

BUAISO

ブアイソー

都市と都市をつなぐインターシティメディア
BUAISO.net

52

2012
Liberra Corp.

[インターシティ]

カリフォルニア

[特集]

地方シフト、
東京シフト

[近憂遠慮]

三重県知事
鈴木英敬氏

世界に開かれた自治体が
日本を底上げする



ブルゴーニュが誇る白ワイン 「シャブリ」の地を訪ねて



フランスのブルゴーニュ地方が誇る白ワイン「シャブリ」が造られている、シャブリの村へ訪れた。何にも遮られない青い空と、ずっと続く黄緑色のブドウ畑と、白い土。それぞれの色が鮮明で、目に焼きつく。のどかな小さい村で、そこに住む人たちがゆったりしている。世界中の人たちに変化しているシャブリが、この小さい村で造られているなんて、感慨深い。

文・写真：北井彩子、コーディネーター：大山村由美、取材協力：(Du grand merci, à vous tous)・Domaine Daniel-Etienne Defaix, Domaine Servin

一面に広がるブドウ畑。牡蠣や貝殻の化石が見つかる、真っ白な石灰質の土壌

シャブリって、どんなワイン？

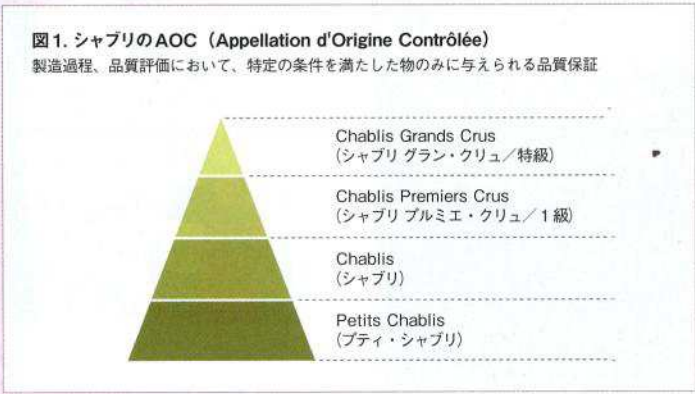
シャブリの土壌は、真っ白な石灰質。キンメリジャンと呼ばれ、牡蠣や貝殻の化石が見つかる。シャルドネ種のブドウの栽培が適しており、ここで育ったブドウは、ミネラルをたっぷりと吸い上げる。そのため、キリッと締まった辛口白ワインができるというわけだ。牡蠣や貝殻の化石が見つかる畑から造られるだけあって、基本的に魚介類の料理との相性は最高。

シャブリのワインの最大の輸出先はイギリス、第2位が日本だ。輸出量は圧倒的にイギリスの方が多く、価格も日本の方が上回っている。

4つの等級に分けられる シャブリのAOCワイン

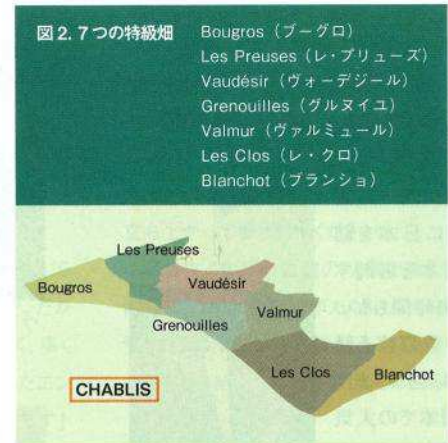
さて、ブルゴーニュでは畑で格付けがされる。シャブリのAOCワインは、シャブリ グラン・クリュ(特級)、シャブリ プルミエ・クリュ(1級)、シャブリ、プティ・シャブリという4つの等級に分けられている(図1参照)。

シャブリ グラン・クリュはシャブリの全生産量のたった2%、シャブリ プルミエ・クリュは約16%、シャブリは約67%、プティ・シャブリは約15%となっている。



7つの特級畑

特級畑は7つあり、それぞれに名前がついている(図2参照)。ここの畑から造られたワインには、これらの畑の名前が明記される。Chablis Grand Cru Les Clos(シャブリ グラン・クリュ レ・クロ)というふうには。



アンモナイトの化石が発見されることも



ブドウの赤ちゃん。まだ小粒!



至る所でワインの試飲ができる。ワイン産業で成り立っている村だと感じる

ここで、2つの違うスタイルのドメーヌ(※1)を紹介しよう。



ドメーヌ・ドゥフェ

1610年から、13代にわたって続いているドメーヌ。現在のオーナーは、ダニエル＝エティエンヌ・ドゥフェ氏。昔ながらの製法を守っており、熟成にかなり長い時間をかける。そのため、ワインには熟成香といわれるキノコやナッツの香りが深く染み込んでいる。日本ではまだあまり知られておらず、知る人ぞ知るという注目ドメーヌ。

カーヴ(※2)のほか、直営のレストランLa Cuisine au Vin(ラ・キュイズィーヌ・オ・ヴァン)とホテルAux Lys de Chablis(オ・リス・ドゥ・シャブリ)もある。

カーヴ(ワインの試飲・販売)

Domaine Daniel-Etienne Defaix
14 Rue Auxerroise 89800 Chablis
Tél : +33 (0)3 86 42 14 44
www.chablisdefaix.com

レストラン

La Cuisine au Vin
16 Rue Auxerroise 89800 Chablis
Tél : +33 (0)3 86 18 98 52
www.lacuisineauvin.fr

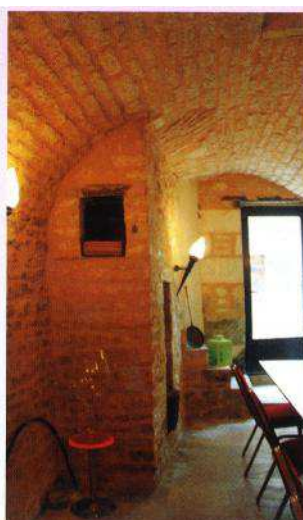
※千年の歴史を持つカーヴを改装したレストラン。ドメーヌ・ドゥフェのワインと一緒にシャブリ料理を堪能できる。ここでは、自家菜園で採れた新鮮な野菜やフルーツが使用されている。

ホテル

Aux Lys de Chablis
38 Route d'Auxerre 89800 Chablis
Tél : +33 (0)3 86 42 49 20
www.hotel-lys-chablis.com



畑に病気予防の薬(ボルドー液)をまいているところ。薬まき作業は通常2週間に1回くらいだが、2012年は雨が多く、カビが原因の病気が発症しやすかったため、5日に1回くらいの頻度で行ったそう(写真提供:Domaine Daniel-Etienne Defaix)



(左)ドゥフェ氏が経営するレストラン「La Cuisine au Vin(ラ・キュイズィーヌ・オ・ヴァン)」。(上)同店ではカウンターで試飲が可能。料理との相性やテロワール(※3)についてなど、英語で質問できる