

第74号 2014年4月1日発行 発行所 日本酒造り協会 〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1 電話 03-5561-1111

Winart

デボラとネッド、MWもマリアージュ指南!

Winart The Magazine for Wine Lovers

No. 74
Spring 2014
1714yen+税

試したい
ワインはコレ!
マリアージュ
オススメ
93本

特集
徹底研究
ソースとワイン

マリアージュ手帖 合わせ方の基本20

生産者が語る

自然な造りへの
アプローチ
フランス | 前編 |

ワインガイド

イタリアのピノ・グリージョ50本テイスティング
来日生産者の各国のワインほか
テイスティング合計
207本



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、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: Chiko Okawa

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、リント・リタ・ヒルズの「サンディ」、「ドメヌ・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、ブルゴーニュの輸入業に携わり、2005年高級レストラン「スバコ」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年間の再建のため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ちつとらだ。「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、今は年々回、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カノーかを決めるだけ。アルコールが15%あるうが、新樽を使っているようが、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・ヒルズの買収ブドウで造る「サンディ」、もうひとつは同じAVAの自社畑から造る「ドメヌ・

ド・ラ・コート」だ。「試飲しましたが、確かにどちらでもエレガントですね」と大越。すると「いいブドウは発酵しても、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。「30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だと思います」とパーが言える。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てください。そう言ったら、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かなかったり、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せん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意識して、カリフォルニア・ワインは競い合うようにならず、強くなっていたのです。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

前の姿に驚いたという点ではないかと。私はただ自分の飲みたいワインを選びただけなのです。」

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、ネビアンです。でも私は自分の手で自信をもって、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、大絶が尋ねる。「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?」するとリウクランダーは笑った。「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。いい畑に出逢えば、ミネラル豊かなワインを造ることが出来る。私にとってのパランスは、テロワールとワインアージュの表現です。もちろんワインをひと口飲んだときに、突出した特徴がないということでも重視しています。」

そしてそれはつまり、食卓の場で楽しめるワインというところにつながる。「ソムリエとしての責任ですが、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?」と大絶が問うと、リウクランダーは大きく頷いた。「アメリカでも最近では産地消費やオーガニックが注目されています。アメリカ全境が、口にでき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ヌ・ワインなのです。その中心にリオコがいていいの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。フロワ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オリクシ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、今回の試飲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酢酸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ナーズです。



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ア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め感、優れたテクスチャー、心地よい塩味が明確。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も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酸質と、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。カニの酢みそ和え、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濃したイチゴやフロワラルなニュアンス。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。中量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ナーズを呈しますが、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。