

第四回ワイン会 「リーズナブルに楽しめるパーティー用本格ワインのすすめ」 解説 関 修

今回は実際のパーティーで関の選んだワインを飲んでいただき、実践的な活用法を体験していただく良い機会だったと思います。というのも、大学の懇親会などパーティー形式の集まりが個人的には苦手なのですが、出席しない訳にもいかず出かけると必ず起こる問題が「飲む物がない」です。確かに以前と違って必ずワインが置いてあります。しかも、フランス製だったりして。居酒屋の飲み放題でもワインがあるのですから当たり前かとは思いますが、このご時世にヴァン・ド・フランス、つまり以前のヴァン・ド・ターブルなんてスーパーでも売っているのを見かけません。あとは IGT、以前のヴァン・ド・ペイ、オックとかの広域ワインでソーヴィニオンなどの葡萄品種別のもの。あるホテルではもう一ランク上がって、ローヌのヴァントゥーでした。残念ながら、関がお金を出して飲むワインではありません。まあ、飲み放題なんだから、あるいは日頃飲まないワインを勉強すると思えばいいではないか、と言われればそれまでですが、会費を払っている場合などやはり折角ならそれなりに美味しいワインにありつきたいものです。また、美食・ワインについて発言させていただいている人間が自身のパーティーでは店の出す飲み放題に甘んじているというのも言行一致していない訳で、「まず、醜より始めよ」の絶好の機会と思った次第です。

では、実際にそのメソッドを解説して行きたいと思います。

1. 「ウェルカムドリンクの設置とシャンパーニュの使用」

ある程度まとまった人数の場合、開始 30 分前くらいから受け付けが始まります。几帳面な方はもっと早めに到着しておられるかもしれません。受け付けを済ませ、開宴までの時間手持ちぶさたなのも失礼です。そこでウェルカムドリンクのコーナーを設置することをお勧めします。その際、お酒とソフトドリンクの両方を選べるようにしておきたいものです。今回は会場のアンカフェさんの御厚意もあり、ソフトドリンク数種とビールをご用意いただけました。そして、その際欠かしてはならないのが「シャンパーニュ」です。これはそのまま乾杯の折に注ぎ足して使うことが出来るアイテムです。

ここで大切なことは出来る限り、グラスは底の浅い幅広のクーブ（いわゆるシャンパングラス）ではなく、フルート（縦長の細身のグラス）にしてもらうこと。クーブはこぼしやすいため着席の場合はまだしも立食の場合は危険です。また、炭酸が抜けやすいのであまり飲まれない方など乾杯までに気が抜けてしまって美味しくありません。

そして、一番大事なのは必ず「シャンパーニュ」を用いること。よく、「泡」なら何でもと思われるでしょうがイケません。「腐っても鯛」ではありませんが、「安くてもシャンパ

ーニュ」にして下さい。もちろん例外はあって、イタリア料理のヴァイキング形式であればスプマンテでも OK ですが、シャンパーニュは万能です。スペインの「カヴァ」だってシャンパン方式だからとおっしゃるかもしれませんが、使っている葡萄品種が違います。つまり、味が違う。また、「シャンドン」などオーストラリアなど他の地域・国で同じ葡萄品種、方式で作っているものではどうかと聞かれば、同じ値段のシャンパーニュがあるのに何故それを使わぬとお答えしたい。探せば 2000 円くらいから本物のシャンパーニュが手に入ります。通常のもので 5000 円くらいですからこれは気軽なパーティーにはちと厳しいものの、2000 円のシャンパーニュならパーティーにも使えるでしょう。

で、今回用いたのが

「ポワルヴェール＝ジャック ブリュット (Poilvert-Jacques Brut) NV」です。

ピノ・ムニエ 50%、ピノ・ノワール 30%、シャルドネ 20%のセパージュです。

本来補助品種的に用いられるムニエを半分用いることでコストパフォーマンスの高さを維持しています。また、ノワールの濃さ、シャルドネのドライな酸味のどちらにも傾くことなく、中庸の美味しさを体現しています。気軽に飲めるがシャンパーニュの品格を失うことのない入門用にも適しています。ここを基準に自分の好きなタイプのシャンパーニュを探されるのも一興です。

付言すれば、ウェルカムドリンクにも用いますので他のワインより多めに用意する必要があります。今回は 1.5 倍の本数を揃えました (他の各銘柄が 6~7 本に対し、10 本)。

2. 「パーティーの主旨に関連したワインを用意する」

折角ワインを選ぶのですから、そのパーティーにちなんだものがあれば、ぜひ使いたいものです。例えば、十周年のお祝いであれば、十年もののワインを用いる。どなたかのお祝いでその方がワイン好きであれば、その方の好きなワイン (例えば、ボルドーの赤など) を加えるといったように。

