



= エンリコ・ベルナルドが必ずオンリストする生産者 =

■ 生産者について



オリヴィエ・カズナヴが、ワインの仕事をしたいと思ったのは17歳の時。ボルドーのCHフェイティ・クリネを飲んで「こんなワインをつくりたい！」と思ったといいます。その後、フランス最大手のワインのインターネット販売会社でバイヤーとして手腕をふるいますが、40歳の年に都会の便利すぎる暮らしに不自然さを感じ、もっと季節を感じながら自然と接して生活したいと思うようになります。

折りよく、ボルドーで叔父さんの所有する畑(Ch.de Bel)を譲り受け、自身でのワインづくりをスタートしました。

「売れるワイン」を知り尽くしたオリヴィエが、実際にワインづくりを始めて魅了されたのがカベルネ・フラン。

「カベルネ・フランの栽培はとて難しいが、うまくいったときには素晴らしい果実のフィネスをうみだし、絶妙な酸をもった余韻の長い最高のワインができあがるんだ」とその魅力を語ります。奥様は、元C.A.。今では、二人で民宿も経営し、理想の「季節を感じる生活」を楽しみつつワインをつくっています。8haの畑を所有するほか、友人のベルナル・ガドラ氏がポムロールとサンテミリオンに所有する畑の栽培から醸造を手掛けてもいます。

最年少で世界一ソムリエに輝いたエンリコ・ベルナルドとは古くからの友人であり、ベルナルドは彼の生産者としての才能に全幅の信頼をよせ、彼のレストランには必ずオンリストします。

■ 畑・醸造について

8 haを所有するほか、友人のベルナル・ガドラ氏が所有するポムロールとサンテミリオンの畑についても栽培、醸造を手掛けています。

ビオロジー栽培を続けていますが、認証をとる予定はありません。

「ぶどうをつくるという目的がある以上、万が一のときに農薬を使うのはやむを得ないと思っているから。ただ万が一の時以外は使うものではないとも思っている。」というのがその理由。ボルドーには珍しく、立てた樽で発酵をおこなったり、225L樽を使ったりするのも彼の特徴。ブルゴーニュのアプローチを感じる生産者です。

■ ワインについて

◆ Achille (Montagne-St.Emillion) アシール(モンターニュ・サンテミリオン)

<品種>カベルネ・フラン50% メルロ50% <面積>0.5ha <土壌>粘土質 <区画>シャトー・レ・ゾート・グラヴ(2.8ha)の中で最上の区画
<平均樹齢>35年 <栽培>ビオロジー栽培だが認証取得予定なし <醸造>手摘みでの収穫後、急激な温度変化を避けるためコンクリートタンクで発酵します。その後、500Lの樽(新樽と一回使用樽)で醸造。(ボルドーで500L樽を使うのは非常に珍しい)225Lの樽にうつし4カ月。<生産本数>2000-2500本

ベルナル・ガドラ氏が所有するシャトー・レ・ゾート・グラヴ(Ch.les Hautes Graves)の葡萄でオリヴィエが手掛けるキュヴェ。

彼らの共通の友人で劇作家兼監督のLuc Plissonneau氏の手掛ける短編映画「Le Fil Rouge」の中で、オリヴィエは主人公アシールの若い頃を演じたが、とても奇妙な映画だったと振り返ります。アシールのセパージュ(メルロ、カベルネ・フラン50%ずつ)もボルドーでは珍しいブレンドであることが、映画のイメージに重なり「アシール」と名付けることにしたのだそうです。

「Le Fil Rouge」の視聴は、下記サイトから可能です。興味のある方はご覧になってみてください。

<http://vimeo.com/23583653>

オリヴィエの目指す、フルーティでタンニンの丸いワインがここに表現されています。きめが細かくエレガントなタンニンは、ひっかかかることなく繊細で適度なボリュウム感と複雑味をワインに加え余韻の長いワインとしています。

◆ Bordeaux Blanc « Aux Plantes » ボルドー・ブラン “オー・プラント”

<品種>ソーヴィニオン・ブラン60% ミュスカデル40%(セミオンがはいっていないためアントル・ドゥ・メールを名乗れません) <区画>アントル・ドゥ・メールの畑 <生産本数>6000本

