

ちよつとワインと旅の無駄話（中休み）

飲兵衛のんべえで、うるさいこと言うものだから、ワインについて書いてみる——そう言われて書き始めた。ところやってみたところ、ただ美味うまい不味まずいというだけで、気の利いた蘊蓄うんちくを傾けることなど僕にはとてもできないということは今になつて痛感している。

だいたい嗜好しこうというものは移ろいやすい。そのことを思い知らされている。昔は白ワインが赤ワインよりはるかに美味いと思つていたのに、今は、赤ワインの方が飲んでいて嬉しい。ワインだけではない。ビールもそうだ。あれだけドイツのビールは美味いと思つていたのに、最近はカンボジアで飲む「アンコールビア」は絶品だと思ふし、イギリスの生ぬるい、やや赤みを帯びたビールぐらい、口当たりと喉越しの良いものはないと思う。ウイスキーやバーボンやブランデーにしても同じだ。この三〇年あまりで好みはかなり変化した。

つまり嗜好しこう——その基礎であるはずの味覚もブランドだけで左右されるものではないし、絶対的なものではないということだ。今、最も飲む機会の多い好きな日本酒で、そのことを常に確認している。日本酒は不味い、日本酒なんて思つていた時代があつた。ところが、ある酒蔵で絞つたてのものを飲み、瓶詰めとはまつたくの別物で、美味しいのに驚かされた。その時に頭の片隅に刻まれた味覚の記憶に近いものが、最近、防腐剤抜き、醸造アルコール抜きで保存状態の良いものの中にあり、しかも、比較的容易に口にできるようになつている。だから日本酒を飲む機会が圧倒的に多くなつている。

そして、いろいろ学んだ。同じ純米じゆんまい、吟醸ぎんじやう、大吟醸だいぎんじやうと言つても、千差万別だし、同じ蔵元の同じ銘柄でも、多分、保管状態によるのだろうけれど、話にならないほど不味いものもある。それは体調だという人もいるけれど、体調以前としか言えないものが結構、蔓延まんえんしている。

多分、同じことは、ビールについても言えるだろう。昔、絞りたてのビールを飲んだけど、これは間違いなく絶品だった。それに近い味のものが手に入るのであれば、僕は今でも、カンボジアやロンドンでなくとも、日本に居てもビールを飲むと思う。

フランス・ワイン

ワインも程度の差はあるにしても同じだろうと思う。ワインと言えば、本場はフランスだし、僕もワインを好きになったのはフランスに行ったときからである。しかし、最近は特にフランス産であるかどうかは気にならない。酒とは、嗜好^{しこう}とは、そんな単純なものではない。ワインだって同じだろうと自分勝手に思うようになってきている。同じ値段を払うのであれば——もちろん廉価なものについての話だけれど——今ではフランス・ワイン、イタリア・ワインあるいはカリフォルニア・ワインと銘打つてあるものよりはチリなどのワインの方がはるかにお買い得なことが多い。



<http://www.nlwine.com/wine/map/france.html>

しかし、そうは言ってもフランス・ワインを無視はできない。多くの産地があるが、主な産地についてある程度の知識は持っていた方が楽しく飲める。

参考までに、もろもろの資料を整理すると、だいたい次の通りである。

シャンパーニュ

有名な発泡性ワイン「シャンパン」の産地。

このシャンパーニュ地方で、瓶内2次発酵によつて造られる発泡性ワインを「シャンパン」という。ブドウは黒ブドウのピノ・ノワール (Pinot Noir) とピノ・ムニエ (Pinot Meunier) 、それと白ブドウのシャルドネ (Chardonnay) 果汁を発酵させたものを瓶に詰め、それに酵母と糖分とリキュールを加えて密栓。瓶の中で再び発酵(二次発酵)させる。出荷前に二次発酵で生じた^{おり}澱を取り除き、コルク栓をする。シャンパーニュ地方は冷涼なため、年による品質差が大きく、一般に品質を一定に保つため、異なる年のワインをブレンドしている。



