the topics of the wine
the trend of the wine
the focus of the wine

クローズアップワインNOW!!

From California

カリフォルニア新潮流
IPOB 加盟ワイナリー来日

ヴィノテーク2月号でレポートしたカリフォルニアの新潮流において注目される団体、イン・パースート・オブ・バランス（IPOB）のメンバー・ワイナリーであるサンディのオーナーのラジャ・パーと、リオコの共同設立者であるマット・リクライダーの両氏が1月末に来日。輸入元の中川ワインはセミナーを開いた。

IPOB はパーさんと、ハーシュ・ヴィンヤーズのジャスミン・ハーシュが中心となり2011年に発足。「1990年代にサンフランシスコでソムリエをしていたころ、カリフォルニアのピノ・ノワールは甘くてビッグ、シャルドネはオーキーなスタイル一辺倒だった。私はそれに疑問を抱き、酸とフレッシュ感のある、食事と楽しめるワインを求めた。IPOB の当初の活動は小規模で友人同士の議論という感じだったが、今はカリフォルニアワイン界で発言力を強めている。現在30余の生産者が参加。一年に2回、ニューヨークとサンフランシスコで試飲会とセミナーを行っている」と説明。IPOB に入るには最初はパーさんによる選出だったが、その方法に不満を抱く人も出てきたため、ソムリエ、ワインメーカー、流通業者、ワインライターの4人の審査員が年に一度ブラインド・テイスティングで決める体制に変更。すでにメンバーであっても2年に一度は審査を受けねばならない。

リオコは、ウルフギャング・パックとそのトップレストランであるスパゴのディレクターを務めたケヴィン・オコーナーと、インポーターだったリクライダーさんが、偉大なブルゴーニュワインに魅せられ、カ

ラジャ・パー（右）とマット・リクライダーの両氏。パーさんはラヴノーのシャブリ1996、リクライダーさんはシャンポール・ミュジニー1995を飲んで、人生が変わったのだとか。

リフォルニアでも素晴らしいワインを造りたいと2005年に興した。「ケヴィンはスパゴで使うワインを造ってもらうため、多くの栽培農家とコネクションをもっていた。今はメンドシーノ、ソノマ、サンタ・クルーズ・マウンテンズの20軒の栽培農家から葡萄を買っている。私たちはまだカリフォルニアのテロワールを知り尽くしていない。だから常に最良の畑を探す旅をしているところ」とリクライダーさんは話す。2013年にはサンタ・クルーズ・マウンテンズのシラーの醸造に初挑戦したという。醸造はソノマのサンタ・ローザにあるクラッシュパッドを利用している。

サンディは2010年にパーさんがふたりのパートナーと共に創業。マイケル・ミーナ・グループのソムリエからの転身だ。「オー・ボン・クリマのシャルドネ1982を2001年に飲んで衝撃を受け、そこで学ばなければならないと思い立った」と、2004年から4年間オー・ボン・クリマで教えを請うた。サンディではシャルドネとピノ・ノワールに特化し、サンタ・リタ・ヒルズの畑から葡萄を購入している。2012年には同地区のイヴニング・ランドに土地を購入し、ドメーヌ・ド・ラ・コートも立ち上げた。

試飲は6種。ワインはいずれもアルコール

「逸喜優」の料理とともに。店長の平田哲幹さんは、店でも日ごろからワインと寿司を楽しむお客もいるので、いろいろ試しながらつまみをつくっているとのこと。

濃度12～13%台で、14%を超えるものはない。醸造手法で共通するのは野生酵母での発酵、新樽比率を抑えていること、樽のサイズは500や600ℓ容量と大きめであることだった。食事と合うワインがコンセプトのため、銀座の寿司店「逸喜優」の料理と合わせて楽しむ趣向だった。ズワイガニの黄身酢和え、ガリと大葉を巻き込んだコハダ、ゴマをまぶしたスミイカの西京焼き、煮穴子、かんぴょう巻き、ブリの腹身をからし醤油で和えたもの、ピノ・ノワールのワインと醤油で漬け込んだ温泉卵、オリーヴオイルと合わせる醤油など、ワインとの相性を考え、工夫がこらされた品々だった。

いろいろ試したところ、コハダとサンディのシャルドネ2011は双方のもつ酸がうまくバランスをとり、好相性。ズワイガニとリオコのシャルドネ2011ラシアン・リヴァー・ヴァレーも絶妙に寄り添った。煮穴子にはリオコのピノ・ノワール・ハーシュ・ヴィンヤード2011ソノマ・コーストの凝縮した果実からの甘みが調和。意外にはまったのはオリーヴオイル醤油を付けたかんぴょう巻きとドメーヌ・ド・ラ・コートのピノ・ノワール・ブルームス・フィールド2011。和食との相性を通じ、新しいカリフォルニアワインを実感した試飲だった。

FERRARI
METODO CLASSICO DAL 1902