

●ポートフォリオより一部抜粋

産地・タイプ	生産者	商品名	収量率	上代価格
シャンパーニュ	パトリス・マルク Patrice Marc	シャンパーニュ キュヴェ・ノワール・エ・ブラン Champagne Cuvée Noir et Blanc	NV	5000円
スタンダードなこのキュヴェでも36ヵ月という長い瓶熟成ゆえの、円熟した複雑さが魅力的。果実本来のコクと、シャンパーニュならではの強いミネラル感のバランスが見事。				
白ブルゴーニュ	ドメヌ・デニ・ポミエ Domaine Denis Pommier	シャブリ1級 ボーロフV.V. Chablis 1er Cru Beauvray V.V.	2000年	4200円
シャブリに求めたい透明感がある清潔な味わいに、樽発酵ゆえの適度に豊かなボディと滑らかな酸が加わったワイン。柔らかいグレープフルーツの香りと硬質なミネラルの調和。				
ブルゴーニュ	ドメヌ・カトリニ・エ・クロード・マラシェ Domaine Cathrine et Claude Marache	ブルゴーニュ・アリゴテ Bourgogne Aligoté	2000年	2800円
アリゴテならではのきれいで抜けがよい酸。しかしアリゴテらしくない凝縮度があり、質感もリッチで、実体感のあるグレープフルーツやアプリコット的な香りも素晴らしい。				
ブルゴーニュ	ドメヌ・フォラン・アルベ Domaine Follin-Arbelet	コルトン・シャルルマーニュ特級 Corton-Charlemagne Grand Cru	1997年	1万6500円
これこそブルゴーニュの本当の姿だと思わせる非常に堅牢でミネラリーな味わいは、一度飲めば忘れられない。熟成が必要な性質だけに、今年が入手できるのはありがたい。				
ブルゴーニュ	ドメヌ・ラリュエ Domaine Larue	サン・トバン1級 レミユルジュ・デ・ダント・シエン Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien	2001年	6800円
知名度の低いアペラシオンだが、サン・トバンはビュリニーと類似したミネラル分が強い優れた白ワインを産出する。とくにこのワインの畑はかのモンラッシェの上部にある。				
ブルゴーニュ	ドメヌ・ジャン・マルク・モネ Domaine Jean-Marc Monnet	サン・ヴェラン Saint-Véran	2002年	2500円
ブルゴーニュの白らしくない、カッチリとした線で描かれたような、ハーブやグーズベリー、ソーヴィニヨンのような香り。硬質なミネラルと酸は、優れたマコネの特徴をよく表す。				
アルザス	ドメヌ・フレイト・エ・シャル Domaine René Fleith-Eschard	リースリング・ステインウェグ Riesling Steinweg	1998年	2400円
硬質なミネラル感が香りと味わいに顕著な、アルザスのリースリングに期待する強い酒質を持ったワイン。適度な熟成を経て、内面に隠れていた豊かな果実味が開きはじめる。				
赤ブルゴーニュ	ドメヌ・ジャッキー・トルショ Domaine Jacky Truchot	クロ・ド・ラ・ロシェ特級 Clos de la Roche Grand Cru	2000年	9300円
近頃最も注目されるブルゴーニュの造り手の代表作であり、かない屋の評価を決定づけたもの。古典的な風格の中に、自然そのものの深い味わいがじんわりと広がる、造りのワイン。				
ブルゴーニュ	ドメヌ・アルノー・アント Domaine Arnaud Ente	ブルゴーニュ・ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	2001年	4300円
ムルソーで最も人気の高い生産者の一人、アント。このワインは、自主体の生産者が造った赤ならではの緻密さと繊細さが魅力的。果実の凝縮度の高さはさすがで、酸の強い味。				
ブルゴーニュ	ドメヌ・ジャン・モルテ Domaine Jean Mortet	ムーラン・ア・ヴァン レ・ルショ Moulin-à-Vent Les Rouchaux	2000年	2900円
早飲みする安価なワインというボージョレの印象を覆す、複雑で高品質のワイン。小樽熟成されたこのワインは、さらに瓶熟させることで、ピノ・ノワール的な風味が表現される。				
ブルゴーニュ	ドメヌ・ポール・ジャン Domaine Paul Janin	ムーラン・ア・ヴァン クロ・デ・トランブレ Moulin-à-Vent Clos des Tremblay	2001年	3300円
このドメヌが所有する花崗岩土壌の畑と赤粘土質の畑から古木のブドウを選んで造られる、ボージョレを代表するワインの一本。ピオデナミ栽培ならではの穏やかな力強さ。				
ジュラ	ドメヌ・ヴォルユイ・ヘンケ Domaine Voornhuis-Henquet	コート・デュ・ジュラ レ・ムルジェ Côte du Jura Les Murgers	1999年	5000円
強靱なミネラルと堅牢な構造がジュラの特徴を見事に表現し、そこにブルゴーニュ的な洗練が加わったことで、高い次元の完成度がもたらされた、ピノ・ノワール種のワイン。				
ローヌ	ドメヌ・レ・ザフィラン Domaine Les Aphillantes	コート・デュ・ローヌ・ヴァレー・ジュ キュヴェ・デ・ガレ Côte du Rhône-Villages Cuvée des Galets	2002年	3500円
このエリアで史上最悪と言われる2002年ヴィンテージに於けるこの凝縮度とは、とにかく驚異的。清潔なブルーベリー的な果実の華やかさと品のよい酸と味わいが素晴らしい。				
ラングドック	ドメヌ・ド・ラ・プロゼ Domaine de la Prose	コート・デュ・ラングドック サン・ジョルジュ・ド'オーグ・ロゼ・カド Coteaux du Languedoc Saint-Georges d'Orque Rouge Cadier	2001年	2600円
深々としたバリエーションや赤身の香りに、豊かに甘い果実味が印象的な、凝縮度の高いワイン。95年が初ヴィンテージの新進ドメヌ。グルナッシュ6割、シラー4割のブレンド。				
ロワール	ドメヌ・ヴァンサン・ピナール Domaine Vincent Pinard	サンセール・ルージュ キュヴェ・シャルル Sancerre Rouge Cuvée Charolise	2000年	5000円
極めて洗練されているながら温かみのある味わいは、サンセールを代表するこの生産者ならではの特質。ピノ・ノワール種が本来持つ繊細なミネラル感と気品を明快に表現している。				