ピノ・ノワール

ブルゴーニュ

ソーヌ河流域。赤ワイン中心の「コート・ド・ニュイ」(Cote de Nuits) 、白ワイン中心の「コート・ド・ボーン」(Cote de Beaune) 。辛口白ワインで知られる「シャブリ」(Chablis) の三地区が有名。赤はピノ・ノワール、白はシャルドネというように単一品種のブドウを用いるのが特徴。なお、この地域では同じブドウ畑から複数の生産者がワインを作ることが多く、品質が異なるという。



シャルドネ

ボルドー

ジロンド河流域。シャトー・マルゴー (Chateau Margaux) やシャトー・ラフィット (Chateau Lafit-Rothschild) などカベルネ・ソーヴィニオン (Cabernet Sauvignon) 主体の赤ワインが有名な「メドック」(Medoc) 地区、それとメルロ (Merlot) 中心の赤ワインで有名な「サンテ・ミリオン」(ST-EMILION) 地区などが人気がある。



カベルネ・ソーヴィニオン

この地域の赤ワインは、一般にカベルネ・ソーヴィニヨン^{ソウヴィニオン}を主体にカベルネ・フラン(Cabernet Franc)´ マルベック(Malbec)´ メルロなどのブドウをブレンドしている。

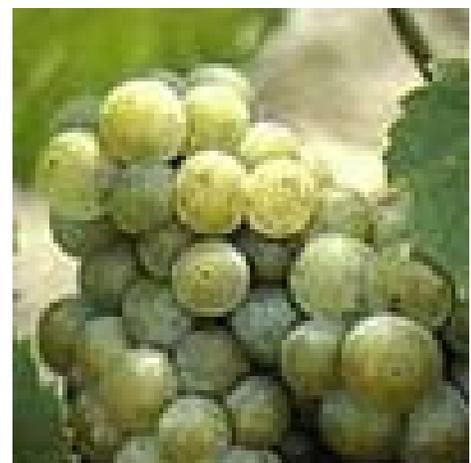
一方、白ワインはソーヴィニヨン・ブラン(Sauvignon Blanc)´ セミヨン(Semillon)´ ムスカデ(マスカット) (Muscadete)などのブドウをブレンドしている。

つまり、赤ワインも白ワインも、この地域のワインは各種ブドウを使うブレンド・ワインが主体であり、これが一つの特徴となっているという。なお、ボルドー・ワインは一般に「シャトー」の名前で呼ばれる。英語の「エステート」(広大な地所)で、ある特定の私有地のブドウ畑のブドウだけで造られるのがシャトー元詰めワインである。

ロアール

もう一つ、ロアール河流域を忘れてはならない。河口の「ナント」(Nantes)地区ではブドウの名前がワインの名称にもなっている辛口淡泊な白ワイン、ムスカデ。「アンジュー・ソミュール」(Anjou & Saumur)地区では甘口のロゼ。「トゥーレーヌ」(Touraine)地区ではカベルネ・フランの赤ワインなど。そして「中央」(Centre)地区はソーヴィニヨン・ブランの辛口白ワインやピノ・ノワールのロゼなどが作られているという。

こうしたことはワイン好き人にすれば、基礎の基礎なのだろうけれど、僕の場合、こんなことを多少なりとも知るようになったのは、この一〇年あまりのことである。それまでは、ただ美味いかどうかしか関心がなかった。



