

ワイン王国

THE WINE KINGDOM 2007 MAR. 37
隔月刊NO.

すべて見せます

サンテミリオン
新格付け61本



特別とじ込み付録

バリュールボルドー 2007

ブラインドテイasting48本
2000円台までの天然甘口ワイン

阿川と檀が行く ワイン数寄烈伝 ⑩
ゲスト:松尾 貴史さん

豊かで自由なワインの楽園 オレゴンから、ワイン。

世界中のワイン生産地から、ブルゴーニュの
ピノ・ノワールに匹敵する地域を選出したとしよう。

確実に名前が挙がるのがオレゴン州のウイラメット・ヴァレーである。
実際、ブルゴーニュの大手生産者がここに進出し、また世界でも指折りの
ワイン評論家が出資するワイナリーはこの地にある。もし、あなたが「オレゴン」と
聞いてテレビドラマのタイトルしか思い出せないなら、ワイン好きとしては損を
しているかもしれない。さあ、オレゴン州のワイナリーと一緒に旅しよう。

text & photographs by Nobuhiko Hashimoto

からりと晴れ上がった空にブドウのツルが伸びる。ウイラメット・ヴァレーのブドウ収穫期はまだ日差しが強く、畑にいと夏のような暑さを感じるが、朝晩は肌寒い気温に冷え込む。この昼夜の気温差によって、ワインにさわやかな酸とアロマがもたらされる。

Wines
from
Oregon

収穫直前のブドウがたわわに実るオレゴン州で、二つの産地を訪れた。世界有数の優れたピノ・ノワールを産するウィラメット・ヴァレー地区、そして内陸の起伏に富んだ地形に個性的な畑が散在するワラ・ワラ・ヴァレー地区である。オレゴン州はアメリカ西海岸の北部に位置し、カリフォルニア州とワシントン州の間にあり、両州より生産量こそ少ないが300軒以上のワイナリーがあり、アメリカ有数のワイン産地である。栽培ブドウ品種は40以上、なかでも黒ブドウではピノ・ノワールが栽培面積の4割を占める主要品種だ。白ブドウではピノ・グリの人気が高まっており、近年シャルドネを抑えて最多品種となった。AVA（アメリカのブドウ栽培地域呼称）と呼ばれる、法律で指定された栽培地区は12カ所あり、うち6カ所はウィラメット・ヴァレーの中の小地区である。

オレゴン西部の産地は全般にカリフォルニアより涼しく、雨量が多い。その最北部に広がるウィラメット・ヴァレー地区は特に冷涼で、ピノ・ノワールが全体の半分以上を占めるピノの好適地。ピノ・ノワールで造るオレゴン・ワインはカリフォルニアの赤ワインとは異なり、ふくよかな果実味とさわやかなアロマ、そして酸味を兼ね備えている。一方、オレゴン東部のワラ・ワラ・ヴァレー地区は、昼夜・夏の寒暖の差が大きく、乾燥した大陸性気候である。ブドウはよく熟すが、夜間の気温が下がるため、十分な酸味とアロマが残る。ここではブドウが育つ期間にわずかししか雨が降らないことも、ブドウの凝縮度に貢献する。多くの品種が作られるが、白ならリースリングやセミヨン、赤はカベルネ・ソーヴィニヨンやシラーなどが特に優れたワインとなる。

豊かな自然を州の資産として強く意識しているオレゴンでは、以前からブドウ栽培での環境保護が重視されている。慣行栽培（一般の農法）と有機農法（農業や化学肥料は原則的に不使用）の中間段階として、「サステイナブル・ヴィイタルチャー」という区分を設けている。これは一般に栽培・醸造のみならず、ワイナリーや畑からの排水に配慮する水質保全、畑の周辺にさまざまな動植物を生息させる「種の多様性」、従業員や関係者との長期的な関係維持など、より広く長い目で見た緩やかな環境保全を指す言葉だ。LIVE（ライヴ）などの生産者団体が独自基準の遵守に励み、流通や消費者の理解と支持を得るよう活動する中で、ワイナリーのこうした運営方法が広まっている。