今回の出版記念パーティーでは翻訳の原著者がアルザス出身の方でしたので、著者に敬意を表して白ワインをアルザスワインにしました。フランスの白ワインと言えば、シャルドネが有名ですが、ドイツとの国境に位置するアルザス地方はドイツワインの葡萄品種が多数植えられている白ワインの名産地です。そこで二種類の白ワインを共にアルザスワインにしました。赤白揃えるのは常として、それぞれ一種類ですと飽きてしまいますので何種類かずつ出すのがよろしいかと思えます。アルザスワインにはグラン・クリュを名乗れるワインを作る主たる葡萄品種が四種類あります。まずその中から最も有名なリースリングを選びました。

「ボーマン リースリング (Baumann Riesling) 2016 年 AC アルザス」

シャルル・スパルという作り手のもので、典型的なリーリングの味わいです。キューピーなどのセルロイド系の香り、即ちペト香 (ペトロール＝石油の香り) が明確に感じられ、

味も淡白ですっきりとした仕上がり。クセがないので好評でした。

また、アルザスという土地は他の地方ではあまり見かけない葡萄品種を結構多数栽培して興味深いワインを作っています。その代表格はグラン・クリュにもなっているゲヴェルツトラミネールですが、今回はよりマイナーなピノ・ブランを選んでみました。その名からも想像がつくように原産はブルゴーニュらしいのですが、ブルゴーニュはシャルドネが席卷してしまったのでフランスではアルザス、ピノ・ビアンコとしてイタリア北部、東欧でも栽培されているということです。

「ビュシュール=フィクス ピノ・ブラン (Buecher-Fix Pinot Blanc) 2016年 AC アルザス」

「デメテール」のビオデュナミ認定を受けているビオワインです。ちょっと甘やかなコクのある作りでリースリングとは対照的。ヴィンテージも同じで比較しやすいように心がけました。

3. 「ボルドー、ブルゴーニュなど王道ワインを選び、ワンランク上げたものを供する」

最初に書きましたように、宴会などで供されるフランスワインは大概オックなどの南仏などで作られるヴァラエタルワイン（葡萄品種ごと）です。しかし、ボルドーワインは複数の品種の混交ですし、同じ葡萄としても土地が違えば味も違う訳です。オックのピノ・ノワールを飲んでそれがブルゴーニュと同じということにはなりません。ですので、出来る限り、各国の銘酒と呼ばれるものを揃えることをお勧めします。フランスであれば、ボルドーとブルゴーニュ。イタリアであれば、トスカーナとピエモンテです。これも比較対象のために両方出されると楽しみが増します。そして、その際、AC ボルドー、AC ブルゴーニュは避けるべきかと思えます。イタリアであれば、キャンティとかバルバレスコ（2000円くらいからあります）にするべきだ、と。フランスの場合、AC ボルドーは手頃なものの、余りに安易なワインが多くお勧めできません。他方、AC ブルゴーニュは価格も味もピンからキリで選ぶのが大変。ドメーヌ（作り手）などの知識がないと選ぶのに一苦労します。そこで、キャンティやバルバレスコと同じく産地をワンランク限定したものを探してみよう。

そこで、今回選んだブルゴーニュは

「オート=コート=ド=ボーヌ ドメーヌ・デュ・ポールガール (Hauts Côtes de Beaune Domaine du Beauregard) 2016年 ACブルゴーニュ オート=コート=ド=ボーヌ」

まず、ボルドーとブルゴーニュでは各作り手の生産量が全く異なるので、ブルゴーニュは高価であるということです。ACブルゴーニュでも相場は3000円と思われた方が良いでしょう。ですので、気軽なパーティー向きではありません。今回の場合、さらにハードルを上げましたので正直、このレヴェルでリーズナブルな価格帯のワインはこの銘柄しか見当たらなかったといっても過言ではありません。

しかも、ブルゴーニュは事情が複雑です。生産量が少ない割には広範囲に及んでいるのです。北から、シャブリで有名なヨンヌ県は飛び地で、いわゆるブルゴーニュ地方はディジョンからリヨンに至る線状の「コート」と呼ばれる丘陵地帯になります。北からロマネコンティに代表される赤が中心の「コート・ド・ニュイ」、その南にモンラッシェなどの最高級白ワインを産する「コート・ド・ボヌ」、この二つを合わせて「コート・ドール（黄金の丘）」と言ひ、ブルゴーニュ最高のワイン産地となっています。さらにその南に、「コート・シャロネーズ」、「マコネ」と続き、「ボジョレー」まで広域的にはブルゴーニュに属します。従って、ACブルゴーニュはこれらのどの地域でも名乗れることとなります。こうして、地域をワンランク絞った方が良いと言った理由がおわかりになったと思います。ただし、ヴォーヌ・ロマネなど村名ワインは5000円以上となりますのでパーティー向きではありません。では、何が可能かと言った時に思い浮かぶのが「オート＝コート＝ド＝ボヌ」と「オート＝コート＝ド＝ニュイ」というオペレーションです。これらは上記の「コート・ドール」の二地域及びその周辺の村に限定された銘柄です。村名にはかなわぬもののその片鱗は感じさせてくれることは確かです。