ムスカデ



ソーヴィニヨン・ブラン



メルロ

ロアール溪谷の古城めぐり

こうしたことに少しでも興味を持っていれば、ロアール溪谷の古城めぐりもつと面白かったに違いないと今になって悔やんでいる。そうそう行けるところではないからだ。



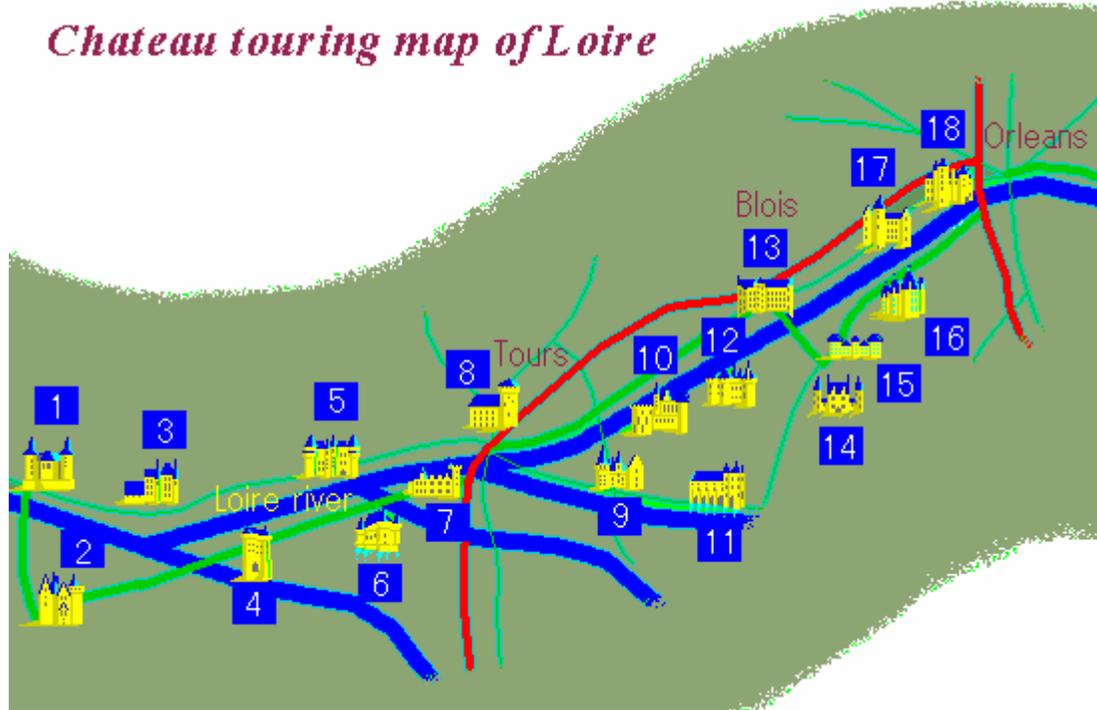
三〇年ぐらい前のことである。最初に行った外国がフランスだったけれど、それがきっかけで、その後の二、三年間、頻繁に出かけ、長いときは一ヶ月ぐらいパリに滞在。延べ半年以上、滞在するハメになった。その時、休日を使い、パリ市内はもちろんのこと、郊外のヴェルサイユ宮殿から、満潮になると島になるノルマンディー地方の「モンサンミッシェル」(Mt St Michel)などあちらこちら行った。

そして思い切ってロアール溪谷の古城巡りにも挑戦した。パリから車で出掛けた。途中、「シャルトル」に寄る。延々と続く麦畑、その広大な平野の彼方に、忽然と天高くそびえる大聖堂の尖塔の姿が現れてきたのには驚かされた。街のたたずまいといい、大聖堂のステンドグラスといい、「一度、見た方が良く」と勧められただけのことはあった。

溪谷に入るとロアール河の両側に古城が建ち並んでいる。豊かな地域で、ルイ一四世がヴ



エルサイユ宮殿を造るまで、ここに歴代の王が城を築いたため、三〇以上の城や館が集中しているのだという。



- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1.SAUMUR城 | 10.AMBOISE城 |
| 2.MONTREUIL-BELLAY城 | 11.CHENONCEAU城 |
| 3.REAUX城 | 12.CHAUMONT-sur-LOIRE城 |
| 4.CHINON城 | 13.BLOIS城 |
| 5.LANGEAIS城 | 14.TROUSSAY城 |
| 6.RIDEAU城 | 15.CHEVERNY城 |
| 7.VILLANDRY城 | 16.CHAMBORD城 |
| 8.TOURS城 | 17.DUNOIS城 |
| 9.BOURDAISIÈRE城 | 18.MEUNG-sur-LOIRE城 |

