

“自然派・ビオ”ワインの魅力

この数年、「自然派ワイン」あるいは「ビオワイン」という言葉が市民権を得、ブームの様相を呈している。一時期に比べてこうしたワインへの認識は進んだものの、いまだにいくつかの誤解が残っている。

“ビオ”ワインは体によい、悪酔い・二日酔いしない—これらはあくまで販売する側に立った「売ればよい」というべきもので、真摯に作り手の立場に立ったものではないといえよう。

ビオロジックの進化したものがビオディナミー・ビオロジックは1960年代に浸透した除草剤・農薬・化学肥料を多用する農法へのアンチテーゼであるが、ビオディナミーは1924年にオーストリア人のルドルフ シュタイナーが提唱した農法が進化したものであり、時間軸は逆である。

“ビオ”ワインは美味しくない—これは、ブーム初期の段階でマーケティング的にビオを取り上げて、美味しくないワインが輸入・販売されてきたことによる誤解。DRCやコント ラフォン、シャトー ペトリュスなど、表立って“ビオ”を売りにしない生産者が多くいることを考えると、“ビオ”にも美味しいワインを作る生産者がいれば、そうでない生産者もいる、ということに過ぎない。

今年11月には世界の自然派生産者の多くが来日して、「ルネッサンス デ アペラシオン」と命名された試飲会が開催されるが、今回はファインズ扱いの多くの“ビオ”“自然派”生産者の中から一部の生産者をご紹介します。

SPAIN

【フィンカ ドフィ2004 アルバロ パラシオス】

NLAPB04

プリオラートは、12世紀からのワイン作りの歴史を持つが、世界的に注目を浴びようになったのは、1989年にアルバロ パラシオスを含む「4人組」がこの地に集い、従来の同地のワインとは異なる濃厚かつ洗練されたスタイルのワインを作り始めてから。その後、プリオラートには各地から大小の生産者が集まり、スペインの新しい高級ワイン産地のひとつとなっている。

リオハ出身のアルバロ パラシオスは、ボルドーのシャトー ペトリュスやナバのスタッグス・リープ ワイン セラーズでワイン作りを学び、その後プリオラートでのワイン作りをスタートさせたもの。フィンカ ドフィは、有機農法(ビオロジック)で栽培された葡萄(ガルナッチャ主体と一部ボルドー系葡萄品種)から作られたワイン。輝きのある非常に濃い色をしており、赤や黒のベリー系果実の濃厚な果実味とミントや甘草などの爽やかさが融合した風味。更には各種のスパイス、チョコレート、カカオなどの複雑な風味を持っており、味わいは非常に濃厚、いつまでも続く長い余韻が心地よい。

NEW!



* アルバロ パラシオス氏



* フィンカ ドフィ畑



* 小石の多いモンテサ畑

【ラ モンテサ2004 パラシオス レモンド】

NLPRC04

リオハ パハ地区のアルファロ近郊で、約150年前からパラシオス家によってワイン作りが続けられてきたが、2000年の父の死後、プリオラートで活躍していたアルバロ パラシオスがワイン作りの指揮を取るようになったもの。父の時代は古典的なリオハワインを作っていたが、パラシオス以降は葡萄栽培にはビオロジック(一部ビオディナミー)を取り入れ、ha当たりの収穫量を厳しく制限し、発酵前の浸漬期間を長く取るとともに樽熟期間を短くし、ノンフィルターで瓶詰めするなど、これまでの“リオハ”とは全く異なる世界レベルでのワイン作りを成功に導いた。

モンテサは、リオハ伝統の葡萄品種から作られたもの。紫色と黒味を帯びた濃いルビー色をしており、赤いベリー系果実のジャムを思わせる濃厚な風味に、黒胡椒などのスパイスやスモーキーな風味を持つ。若々しい味わいも心地よく、酸とタンニンのバランスも見事な、コストパフォーマンスの高いワインに仕上がっている。

NEW!



ITALY

【サンマルコ2003 カステッロ デイ ランボッラ】

MLCRS03

7年間ブラジルで過ごしたのちに葡萄園を継いだアルチェオ デイ ナポリ ランボッラは、フランス系葡萄品種に惹かれ、シャトー ラフィットの畑からカベルネ・ソーヴィニヨンの樹を引き抜いて持ち帰り、自分の畑に植えられていたカナイオーロの後に植え替えた。アルチェオの他界後はルチアーノとマウリッツァ兄弟がその遺志を受け継いでワイン作りを続けている。葡萄栽培はビオディナミーで、ワインコンサルタントのジャコモ タキスはアルチェオの代からランボッラのワイン作りを手助けしている。

IGTトスカーナのサンマルコは、カベルネ・ソーヴィニヨン90%、サンジョヴェーゼとメルロ各5%から作られている。濃く深いガーネット色、カベルネ・ソーヴィニヨンの持つベリー系果実の香りと、ハーブやミントの爽やかさを備え、凝縮感の高いチョコレートのように濃厚な味わいを特徴としているが、加えて繊細さと滑らかな喉越しを持ち、極上の味わいである。



