REPORT 6

カリフォルニア流テロワールの追求

バランス・ワインという流れ

力強くて、濃い。そう評されがちなカリフォルニア・ワイン界で
繊細で上品、食事にも合うワインを提案する若手が注目を集めている。
ふたりのキーパーソンにソムリエ大越基裕が対面、その潮流を探った。

Text : Chiho Ohsawa

ラジャ・パー
Rajat Parr

写真右。星付きレストランでのソムリエ経験を生かし、リンダ・リタ・ヒルズの「サンディ」、「ドメーヌ・ド・ラ・コート」とふたつのワイナリーのオーナー兼ディレクターを務める。

マット・リクライダー
Matt Licklider

写真左。アメリカでイタリア、ブルゴーニュワインの輸入業に携わり、2005年高級レストラン「スパゴ」のワイン支配人を務める親友ケビン・オコーナーとネゴシアン「リオコ」を開く。

大越基裕
Motohiro Okoshi

2001年銀座の老舗フレンチ「レカン」入社、途中3年間の再渡仏ののちシェフソムリエに就任。2013年よりワインテイスターとして活動。コンサルタントや講師を務める。

「濃く、力強く」から時代は食事に合うワインへ

酸とミネラル、果実感のバランスに富んだワインを手がける生産者たちが登場し、いまカリフォルニア再び活気づいている。名店で長年ソムリエとして腕をふるった大越基裕もその潮流に関心をもつひとりだ。「ブルゴーニュ、ときにはそれ以上のエレガンスをもつワインがある。とても興味深いですね」。

「サンディ」のオーナー、ラジャ・パーはムーブメントの発端となったバランス・ワインを推奨する団体、IPOBの主宰者だ。「IPOBとはIn Pursuit of Balance（バランスの追求）の略。最初はごく個人的な集まりでしたが今では年2回、ニューヨークかサンフランシスコで生産者を集めて大きなイベントを開いています」。IPOBに参加するワイナリーは現在27、28社。大越が「入会の基準は？」と尋ねると、その答えはシンプルだった。「5人の審査員がイエスかノーかを決めるだけ。アルコールが15%あろうが、新樽を使っていようが、バランスがよければOKです。食生活も繊細に軽やかに変わりつつある。その食生活に見合うワインを提案したいのです」。

その活動の傍ら、パーはふたつのワイナリーを営み、自らバランス・ワインを追求している。ひとつはAVAサンタ・リタ・ヒルズの質いブドウで造る「サンディ」。もうひとつは同じAVAの自社畑から造る「ドメーヌ・ド・ラ・コート」だ。「試飲しましたが、確かにどちらもエレガントですね」と大越。すると「いいブドウは必然的ですね。樽の中でも、何年経っても美しい。そういった濃いだけでないワインを造りたくて」。パーがバランスワインを志した理由は、ソムリエとしての豊かな経験にある。「長年レストランで働いてきました。そこでブルゴーニュのワインを多く扱ってきたことが価値観を決めたのでしょう」とパーが答えれば、大越も「私と同じです。私もいつか日本でワイン造りに携われたら」と答えた。「そのためにはいい土地を見つけることです」。そう言って、パーは自らの畑の写真を取り出す。「サンタ・リタ・ヒルズはいい区画に植樹されていなかったり、土地に適した品種を植えていなかったり、現状はまだまだではありますが可能性は未知数です。バランスのよいワインを生み出せると確信しています」。

ミネラルは土地の個性を反映する

IPOBの一員であるワイナリー「リオコ」を率いるのが、マット・リクライダーだ。彼はバランス・ワインという潮流を「新しいものではない」と言い切る。「1990年代、一部の評論家たちによって力強く太いワインがもてはやされたことを発端に、カリフォルニア・ワインは濃い合うように濃く、強くなっていったのです。でも私たち若い世代は、その流れを望まなかった。今の流れは、むしろそれ以