<http://plaza4.mbn.or.jp/%7Ekiln/france/loirmap.htm>

主なものだけでも、右図に示すように川沿いに点在する。時間的な制約があったため、それらを駆け足で回った。それでも壮大な⑩のシャンボール城とか、川面に映える⑪のシュノンソー城の美しい姿は今でも鮮明に覚えている。

そして名前は覚えていないけれど、瀟酒しょうしゅで小さなレストランで食事をとった。パリの市内で食べるのとは違う、あまり手の込んでいない素朴な料理とハウスインが美味かった。大勢で、いろいろな料理を注文し、それをシェアして楽しむ。名物だという鹿の肉もなかなかだった。



その後、何度もパリには行ったけれど、この時ほど素直に食べ物と飲みものと風景に感動したことはない。贅沢の極みだった。それでも、いま思い出すと、悔やまれる。ロアールのワインについて知っていたら、間違いなくワイナリーに行き、保存状態の良い「ムスカデ」に挑戦する。この折角のチャンス逃したと残念に思うばかりである。

それ以来、実に多くのフランス・ワインを飲んできているけれど、昨年、忘れられない「事件」に遭遇した。このシリーズの初めに登場したMさんと、ジュネーブからの帰路、休日を利用して立ち寄った地中海沿いに広がる一帯「コート・ダジュール」(紺碧の海岸)の中心地、リゾート地として有名な「ニース」での出来事である。



