッグ・ブリュワー氏(右)
杉本隆英氏(左)杉本美代子さん

侍魂が込められたカリフォルニア・ワイン

日本の家紋が描かれたカリフォルニア・ワインがある。家紋名「違い鷹羽」II CHIGAI TAKAHA」から名付けられた「シャトー・イガイタカハ」のワインだ。このワイナリーは、オーナーの杉本隆英氏と美代子さん夫妻が、嫁ぐ娘を祝うワインを造るために始めた。

高級ワイン産地サンタ・バーバラに居を構える。グレッグ・ブリュワー氏が醸造を担当するが、杉本氏は「彼は和心を理解している。そして彼の白ワインは世界一」と信頼を寄せている。現在、シャルドネとピノ・ノワールで漢字ラベルシリーズを造る。文筆が力強さを現しているような『侍 シャルドネ・サンタ・リタ・ヒルズ』は、ブリュワー氏が「杉本氏を想って造った」という渾身作だ。2012年は熟したトロピカルフルーツのアロマ、ミネラル感と酸味、最後に現れる苦味が心地いい。

全房発酵で造った『園 ピノ・ノワール・サンタ・リタ・ヒルズ 2012年』は、黒い果実の奥に植物のニュアンスが潜む複雑さを持つ。いずれのワインも骨格と酸味が熟した果実を支え、リッチなバランスを構成している。

「毎日畑に行き、仕込み中は醸造所で夜通し仕事をする。自然と一緒にいられるワイン造りは私に人生の均衡を生み出してくれます」とブリュワー氏。自然を敬い、人を想いワインを造る。そんな豊かなワインがシャトー・イガイタカハなのだ。

「侍」 シャルドネ・サンタ・リタ・ヒルズ 2012年
SAMURAI Chardonnay Sta.Rita Hills
問ワインライフ㈱ ☎078-951-2324 ●7800円（税別）

アメリカ

チュヘイラム／ペナー・アッシュ・ワイン・セラーズ
Chehalem/Penner-Ash Wine Cellars

ロン・ペナー・アッシュ氏(左)
ハリー・ピーターソン・ネドリー氏

畑の微気候を生かしたワイン造り

アメリカ・オレゴン州でワインを造る「ペナー・アッシュ・ワイン・セラーズ」のオーナー、ロン・ペナー・アッシュ氏と、「チュヘイラム」のオーナー、ハリー・ピーターソン・ネドリー氏が来日しセミナーを開催した。

2つのワイナリーはウィラメット・ヴァレーに畑を持つ。AVAウィラメット・ヴァレーの下に6つのサブアペラシオンが設立されたのは2002年のこと。ネドリー氏はこのサブアペラシオンの請願に関わった人物。

「アペラシオンの特徴を皆で話し合いながらその土壌や気候の微細な違いにより6つのサブゾーンに分けました」

このAVA中にはリボン・リッジ、パレット、ボルド・ビークなどの山々があり、冷涼な気候でピノ・ノワールの名産地でもある。

『チュヘイラム・ガメイ・ノワール 2011年』はダークチェリーやストロベリーの果実味が豊富で、フレッシュかつジューシーな味わい。

ペナー・アッシュ・ワイン・セラーズの『ルベオ 2012年』はピノ・ノワールにシラーをブレンド。チェリーのような果実味で、コショウのようなスパイシーな香りもある。

上質なピノ・ノワールで注目される産地、オレゴン。そのなかでもチュヘイラムとペナー・アッシュ・ワイン・セラーはピノ・ノワールに独自の創意を取り入れ、オリジナリティー溢れるワインを造っている。

チュヘイラム・ガメイ・ノワール 2011年
Chehalem Gamay Noir ●チュヘイラム・ガメイ・ノワール 2011年 4200円
ペナー・アッシュ・ワイン・セラーズ ルベオ 2012年
Rubeo ●ルベオ 2012年 3600円
問ヴィレッジ・セラーズ㈱ ☎0766-72-8680

アメリカ

リオコ Lioco（左）サンディ Sandhi（右）

ラジャ・パー氏(右)
マット・リクリダー氏(左)

カリフォルニア・ワインと和食のマリアージュ

ソノマ・コーストなどの畑から「テロワールをピュアに表現するワイン」を造る「リオコ」、そしてサンタ・リタ・ヒルズの畑で「食事との相性を考えたワイン」を造る「サンディ」。カリフォルニアの最先端を行くモダンなワインで知られている造り手たちだ。

この度各ワイナリーのオーナーが来日し、日本料理との相性を探るセミナーを行った。食事は銀座「鮨 逸鱚優（いっきゅう）」のお弁当が登場。かんぴょう巻きにピタッときたのは、リオコの『ピノ・ノワール・ラグーナ・ソノマ・コースト 2012年』だ。ポイントは寿司にオリーヴオイルを付けること。青くさわやかな風味が、甘辛いかんぴょうとワインをつなぐ。アナゴとピノ・ノワールも、土の風味を感じるもの同士、好相性だった。

サンディの『シャルドネ・サンタ・リタ・ヒルズ 2011年』は、凝縮した風味と力強い酸があり、和食と合うのだろうか？と思いきや、ズワイガニの黄身酢和えやブリ料理との相性を発見。ブリにはピノ・ノワール漬けの卵の黄身が用意され、これを付けるとリオコのピノ・ノワール層寄りそう。

未知の味覚・マリアージュを経験したセミナー。「食事とワインの相性は奥深い。美しい酸味と果実味を持つわれわれのワインは、和食とも合う」という二人の意見に納得した。

ピノ・ノワール・ラグーナ・ソノマ・コースト 2012年（右）
Pinot Noir Laguna Sonoma Coast ●5500円（税別）
シャルドネ・サンタ・リタ・ヒルズ 2011年（左）
Chardonnay Sta.Lita Hills ●6000円（税別）
問㈱中川ワイン ☎03-3631-7979

アメリカ

タリー
Talley

オーナー ブライアン・タリー氏

喜びに満たされるピノ・ノワール

カリフォルニアはサン・ルイス・オビスポ郡アロヨ・グランデで極上のシャルドネとピノ・ノワールを造る「タリー」。ここは太平洋から流入する冷たい海風、そして海岸から立ち込める霧があり、ブルゴーニュ品種に適した、セントラルコースト屈指の土地だ。タリーは*「パリ・テイスティング」30周年記念として行われた「2006年リターンマッチ アメリカvsフランス ブラインド対決」にて、栄えある称号「No.1 カリフォルニア・シャルドネ」を獲得。その時のアイテムは「タリー シャルドネ『ローズマリーズ・ヴィンヤード』2002年」だった。

「ローズマリーは、タリーの最高クラスに位置付けられるフラグシップの一つです」とオーナーのブライアン・タリー氏は言う。「ローズマリー・ヴィンヤード」は、タリーが所有する自社畑の中でも、最も冷涼な気候に位置する。

さっそく試飲をした。口に含むとクランベリーやラズベリーなどの粒の小さな赤い果実の香りが鼻腔をすっと通り抜ける。非常に芳醇な果実味。そしてミネラルと存在感を表す美しい酸。舌を通り抜けるベルベットのようなタンニンも心地いい。豊かな味わいに、思わず笑みがこぼれる。カリフォルニ・ピノの素晴らしさを改めて実感する1本だ。

*1976年、パリのワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン」を主宰していたスティーヴン・スパリュア氏が開催したブラインド・テイスティング

『タリー ピノ・ノワール “ローズマリーズ・ヴィンヤード” 2011年』
Talley Pinot Noir Rosemary's Vineyard
問㈱JALUX ☎03-6367-8756 ●1万円（税別）