さて、今回の作り手はちょっと複雑です。ミシェル・デペルノン氏が当主のこのドメーヌ、実は上記のどの地域にもありません。ボヌとシャロネーズの境目からちょっと西にずれたところにある五つの村から成る「コート＝ド＝クショワ」というオペレーションに属するサン＝セルナン＝デュ＝プラン村にあります。ですので、当然、「コート＝ド＝クショワ」と「ブルゴーニュ」は作っています。しかし、この村は「コート＝ド＝ボヌ」に接していて、実際、このドメーヌはマランジュとサントネというボヌの村にも畑を持ち、村名ワインを作っているのです。従って、今回使った「オート＝コート＝ド＝ボヌ」はマランジュ及びサントネ産のセカンドクラスの葡萄を混ぜて作ったと想定されます。

肝心のワインの質の方ですが個性的な味わいがあります。ちょっと田舎臭い感じがしますが、果実味だけのものが多いACブルゴーニュの多くのワインに対して、ピノ・ノワール単品種で複雑な味わいが表現されることを垣間見ることが出来るかと思います。

さて、ボルドーはそれに比べれば、わかりやすいと思います。パーティー向きのオペレーションとして「(オー＝)メドック」と「グラヴ」を押さえておけば間違いありません。関がパリでの海外研究時代、昼間出かけるビストロでワインと言ったら、メドックかグラヴの若めで硬いものが定番でした。気軽な店では一番高い部類のワインでブティユ（ボトル）で200フラン（4000円）ほどでした。他はみんなキャラフのワインを飲んでいましたから。

つまり、ムートンなどのあるポイヤックは村名ワインでやはりこれは高い。ブルゴーニュと原理は同じです。メドックは広域で上記ポイヤックはオー＝メドックに属し、グラヴも複数の村が名乗れます。五大シャトーのオー＝ブリオンはグラヴのペサック村にあります（オペレーションは「ペサック＝レオニャン」とさらに限定されていますが）。どちらもカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ＝フランといったボルドー定番の葡萄品種

の混交でオーソドックスなスタイルです。関はグラヴのちょっとスモーキーな感じが好きで今回もグラヴのワインを選んだ次第です。

「ル・カデ・ド・クーアン (Le Cadet de Couhins)、INRA (国立農業研究所) 2015 年 AC グラヴ(Graves)」

申し訳ありません。関はセカンドワインを好みませんので、リーズナブルなグラヴの無名シャトーにしようかと思ったのですが、シャトー・クーアンはグラヴの格付けでグラン・クリュに指定され、しかもユニークな経緯を持つシャトーなので多くの方に知っていただきたくセカンドワインを取り上げた次第です。まず、クーアンはACとしては「ペサック＝レオニャン」ですがどちらの村でもなく、ヴィルナーヴ＝ドルノン村にあります。グラン・クリュに列せられているのは白ワインのみです。もともと白ワインのみを作っていたこのシャトーを1968年、フランス国立農業研究所が買い取ります。当時、シャトーを管理していたグラヴの有名な作り手アンドレ・リュルトンは全21haの内、6haを手に入れ、「シャトー・クーアン＝リュルトン」と名乗り、グラン＝クリュの白ワインのみを生産して現在に至っています。残りの約15haでINRAはワインを作っていますが、何故かグラン・クリュの白は3.5haほどで残りは格付けされていない赤ワインが主に作られているのです。セパージュはソーヴニヨン55%、メルロ40%、フラン5%との記述が(ペパーコーン『ボルドーワイン 第二版』)。シャトー・クーアン赤は4000円ほどですが今回のパーティーの予算ではちょっと難しかったのでセカンドの「ル・カデ」にしました。オペレーションもワンランク下がって「グラヴ」になっています。しかし、さすがにクラッセしている畑のものだけあって、タンニンのしっかりした深みのある味わいのワインでした。通常の気軽なグラヴはもっとサラッとしていて果実のうまみで飲ませるようなタイプですが、現代的なしっかりボルドーをお客様たちは楽しんで下さったようで好評でした。

さらに、日本初上陸のボジョレーの作り手、ドメヌ・メジアの試飲コーナーも設けましたので、上記に加え、「ガメイ」種のワインも楽しめたことと思います。

また、料理では、ミシュランでビブグルマンを獲得している「按田餃子」を「アンカフエ」さんのご協力で調理していただき提供しました。店主で料理研究家の按田優子さんの大学の卒論指導教官を関が務めた御縁での御厚意でした。

このように、トピックとなるコンテンツも提供することでパーティーはより華やかで彩り豊かなものとなるでしょう。

最後に、ワインは足りなくなることはないよう、多めにご準備下さい。今回は50名を想定して、上記のシャンパーニュ、白二種類、赤二種類で計36本(三ケース)用意し、数本余った感じです。

皆さんも是非、ワインを最大限に生かしたパーティーを催していただければと思います。