

## 自然派ワインと繋いでく人々

Terroir( テロワール・土地)

×

Vignerons( 葡萄栽培・醸造家)

×

CLUB PASSION DU VIN( 情熱的なワイン会社)

×

BATONS( 情熱的な酒販店)

×

Conception (情熱的なサービスマン)

×

Convive( ゲスト・お客様)



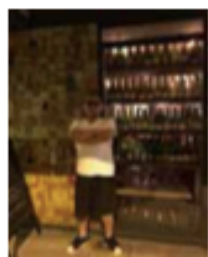
2018.7.10~2018.7.18

## <研修日程>

- 7/10 ニース到着
- 7/11 ニース観光
- 7/12 プロヴァンス・Ch.ロックフォール、ラングドック・モンドマリー 訪問
- 7/13 ラングドック・ルトンデスリーズ、ルーション・ブードュモンド、カリマス 訪問
- 7/14 バニユルス・カゾデマイヨール、ラングドック・オリヴィエコエン 訪問
- 7/15 ローヌ・ジェロームジュレ、ダールエリボ 訪問
- 7/16 ボジョレー・ヤンベルトラン、レミデュフェイト 訪問
- 7/17 ブルゴーニュ・フィリップパカレ 訪問
- 7/18 17:20 パリ出発

Je ris 玉ノ井 菜穂



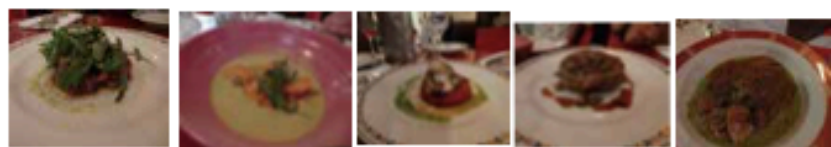


### 『Le Canon』

ディナーはホテルから5分ほどのこちらへ。  
 こちらもまだかさんがピストロと一緒にサービスをしていた方が働くお店。  
 ここでもロゼワインのナチュラルから乾杯。  
 ワインの種類も豊富です。お料理は海の食材、山の食材、フルーツもミックス。  
 フランスらしく組み合わせが楽しいものばかり。



1970年のワイン  
もいただきました



牛肉とヒメジのタルタルにグロゼイユのアクセント。絶品でした。  
 スキニーニのガスパチョはプラムとタコと。トマトとイカのグリルフロマージュブランと。  
 仔牛のデットフロマージュに豚のデットフロマージュ



メイン  
仔羊のロースト  
魚のロースト  
イカスミリゾット



デザート  
いちごのバリプレスト  
アプリコットタルト  
桃のガスパチョ  
チェリーコンポート

### <Jour3>

#### 『Ch.Roquefort シャトーロックフォール』

ニースから2時間プロヴァンス地方へ。

今回唯一のシャトー。プロヴァンスの山間標高400mに位置するベルト村。

昼夜の寒暖差も激しい。27h所有、土壌は石灰質、95年からビオディナミスタート

品種はグルナッシュ、シラー、ムールヴェルト、サンソー、クレレットなど栽培。5種類の  
 キュベを試飲。どれも綺麗な造り。暑い夏冷やしてテラスで飲めたら最高のワイン

#### 『Mont de Marie モンドマリー』

プロヴァンスから2時間北へ。ラングドックとローヌ地方の中間ソヴィニャルグ村へ。

7hを一人で管理。泥炭岩質土壌。ふかふかの布団のように丁寧に耕された畑。

そうではない他の畑はコンクリートのように硬い。

品種はユニブラン、ヴィオニエ、アラモン、サンソー、カリニャンなどの古木（約樹齢50年以上）

孫の代まで継げるようにと新しい苗も植えています。ワイン造りの見据える先は違います。

古木を使用してるわりには飲み心地がよく、ハードな仕事をしているティエリーさん自身、

軽く、身体に染み渡り癒してくれるワインをと。



太陽に明るい性格のレイモンドさん

### <Jour4>

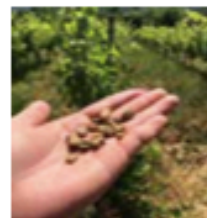
#### 『Le Temps des Cerises ルトンデスリーズ』

東ドイツ出身のアクセルさん

朝9時に到着、すぐにカーヴで試飲させて

いただきましたが、どれも気持ちよく飲めるワインばかり。2017年の遅ぶみのグルナッシュはまだ発酵させておらず、度数が上がらないようにと涼しい所に。甘くて美味しいブドウでした。

その後畑へ。新しいシャルドネの畑は珍しい星型の石が転がっている土壌。



ランチは奥様ウットさんが栽培する野菜と牛肉のタルタルにBBQ。日差しが強く注ぐテラスで美味しく、気持ち良くいただきました。



奥様の手造り料理でディナー  
野菜にサルシッチャを絡めてローストに  
付け合わせが茹でた米  
日本人には嬉しい食事でした。



フランスのどの自宅もテラス付き  
そこでアペリティフを飲みながらの会話も  
まさにフランス!