* ルチアーノ氏



* ビオディナミカレンダー

【リボラ アンフォラ2001 グラブナー】

MLGVB01

福岡正信(しょうしん、1913~)の自然農法に共感したヨスコ グラヴナーが、イタリアのフリウリ・ヴェネチア・ジュリアに経営する葡萄畑からのワイン。グラヴナーは1990年頃は「葡萄品種の特長のあふれた、クリーンで、フルーティなワインを生産していたが、“真実のワインとは何か”を求めての放浪の結果、葡萄栽培においては“耕さない、除草しない、肥料を与えない、農薬を使わない”自然農法を、ワイン作りには2001年からテラコッタ製のグルジア産アンフォラを用いて醸造し、熟成させるという独自の手法を採っている。瓶詰め時にはごく微量のSO2を使用しているものの、彼のワイン作りは多くの自然派生産者達に影響を与えている。

フリウリで13世紀から栽培されているリボラ・ジァッラから作られた2001年産のこのワインは、マデイラ酒を思わせる淡い琥珀色、過熟気味のリンゴやドライフルーツの香りの後から、モカやカカオの風味が幾重にも湧き上ってくる。時間の経過と共に、様々な表情を見せるグラヴナーのワインに興味は尽きない。飲む前にデカンティングをして、空気になじませると、その魅力を十分に楽しむことができる。



* アンフォラ



ITALY

【ヴァリポリチェッラ クラッシコ1999 ジュゼッペ クイントレリ】 MLQRC99

ジュゼッペ クイントレリは、葡萄栽培(ピオロジック)から醸造、ラベル貼りまで、全てを手作業で行うヴェネト州の生産者。発酵も自然酵母により行われ、発酵後の熟成もヴァリポリチェッラの場合、スロヴェニア産の大樽で6ヶ月と同種のワインに比べて非常に長い。

このワインは発酵翌年の春に、この地方で伝統的なリパッソを行うことで、長い熟成に耐える強靱な酒質を持たせたもの。レンガ色を帯びた暗いガーネット色をしており、香りに中に干したブルーベリーやレーズンなどのドライフルーツや、八角などの複雑でエキゾチックな風味を持つ。口を含むとミルクチョコレートのようにほのかな甘みと、ヨードやミネラルを感じ、長い熟成の世界を感じさせる。

*リパッソ: 陰干した葡萄から作られるアマローネタイプのワインの絞り滓に、再度ワインを漬け込んで発酵させる方法。手間がかかるため、今では行っている作り手は数少ない。



AUSTRIA

【イム ヴァインゲビルゲ グリュナーフェルトリーナー FED2004 ニコライホーフ】

YANF04

オーストリア、ウィーン河流域のワイン生産地区ヴァッハウのマウルテンにニコライホーフは醸造所と22haの葡萄畑を所有している。ニコライホーフのピオディナミへの取り組みは早く1971年、1992年にはdemeterの認証を受けており、ピオディナミの先駆者となっている。

イム ヴァインゲビルゲは、470年からの記録が残されているオーストリア最古の畑。このワインはグリュナーフェルトリーナー種から作られたフェーダーシュピール(カビネットに相当)クラスの辛口ワインで、柑橘系やカリンを思わせる爽やかな酸味を特徴とし、しっかりしたミネラル感と白い花や蜂蜜の風味を持ち、滑らかで優しい口当たりを持った穏やかなワイン、ちょうど飲み頃で美味しい。



* サース一家



FRANCE

【クロ ドラ クレド セラン2005 ニコラ ジョリー】 GLNJC05

1130年にシトー派修道院によって拓かれた由緒あるロワール渓谷サヴァニエールの葡萄畑で、7haの全てをジョリー家が所有している。現当主のニコラ ジョリーは1977年にこの畑を引き継ぐと、1980年には部分的にピオディナミを採用し、1987年にはdemeterの認証を獲得、現在は「ピオディナミの伝道師」として、世界各地でピオディナミの講演活動などを精力的に展開している。

2005年産のクレド セランは、2004のような桃や白い花などの風味ではなく、パイナップルなどのトロピカルフルーツ、蜂蜜などを思わせる印象のあとから、レモンなどの柑橘系の香りが湧き上がる、しっかりした構成力を持っている。さらに空気とのアレーシジョンを続けると、カカオなどのニュアンスを感じさせ、長い熟成の世界を期待させるワインに仕上がっている。



*ニコラ・ジョリー氏



*馬で畑を耕している

【ボマール プルミエ クリュ2004 ドメヌ コント アルマン】

BLARD04

19世紀から続く名門ドメヌで、名畑「クロデ ゼブノー」5.3haを100%所有する。有機・ピオディナミへの取り組みは早く、1992年から。認証等は受けていないが、デカンタ誌2007・2月号ではルフレヴ、コント ラフォンなどと並んで、ブルゴーニュのベスト・ピオディナミ生産者に選出されている。