*「かない屋」は県下各所に輸入業務を委託しており、ボトル貼付の「輸入業者及び引当先」は「商社」になっています

「かない屋」は県下各所に輸入業務を委託しており、ボトル貼付の「輸入業者及び引当先」は「商社」になっています。仲間として扱われるようになり、普通では触れることのできない内情までを知った上で、ワインを判断することができるようになった。本物のワインだけを選ぶ彼女の評価は現地でも非常に高く、今では生産者たちから、「かない屋はいいワインしか買わない」という称賛を得ているという。

かない屋のワインは、一言で言うなら「生産者の顔が見える」ワインなのだ。誰がどのような考えのもと、どのような努力をしてつく上げたワインなのか、物売っているだけでは売れません。つくった人の情熱や努力を正しくお客さまに伝えることが、インポーターの役目です。

レストランにとっても、このようなワインは単なる飲料ではない。それ自体が正しいメッセージである。消費者は抽象的においしい物には飽きた。いや、最近では疑念さえ抱いている。彼らは自然を尊重してつくられ、人間の存在とストーリーが感じられるワインを求めている。そしてまた、食事とともに楽しめる、自然な味わいの、価格に妥当性があるワインを求めている。かない屋のワインが「お客さまの記憶に残り、リピートがあり、市場がジワジワと広がっている」のは、それがまさにそのような正しいワインだからである。

保金井屋
群馬県桐生市堤町3-9-10
電話/0277-22-0737

たワインはおいしい、ということでした。今こそ、「ワインは畑でできる」という台詞は誰でも口にできる常識となっているが、彼はその真理を自分自身の舌と足で見つけ出したのである。

