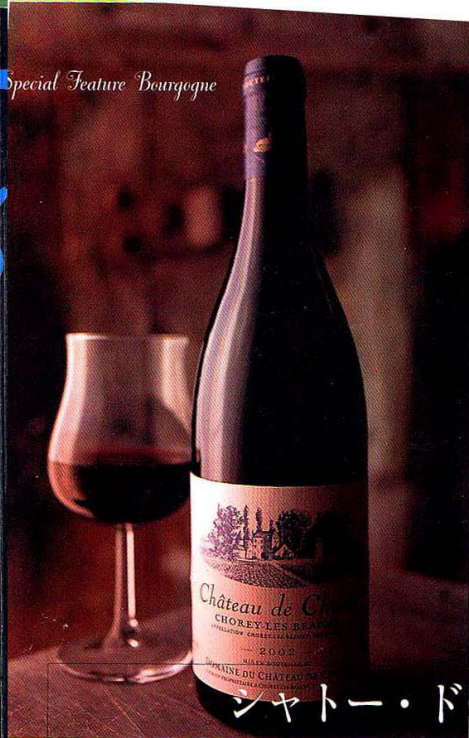


特集 Special Feature Pinot Noir ピノ・ノワール の世界

ブルゴーニュ
ドイツ、ロワール
アルザス、
イタリア、スイス
カリフォルニア
オレゴン、ワシントン
オーストラリア
ニュージーランド
テイステイング合計
326本



シャルドネの最高作
シャブリという産地
シャンパーニュ
の誘惑



シャトー・ド・ショレイ

Domaine du Chateau de Choeur



ピノ・ノワールのファンなら必ず
覚えておきたいアペラシオン、それが
サヴィニー・レ・ボアスだ。ブル
ゴーニュの赤ワインの中でも、しな
やかで滑らかな、香りの軽やかさ
が特徴だ。

伝統ある名家の新しい当主が
作り出す自然な美味に
ブルゴーニュの将来を見る

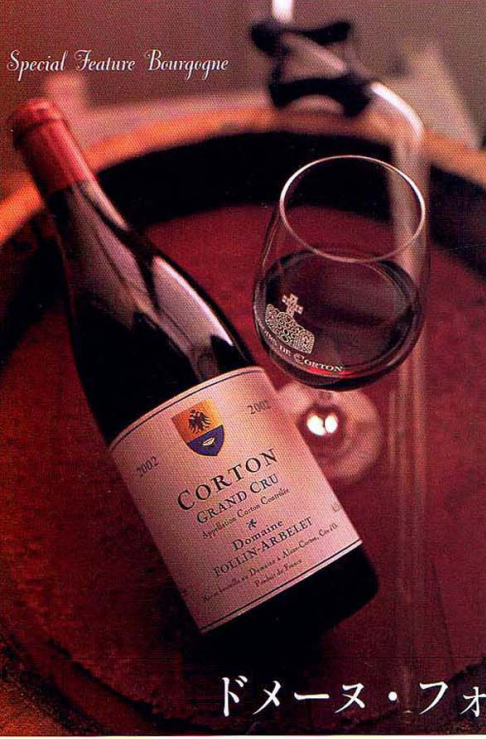
サヴィニー・レ・ボアスに隣接する
アペラシオン、ショレイ・レ・ボ
アス。だが、このふたつは相当に異
なる。砂質土壌でさらさらとした味
わいのサヴィニーに比べ、粘土質土
壌で重心の低い味わいがショレイだ。
前者が家禽類の軽い料理に向くなら、
後者は赤身肉といった具合で、合う
料理も対照的。だからビストロに行
ったとき、超有名ドメーヌのACブ
ルゴーニュを注文するのは素人(と

非
常に興味深いことに、ク
ロード・マレシャルのサ
ヴィニーの畑と、シャ
トー・ド・ショレイの畑は
アペラシオン境界線を挟んで隣り合
っている。それでもやはり、サヴィ

ニーはサヴィニーらしく、ショレイ
はショレイらしくしか言いようが
ない。目と鼻の先なのに違う味とい
うブルゴーニュならではの面白さ、
そして、その細かい違いを正確に映
し出すピノ・ノワールという品種の
魅力を知る上で、このふたつは好適
合なワインだ。

