前の姿に戻ったということではないかと。私はただ自分の飲みたいワインを造りたいだけなのです」。

その思いの結晶が、彼の手がけるリオコ。「リオコはワイナリーではなくネゴシアンです。でも私は自分の舌に自信をもって、自分の飲みたいワインを追求しています」。その言葉に頷きつつ、大越が尋ねる。「リオコのワインからは豊かな酸やミネラルを感じます。ミネラルに関してはどう思われますか？」。するとリクライダーは笑った。「ミネラルのないワインなんてつまらない。私は土地の個性＝ミネラルだと考えます。いい畑に出逢えれば、ミネラル豊かなワインを造ることができる。私にとってのバランスは、テロワールとヴィンテージの表現です。もちろんワインをひと口飲んだときに、突出した要素がないということも重視しています」。

そしてそれはつまり、食事の場で楽しめるワインということにつながる。「ソムリエとしての意見ですが、リオコのワインは繊細で現代的なフレンチや和食とも合いますね。アメリカの食文化もその傾向にあるのでしょうか」と大越が問うと、リクライダーは大きく頷いた。「アメリカでも最近は地産地消やオーガニックが注目されています。アメリカ全体が、口にするものに関心をもつようになっていて、その傾向の一端がバランス・ワインなのです。その中心にリオコがいることが何よりうれしいですね」。

Comments of Motohiro Ohkoshi

シャルドネ・ラシアン・リヴァー・ヴァレー2011 リオコ

Lioco
Chardonnay Russian River Valley 2011

淡いイエローの透明感ある色調。タイトでフレッシュ、直線的な香りのスタイル。フローラルで花梨のアロマがキレイに感じられます。口当たりは柔らかさや優しさがありクリアで強さのある果実感、伸びのある酸によるフレッシュ感、若干感じられるシナモンのフレーバーによる複雑性をもち合わせる。ミディアムライトの辛口。（5,460円）

料理との相性は？

繊細さと果実の強さが共存したスタイルなので、今回の酢締めのコハダでショウガとシソを巻いたお料理との相性が面白かったです。通常なら生臭くなりやすいですが、やや多めに巻かれているショウガが臭みを出さず、その分生まれる辛みや酸味のニュアンスはワインの果実味が中和してくれる。お料理の味わいを素直に感じられるマリアージュです。

ノース・コーストほかのブドウを使用。「テロワールの表現」を信条に、ピュアで料理に合うワインを手がける。

シャルドネ・リタズ・クラウン2011 サンディ

Sandhi
Chardonnay Rita's Crown 2011

やや淡めの色調のイエロー。香りはフレッシュな洋梨のニュンスや軽いナッツのノート。強いミネラルのニュアンスが特徴的でとてもしっかりした強さのある香り。味わいはボリューム感があるが、ミネラル由来の引き締まり感、優れたテクスチャー、心地よい塩味が明瞭。伸びのある酸と程よい果実味。快活さにあふれている複雑で繊細な印象が余韻長く続くミディアムボディ。（8,400円）

料理との相性は？

ミネラルの強さとエレガントさそして複雑さまでを兼ね備えるこのワインは、食材とワインのミネラルの同調やお料理に備わる脂質と、ワインの程よいボリューム感と繊細さが和食との相性のよさを如実に表していました。ウニの酢みそ和え、穴子の白焼きのお寿司など幅広くお料理との相性が楽しめました。

サンタ・リタ・ヒルズ各地の栽培農家から調達したブドウから、少量生産されるピノ・ノワールとシャルドネ。

ピノ・ノワール ラ・コート2012 ドメーヌ・ド・ラ・コート

Domaine de la Côte
Pinot Noir la Côte 2012

透明感のあるやや濃いめのルビー色。凝縮感のある果実の香りで凍したイチゴやフローラルなニュンス。程よく複雑性を与えているスパイス感やグリーンノート。味わいは柔らかく密度感のあるアタックで、緻密なタンニン、強くもドライな果実味とまとまりがある。中盤より伸びのある酸とほんのり感じられる塩味による快活さもあり、味わいは立体的で深みあるミディアムプラスのボディ。（14,700円）

料理との相性は？

ピノ・ノワールの風味は、しょうゆがキーに。干瓢巻きもオリーブオイルだと白ワインですが、しょうゆだとピノがよく合います。しょうゆは赤ワインと素晴らしいマリアージュを呈しますが、このワインのようにとくに強くドライな果実感というスタイルなら、やや味わいが濃いめの和食とも合う幅の広さを感じました。

AVAサンタ・リタ・ヒルズの西に購入した自社畑で栽培されるピノ・ノワールに特化した、新しいワイナリー。