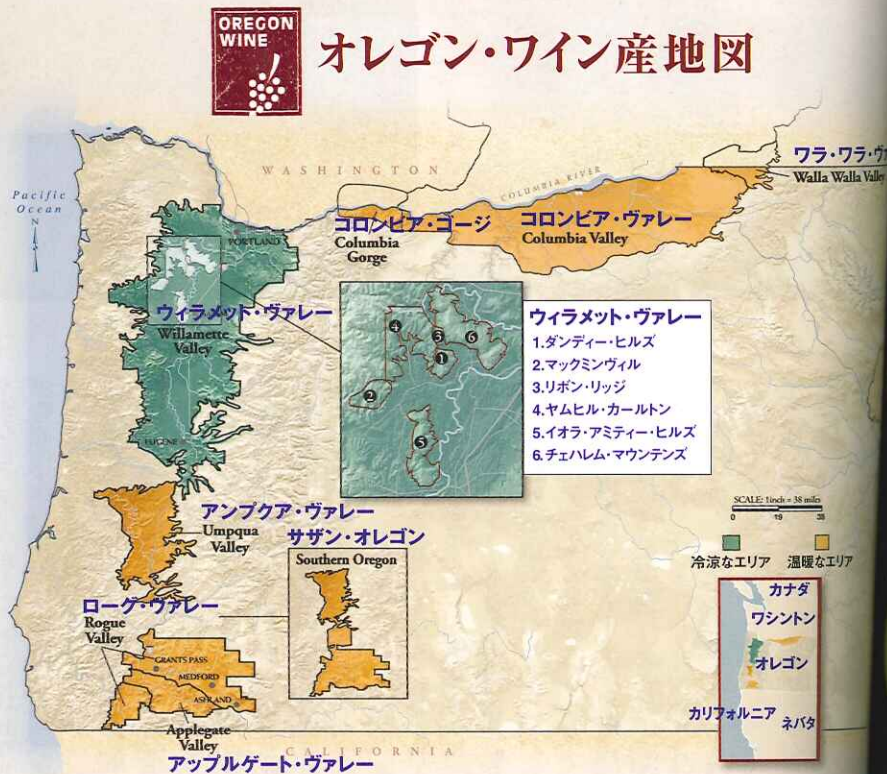
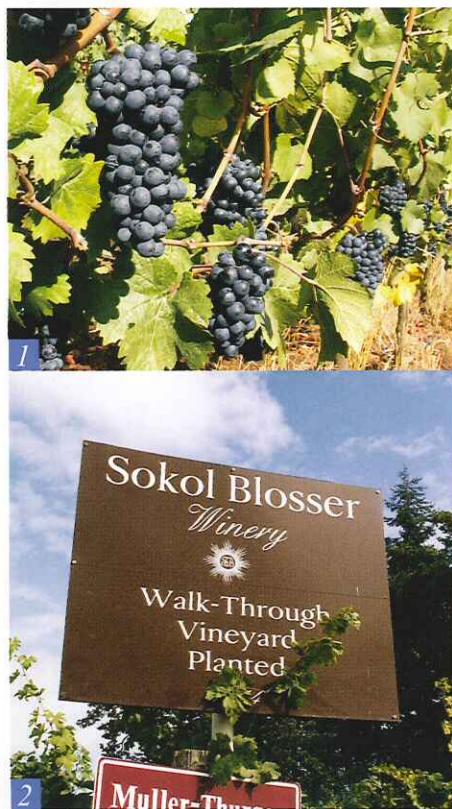
ウィラメット・ヴァレーの中でも特筆すべき小地区、ダンディー・ヒルズのワイナリーを紹介しよう。

1990年代からこの地で有機農法を実践する「ソーコル・ブロッサー」のソーザン・プロツァーさんは、分厚いファイルをどさりと置いてこう言う。

「オーガニックというのは、まさに法律用語ですよ。認証申請には敵ごとの状態に至るまでの細かい作業記録を付けて、なかには領収書を提出するものまであります」

2005年、彼らはずいに米国農務省のオーガニック認証を取得するが、この認証を得るのは「ものすごく大変でした」と、ソーザンさんは言う。同社はワインのラベルに再生紙を使うなど、環境保全への意識も高い。小規模な家族経営のワイナリーだが、最古参のリーダー的存在だ。

1. 収穫を待たずに熟したピノ・ノワール。徹底した有機栽培を実践する、「ソーコル・ブロッサー」の畑
2. ソーコル・ブロッサーは醸造所脇にかつて試験栽培していたいろいろな品種の畑を、見学者向けに開放している



※レッド・ヒル・ダグラス・カウンティは地図に記載されていません。

お勧めの5本で味わおう

オレゴン・ワイン

ここがすごい!