とはいえ、そのようなワインはなかなか日本に入ってきて来なかった。オナー自らが手塩にかけてブドウを育てているようなワインは生産量が

少なく、大手のインポーターにとつてはビジネスにならなかったからだ。そこで金井さんは自らが輸入することに決めた。ちょうど地酒ブームが頭打ちになり、次なる商品を探していた15軒ほどの酒屋の仲間たちが、彼のワインを扱うようになり、徐々に市場が開拓されていった。

決定的な転機は、彼の娘である金井麻紀子さんがブルゴーニュに移り

住んだことだ。最初はデザインの美術学校に入学すべく、知り合いのワイン商に預けられた彼女はそこでワインに目覚めた。ボースの醸造学校を卒業し、栽培、醸造、そしてマーケティングに至るまでのワインのすべてを学んだ。

このことで優れた生産者たちとの太いパイプができた。単なるインポーターではなく、かない屋は彼らの

金井麻紀子さんが大事にするのは取引先との責任ある信頼関係。現在では引く手あまたの彼の商品だが、基本的には1県につき卸しは1軒のみに限定するのにもその表れだ。レストランに対しても同じく密度の高いサポートが期待できる。



撮影/渡辺伸雄



金井麻紀子さんが生産者を訪ねるようになった契機は、父の強氏が彼女に送っていた手紙に記された優良ドメヌのリストだという。

生産者の情熱が正しく伝わる、本物のブルゴーニュを中心に

ワインを選ぶ。インポーターで選ぶ。[第17回] かない屋



田中克幸
食とワインの評論家

現在取引のある生産者は38。ブルゴーニュのみならず、フランス各地の優れたワインを揃える。もちろん、どれもが自然派だ。

1990年代半ばから続いていたブルゴーニュ・ワインの一大ブームが去り、ブームに便乗した多くの人が苦しむ中、ますます支持を広げているインポーターがある。群馬県桐生市にある、かない屋だ。元はといえば67年創業の酒屋であり、輸入業務をはじめ10年にしかならないが、社長の金井麻紀子自身でさえ、「これほど短期間で評価されるとは思わなかった。自分でも驚いている」と言うほどの成長ぶりである。

だが、現在の市場の動向を考え、人気のワインの方向性を見れば、それは決して驚くことではない。彼らの扱うワインは、まさに今望まれている性質を備えているからだ。

ひと通りテイステイングしてみると、たちどころに理解できることなのだが、とにかく彼らのワインは「飲んでいて疲れない」。それは自己主張の強い作家的な味わいのワインに慣れた「年輩の人たちにとっては、アタックが弱い」という印象を持たれる。そうだが、しかしそれはワインをよく知っている人にとってはむしろ評価すべき美点であり、自然なバランス感によるものだ。ようするに、正しい農業に裏づけられた、ブドウそのものの質の高さがそのままに伝わる味わいだと言える。

それらはピオロジック等の自然派ワインとカテゴリーズされるべきも

ののだが、彼らは決してピオロジックであることをセールストークとして用いない。

「果実の質を求めれば、農業の問題に取り組まざるを得ず、そうすれば結果としてピオロジックになる」という意味の、つまりあくまでもおいしいワインを求めた結果のピオロジックなのである。

だから彼らのポートフォリオの中には、ピオロジックであるという理念のみが先行してしまい、結果が伴わないようなまずいワイン（最近によく見受けられる）や、一部のみにだけ評価されるような妙にクセっぽいワインがない。多くの人に素直に愛されるであろう、産地とブドウの特徴がきれいに表現されたワインばかりを揃えているという点で、自然派ワインのインポーターの中にあつて、最も安心できる業者の一つと言えることができる。

このようなワインを揃えるに至った過程には、金井さんの酒屋としての長い経験がある。「20年前には、ワインとはまずいのを我慢して飲むものでした。現地のネゴシアンにまづい理由を聞いても、悪い旅をしたから、と言って誤魔化される。だから自分なりに、おいしいワインとまづいワインがある理由を現地で問いただしてみたのです。そこで得た結論は、畑からきちんとした仕事をし