「オー・プラント」はキュヴェ名で、余韻の長さを追求したオリヴィエの新作ワイン。ソーヴィニオン・ブランのкок、アニスのような香りが特徴的。

【Les Guide des meilleurs à moins de 20€ 2013 2011VT: 16/20】

◆ Bordeaux Rosé « Aux Plantes » ボルドー・ロゼ “オー・プラント”

<品種>メルロ90% カベルネ・フラン10% <生産本数>3600本 <醸造>5回使用樽で一次発酵、二次発酵をおこなう。

「オー・プラント」はキュヴェ名で、余韻の長さを追求したオリヴィエの新作ワイン。赤ワインのように開けてからの時間や温度によって変化を楽しめるワイン。

◆ Bordeaux Rouge « Aux Plantes » ボルドー・ルージュ “オー・プラント”

■ 一問一答

Q. お名前と誕生日、家族構成をおしえてください

オリヴィエ・カズナヴ、1964年5月2日生まれ。妻と子供が2人(11歳の男の子と8歳の女の子)、犬が1匹一緒に暮らしてる。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

2003年に僕が創業した。

Q. ワインをつくろうと思ったきっかけをおしえてください

17歳の時に飲んだCHフェティ・クリネに感動して、ワインの仕事をしたいと思ったんだ。しばらく、インターネットのワイン販売会社でバイヤーとして働いていたんだけど、つくり手としてやってみようと思ったのは40歳の時。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？

すべて独学。バイヤー時代にいろんな生産者と話をした経験が大きかったかもしれないね。

Q. あなたが独自に工夫して大切にしていることはなんですか？

ぶどうに情熱をもち、タンニンをいかに丸くするかを考えている

Q. どんなワインをめざしていますか？

フルーティでタンニンの丸いワイン

Q. 印象に残った年とエピソードをおしえてください

2003年のファーストVT。天候が厳しかったけど(猛暑)、そばに川があったおかげで風通しがよく素晴らしいワインになったと思う。

Q. もらえるとしたらつくってみたいワインはありますか？

ブルゴーニュワインが好きだからブルゴーニュでつくってみたいね。

Q. 自身のワイン以外で好きなワインをおしえてください

ブルゴーニュワインが一般的に好き。僕のワインにも影響してるところがあると思う。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

読書。とにかく本が好き。プルーストが一番のオススメだけどオールジャンル読むよ。日本の本も紹介して。

Q. 苦手なものはありますか？

やりたいことをやらないこと。ストレスとなって嫉妬につながると思うから。

Q. 休みが一月あつたら何をしたいですか？

パタゴニア旅行に行きたい。

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください

アルゼンチンやオーストラリアに行ってみよう。時間があれば、だけど。

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？

なによりもお金。資金繰りはとても大変、特に僕のように何もないところからはじめた者は同じ気持ちじゃないかな。

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？

9月。空の青さと畑の紅葉のコントラストが素晴らしいから。あと、9月は、毎日、畑でブドウを食べられるから！笑

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください

はじめて手がけたCHド・ベル・ルージュかな。

Q. あなたのワインに合うと思うお料理をおしえてください

僕のロゼは、特に和食に合いそうだと思うけどどう？

Q. 和食は食べたことがありますか？好きなメニューはありますか？

醤油はすばらしい調味料と思う。大事につかってる。

Q. あなたのワインをどんなシチュエーションで飲んでもらいたいですか？

TPOやレンジにあった飲み方をしてもらえたらいいと思う。

Q. おすすめのレストランをおしえてください

イル・ピノ(エンリコ・ベルナルドがソムリエをするレストラン。選んだワインに合わせた料理がでてくるという少しかわったシステムのレストラン)

Q. 座右の銘はなんですか？

Amour. 愛と情熱をもち、同じように愛と情熱がかえってくると思うから。

Q. 日本のイメージは？

伝統的

Q. 日本であなたのワインを飲む人にメッセージをお願いします

ラベルにとらわれることなく、自分の価値で判断してワインを飲んでもらいたいな。