オレゴンという土地を知ったら、今度はそのワインが知りたい。そこで日本で買えるオレゴン・ワインのポテンシャルを3人のテイスターに探求していただいた。オレゴンをよく知る彼らが、5本のボトルに見た、オレゴン・ワインならではの魅力とは!?

text by Nobuhiko Hashimoto
photographs by Keneto Tadokoro



多彩で自由 だからオレゴンは面白い

藤次 『アーガイル・ブリュット 2001』はとてもピュアです。洋ナシや青リンゴの熟した香りがあつて。

斉藤 白い花や生のハーブ、レモンやグレープフルーツの香りも感じますね。

後藤 口中での炭酸の広がりやスムーズ。熟した果実味と、しっかりとした酸味のバランスも取れています。『オレゴン・シャルドネ・アーサー 2002』。これ、よくまとまっていますね。口当たりがソフトで、パイナップルのような甘い香りとフレッシュな酸味、そしてミネラル感とほろ苦味がある。

藤次 そうそう、グレープフルーツの皮のような、程よい苦味です。この苦味とハーブの風味が、味わいをエレガントに引き締めています。

後藤 『アーガイル・ピノ・ノワール 2005』は、香りが穏やかですね。

斉藤 ベリーやアメリカンチェリーのような

な果実味と、バラの香り。ミネラルもあります。

藤次 オレゴン・ワインの特徴は、味わいの幅広さでしょう。土壌と多種多様なクローン、そして各ワイナリー思い思いの造りを実践できる自由な気風が、個性を生むん



後藤 聡 Satoshi Goto

1963年生まれ。赤坂「ル・メストロ」、六本木「ヴァンサン」でソムリエを務めた後、95年銀座にワインバー「シノワ」を、98年に「渋谷シノワ」を開店。第7回フランスワイン&スピリッツ・ソムリエコンクール第2位、同第9回第3位。的確で表現力豊かなワインコメントに注目

The wine kingdom selection

オレゴン シャルドネ・アーサー Oregon Chardonnay Arthur 2004



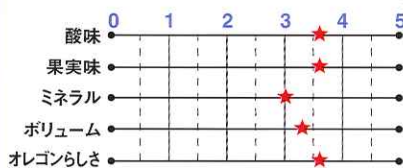
ドメーヌ・ドルーアン オレゴン
AVA: ウィラメット・ヴァレー
6500円(税別)
シャルドネ100%
輸入元/三国ワイン

【味わい】

バターやパイナップル、そしてハチミツの香り。ほのかな樽香がデリケートかつエレガント。酸味、ほろ苦さ、ミネラルなど全体的なバランスの良い優秀なシャルドネ。

【合わせたい料理】

パイナップルの香りに酢豚を合わせて



The wine kingdom selection

アーガイル・ブリュット Argyle Brut 2001



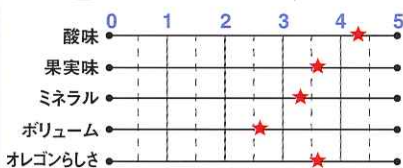
アーガイル・ワイナリー
AVA: ウィラメット・ヴァレー
3107円(税別)
シャルドネ70%、ピノ・ノワール30%
輸入元/ワイン・イン・スタイル

【味わい】

白い小花の香りに、程よいハーブの香りやスパイス香。味わいは熟した果実味が中心でバランスが取れている。グレープフルーツの甘皮のようなほろ苦さがアクセント。

【合わせたい料理】

白身魚のカルパッチョ、ホタテとフルーツのカクテル



藤次 洋貴 Hiroki Fujiwara
 リッツ・カールトン大阪でソムリエを経験後、フレンチレストラン「ラ・キュイジーヌエミ」でマネジャー兼チーフソムリエに就任。その後、現在の Wasly, S. グループのワインバー「Vine Route (ヴァエールテ)」でマネジャーを務める。オレゴンにもたびたび訪れており、オレゴンワインへの愛情と知識の深さは随一。