プルミエ クリュは「ドメヌ デ ゼブノー」の樹齢35年に満たない若い樹から作られたセカンド・ワインともいべきワイン。ピノノワールからのワインと思えないほど深く濃い色合い、ブラックチェリーなどの強い果実香、ボマールらしいしっかりした構成力とタンニンを持つが、喉越しは滑らかで、心地よい。現在でも魅力的だが、あと数年で更なる高みへと達する可能性を秘めている。



*栽培・醸造責任者
パンジャマン・ルルル氏



【ブーズロン2006 ドメヌ ド ヴィレーヌ】

BLVLB06

DRCの共同経営者である、オペル ド ヴィレーヌ氏が、コート シャロネーズのブーズロンで経営するドメヌからのワイン。DRCは1985年、ドメヌ ド ヴィレーヌは1986年に有機農法のカリテフランス認証を受けている。ブーズロンは1997年に村名格に昇格したAOCで、アリゴテ(アリゴテ ドレ)種100%から作られる白ワイン。

一言でいうとフレッシュ&フルーティ、レモンなどの柑橘系果実と固い黄りんご、白い花のように爽やかな酸味と豊かなミネラル感をたっぷり持った鮮やかなワインで、みずみずしい味わいが心地よい。



*甥のピエール・ブノワ氏



【シャトー カルティエ2004】 ALN4R04

サンテミリオン グラン クリュ クラッセに格付けされたシャトー フォンロックのセカンドワイン。カルティエの名は、カナダのケベックに初めて入植したフランス人の名前になんかだもので、1950年に商標登録、政府の認可が降りたもの。2002年からピオディナミに取り組み、2005年にフランスのピオディナミによるワイン生産者の組織である「ピオディヴァン」の認証を受けている。

濃く深いルビー色をしており、ベリー系果実の豊かな風味を持っている。しっかりした骨格を持ち、タンニン分も充分で、バランスの良い味わいを特徴としている。



【シャトー ムーラン デュ カデ2002】

WLEF96

サンテミリオン グラン クリュ クラッセ。1867年のパリ万博で金メダルを獲得した12のサンテミリオンのひとつで、ムエックス一族の一人、アラン ムエックスが醸造責任者を務めている。1996年にピオディナミを取り入れ、2005年にピオディヴァン認証を受ける。

メルロ100%から作られたワインは、穏やかな果実香とエレガントで均整の取れた風味を持ち、梅香とのバランスもよく、繊細な中にも飲み飽きのしない力強さを持っている。現在、ちょうど飲み頃。



【シャトー ポンテ カネ1999】 ALBPR99

ポイヤック地区グラン クリュ第5級。「ピオ」に取り組む生産者の少ないボルドー左岸にあって、2006年ピオディヴァン認証獲得。1999年にピオディナミを採用していたかどうかは不明だが、近年評価を上げてきたポンテ カネが、他のグラン クリュ シャトーに先駆けて認証を受けた(ピオディヴァンを受けるためには、エコセルの認証を受ける必要があるが、そのためには少なくとも3年を要する)ことは賞賛に値する。

ブラックベリーの果実香にリコリスやハーブ、ドライフラワーなどの風味が重なり合い、豊かな凝縮感の高さを感じる。たっぷりしたタンニンも熟成によりまるやかさを得ており、いま非常に美味しい飲み頃を向かえている。



2007年11月 “自然派・ピオワインの魅力”特集

製品コード	ワイン名	ヴィンテージ	色	アペラシオン	容量	梱包	参考価格
NLAPB04	フィンカドフィアルパロパラシオス	2004	赤	スペイン	750ML	12	12,500
NLPRC04	ラモンテサパラシオスレモンド	2004	赤	スペイン	750ML	12	3,390
MLCRS03	サンマルコランホッラ	2003	赤	トスカーナ	750ML	6	12,500
MLGVB01	リホラアンフォラグラブナ-	2001	白	フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア	750ML	9	10,400
MLQRC99	ヴァルホリツェラクラシコジュゼッペクイントレツリ	1999	赤	ヴェネト	750ML	12	12,500
GLNJC05	クロドラクレドセラニコラジョリ-	2005	白	ロワール	750ML	12	11,000
BLARD04	ボマルブルミエクリュドメヌデュコントアルマン	2004	赤	ボマルブルミエクリュ	750ML	6	12,900
BLVLB06	ブーズロンドメヌドワイレヌ	2006	白	ブーズロン	750ML	12	3,300
ALN4R04	シャトカルティエ	2004	赤	サンテミリオン	750ML	12	3,660
WLEF96	シャトムランデュカテ	2002	赤	サンテミリオン	750ML	12	5,100
ALBPR99	シャトボンテカネ	1999	赤	ボイヤック	750ML	12	10,000

*参考価格はすべて税抜き価格です