く、土着を欠いた時もあったが、
アンリ・ジェマンが醸造担当とな
った99年以降、特に完全に父親から
独立した2000年以降、ワインは
「ピノ・ノワールらしい花の香り」が
実味を素直に表現するようになって
きた。

ジェマン家の5代目、
アンリ。青葉は父親が
所有する、19世紀に建
造されたシャトー。夏
期には民宿になる。



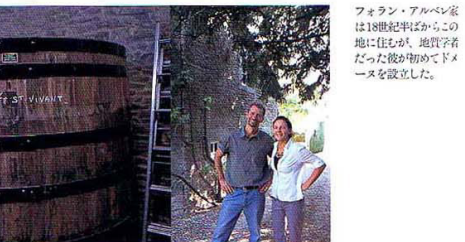
ドメーヌ・フォルラン・アルベレ

Domaine Follin-Artelet

新しい世代が
コルトン本来の力を表現する

コルトンはコート・ド・ボアス唯
一となる赤のグラン・クリュにもか
かわらず、一般的な評価は低い。そ
の理由のひとつに、通好みの硬質感
や無愛想なまでのミネラルの強さが
考えられる。ここは基本的にはシャ
ブリにも適した土地であり、白ブ
ドウ用の畑にピノ・ノワールを植
植時に顔を出す特有の神経質さ(例
えば、シュリニの赤)が、僅かとい
え感じられるからである。

コ
ルトンは二種類。リュ
ーデイ名なしのコルトンは
エレガントで酸が際立ち
コルトン・プレッサンドはねっとり
としたリッチさがある。土地の個性
をそのまま濃縮するような造りはい
かに、新世代生産者の特徴。どちら
もミネラルの筋がピシッと通ったコ
ルトンらしい。シャルル
マーニニ大の紋章である双頭の鷲
をさりげなくラベルに載せてありに
静かな自信が感じられるワインだ。



ピノ・ノワールの魅力が生きる
しなやかで香り高い
サヴィニーを代表するワイン

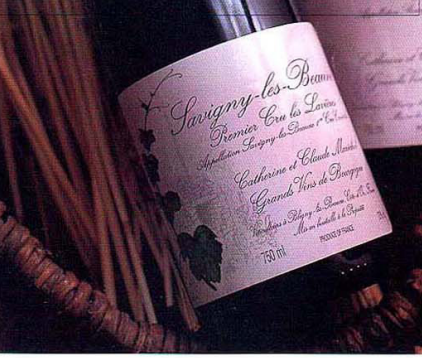
ピノ・ノワールのファンなら必ず
覚えておきたいアペラシオン、それが
サヴィニー・レ・ボアスだ。ブル
ゴーニュの赤ワインの中でも、しな
やかで滑らかな、香りの軽やかさ
が特徴だ。

Catherine et Claude Maréchal

カトリーヌ・エ・クロード・マレシャル



とどう違うのかという話になるが、
決定的に異なるのは、気品であり、
精妙さであり、余韻だ。だからこそ
最近レストランで、サヴィニー・レ
ボアスを多く見かけるのだと思う。
これは日本のレストランの進歩だ。



数年前ならば、高名なアペラシオン
の頭脳なワインばかりを選び、その
くせに熟成させて提供するような、
不毛な状況も多く見られた。だがブ
ルゴーニュへの理解が進み、料理や
価値観を考慮し、サヴィニーのよう
なマイナーな産地を含めて、適切な
選択ができるようになってきた。
はサヴィニーの中で、誰
のワインを選ぶか、今
なら多くの人が、クロード・
マレシャルと言うだろう。だがクロ
ード・マレシャルは81年創業だ。新
しい生産者ではない。それは彼が早
すぎた存在だったからだ。マルセル・
ラビエール門下のジャック・ネオボ
ール、そしてすぐ近所に住んでいた
醸造学者のマックス・レグリーズか
らアドバイスを受け、一からドメ
ーヌを築いた彼のワイン。自然農法
を基にした彼のワイン。自然農法
率、熟成過程でのSO2無添加、13
度という低いセラー温度といった特
徴を列挙していると、まるでフィリ
ップ・パカレの話をしているような
気分になる。実際の味わいとしても、
クロード・マレシャルはパカレに通
じるところがあり、それがサヴィニ
ーの上品な性格に完全に合致してい
る。今だからこそ分かる、素晴らしい
ワインである。