です。このワインは、ダンディー・ヒルズ特有の赤い果実の風味に、オレゴンらしさが表現されていると思います。「ドメーヌ・ドルーアン」の『オレゴン・ピノ・ノワール2002』。よくできていますね！ きれいに熟成していて、なめし革やキノコの香りが豊か。

齊藤 ブルゴーニュに近いスタイルですね。エレガントな酸とポリウム感がありますし、樽の使い方が上品。

藤次 『クリストム・マウント・ジェファソン・ピノ・ノワール2005』は、複雑な味わいです。ドルーアンのピノがヨーロッパ的なら、クリストムはオレゴンらしい造りかな。

後藤 肉厚でかめるような果実味とクリンな酸があり、土や動物、焦がしたオーターの香りが特徴です。この官能的で、ねっとりとした風味をフォアグラに合わせた。

齊藤 私の店ではお客さまに「オレゴンでもワインを造っているんですよ」というと



ろからお話しするんです。他の国のワインと飲み比べると、その品質の高さに興味を持つ方が多いようです。

後藤 日本人はピノ・ノワールが好きですからね。オレゴン・ワインの味は他に類がないので、うちの店では、その個性が引き立つ料理や場面を選んでお勧めしています。

藤次 造り手のスタイルやワインテージごとに個性があるので、ワインショップだけでなく、レストランでオーダーする場合にも、いろいろな味わいの料理に合わせやすい。

後藤 オレゴン・ワインはピニアで繊細。透明感がある味わいで、フィニッシュを酸味とミネラルが引き締めるような感じ。果実味がしっかりしているので、誰にでも喜ばれる味だと思いますよ。



齊藤 順子 Junko Saito
 「ビストロ・ラ・マリージェンヌ」代表取締役。1993年渡仏。95年から2年半の間パリのワインショップ「カヴレグラ」で修業を積み、97年の帰国後「オサミ・デ・ウアン」などに勤務し、2003年に「ビストロ・ラ・マリージェンヌ」を開店。リーズナブルで上質なワインを見つける眼には定評がある。

The wine kingdom selection

クリストム・マウント・ジェファソン・ピノ・ノワール Cristom Mount Jefferson Pinot Noir 2005



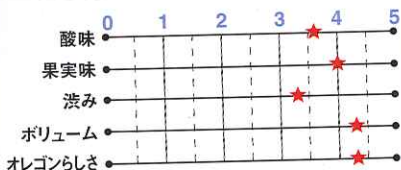
クリストム・ヴィンヤーズ
 AVA: ウィラメット・ヴァレー
 5200円(税別)
 ピノ・ノワール100%
 輸入元/中川ワイン販売

【味わい】

このブドウの畑特有の鉄っぽさ、黒コショウやナツメグなどのスパイスのニュアンスが複雑。これぞオレゴン! と言いたくなるような、王道を行く美味しさ。

【合わせたい料理】

ポークスペアリブを
 スパイスたっぷり



The wine kingdom selection

オレゴン ピノ・ノワール Oregon Pinot Noir 2002



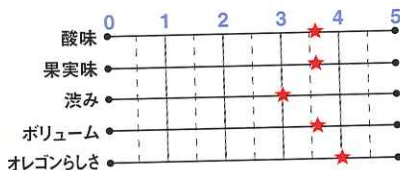
ドメーヌ・ドルーアン オレゴン
 AVA: ウィラメット・ヴァレー
 7000円(税別)
 ピノ・ノワール100%
 輸入元/三国ワイン

【味わい】

動物的な香りを中心。ポリウム感と甘味がありながら、べたつかない味わいはさすが。上品な樽の効かせ方がブルゴーニュのピノ・ノワールのような印象。

【合わせたい料理】

動物的な香りにジビエが合う



The wine kingdom selection

アーガイル・ピノ・ノワール Argyle Pinot Noir 2005



アーガイル・ワイナリー
 AVA: ウィラメット・ヴァレー
 4040円(税別)
 ピノ・ノワール100%
 輸入元/ワイン・イン・スタイル

【味わい】

すり潰したベリーのような香り。味わいも可愛らしいベリーのニュアンスが中心になっている。夕暮れのテラスで飲みたい、い、透明感に満ちて、さわやかな味わい。

【合わせたい料理】

ウナギやアナゴのソテーが
 好相性