名前の通りの

紺碧の海と空。

マチスやシャガ

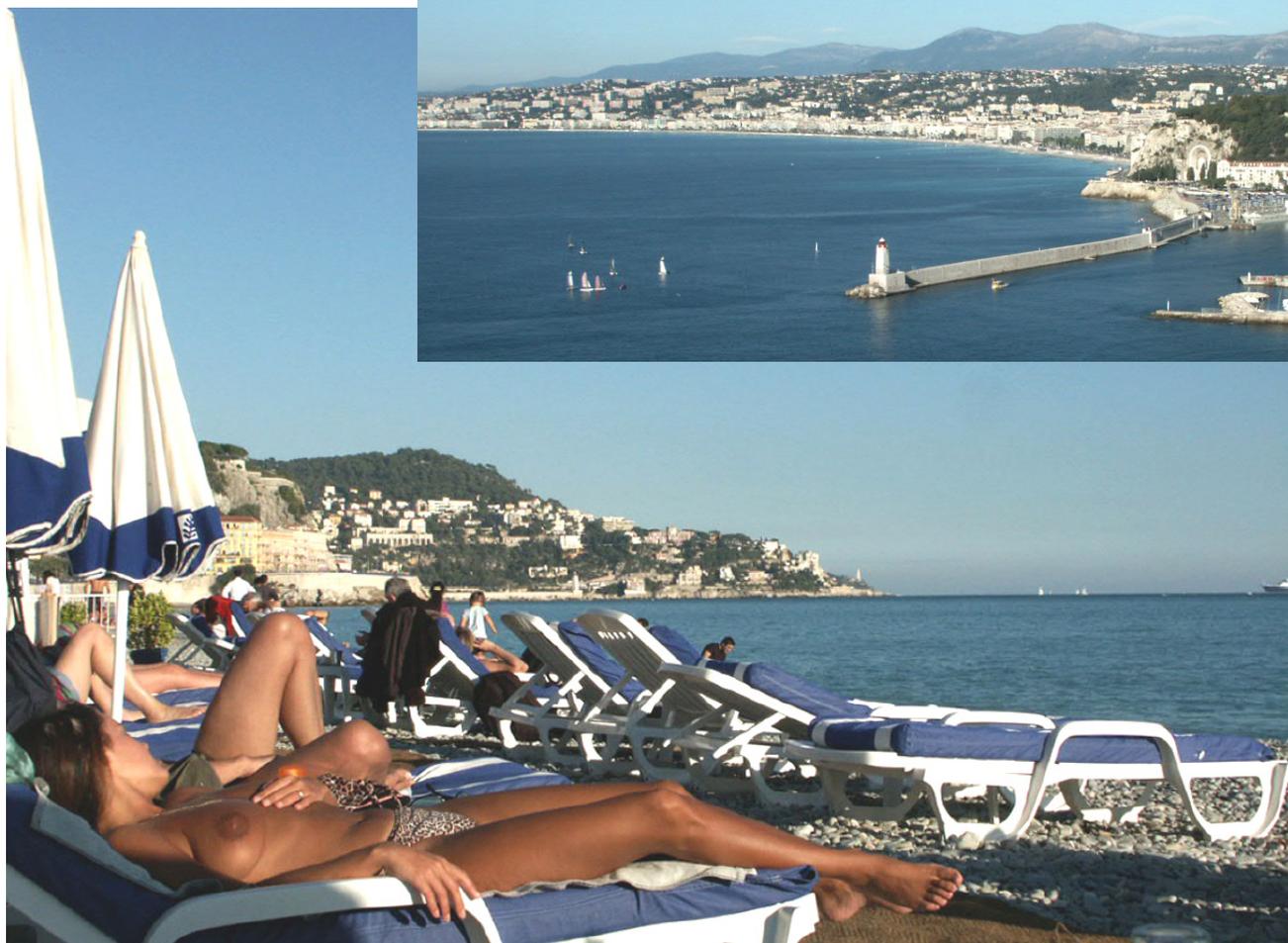
ールの美術館な

どに行ったり、

高級住宅街を散

策したり、あるいは日没まで海岸でビールを飲みながら日光浴を楽しむ。そして

最後の晩は、野菜や魚介類の露店が並ぶ市場から遠くない狭い路地裏のレストランでワインを飲みながら過ごそうということになった。



すでに昼間に探索した一帯で、安くて美味そうなレストランが何軒もあった。

シャワーを浴びてスッキリし、期待に胸を膨らませてホテルを出る。イタリア料理のレストランに入った。直ちにMさんはワイン・リストに没頭する。



ワインは「おまかせ！」と言われているからだろう、思案している。それも普段の倍以上の時間をかけている。ついに意を決したようにボニーを呼び、注文する。

ここプロバンス地方もワインの産地だし、折角なのだから地ワインを頼んだという。奇妙な格好の瓶が運ばれてきた。テイステイングをMさんがする。神妙な顔をしている。

「で、どう？」と僕。

「まあ、飲んでみて！」とMさん。

促^{うなが}されたもので僕も口に含んだ。

ところが適切な言葉が浮かんでこない。「こういうのを、なんてコメントするの？」と僕。Mさんは、やや顔をしかめ、それから苦笑いしながら「不味^{まず}い！」という。



それを聞いて妙に嬉しくなり、「そう！不味^{まず}い！それなら僕も分かる」と言うと、「まあ、地ワインだから。一番高いヤツにしたのだけれど二〇〇〇円も

しないし」と弁解する。そして瓶をテーブルの隅に押しやり、「これは飲まないで食事だけにしよう」と照れながら言う。もちろん、異論はない。最後の夕食はワイン抜きだった。料理もワインと同じようなものだった。ボリュームたっぷり
で一人二〇〇〇円もしなかったけれど、ほとんど残すハメになった。最後の最後
までニースの印象は強烈だった。

二〇〇三年夏 伴 友貴