ブドウの皮を剥く、  
長時間に渡る長い程長いブドウの皮を剥く。

## 『Bout du Monde ブードュモンド』

ラングドックから西へ2時間ルーション・ランザック村へ。  
カーヴは元農協だった所を仲間と購入し、3人でシェアして使用。  
畑は3つに分かれ、どれも村が見下ろせるほど眺めのいい場所でした。  
品種はルーサンヌ、カリニャン、シラー、グルナッシュを栽培。  
しっかりとしたタンニンがあるものの、明るく陽気なワインはエドワードさんそのもの。  
その後夜は村のお祭りに参加、12ユーロの定食セット（鳥のトマト煮込み、茹で米、サラダ、デザート）  
ワインはブードュモンドのワインと。お祭りは年に2回ある出会いの場になるらしいです。



## 『Calimas カリマス』

お祭りの前にもう1件。同じ村にあるドメーヌへ。若手の生産者パトリック。  
スキーのインストラクターをする傍ら2hの畑を所有。本当のスキー場さながらの  
急な斜面。もちろん機械は入れないので、全て手作業。



畑は60~80年の樹齢グルナッシュブランやカリニャンを混植。昔の人は混植するらしいです。  
シスト土壌(ミルフィーユ状の石)内気なパトリック、綺麗に丁寧なワインでした。



発酵中の樽の音を聞かせてもらいました

## <Jours>

## 『Casot de Mailloles カゾデマイヨール』

スペイン国境付近バニユルスへ。地中海沿いのこの街はリゾート地でもあるので、観光が  
メインの場所。「自然派ワインの生ける伝説アランカステックス」の畑とカーヴを  
受け継いだのがジョルディ。ラグビー選手のようなしっかりした体型は、最も過酷な畑を  
持つには彼しか出来なそう。眺めは最高ですが、気を抜くと下まで滑っていきそうほど。  
こちらも混植された畑。グルナッシュブランやルーサンヌなど栽培。偉大な生産者から  
受け継いだが、新しい場所にカーヴは移転する予定。より自分の個性を出して  
行くそう。アランも合流し、ランチへ。



'08 ファーストヴィンテージも試飲

## 『Olivier Cohen オリヴィエコーエン』

バニユルスから約3時間ラングドックの



若手生産者の元へ。グルナッシュやサンソー、メルロー、シラーといった南らしいブドウを栽培。

区画ごとのまだタンクに入っているワインを試飲。

若手らしく、実験的な試作もしていて面白かったです

その後カーヴ近くの畑でBBQ。



そこで飲んだこれから日本に入荷してくるロゼがまた、美味しく、  
外で飲んだり、シュチュエーションが凄く大事なことが分かりました。

(どの生産者も外で飲んだ方がワインは美味しいと言います)

## 『Jerome Jouret ジェロームジュレ』

ローヌ・アルディッシュ地方へ

まずはカーヴに、自分で石灰石で建てたというカーヴは強い日差しの中

白く眩しく光っていました。畑へ。標高400mという畑は見学したドメーヌの



オリヴィエの友人も「MADA」というドメーヌを立ち上げた



中では高い方でした。その分太陽の光も近いのか、ぶどうの木の葉は生い茂り、日傘の役目  
も担っているとか。今年は開花時期に雨が降ってしまい、結実不良やベト病、  
昨日は雹が降り、実が傷ついてしまったりと、天候や自然が相手では、簡単に順調には  
行かないことが伺えました。



畑からカーヴへ移動。中もとても綺麗にされていて、彼の几帳面な性格が見える。日本人にとっては安心できるカーヴでした。タンクの中とこれから日本へ送るというワインも含めて試飲。味わいもとても綺麗



に作っている。その後カーヴから隣の自宅に移動し、ジェロームの奥様ステファニーのお料理でランチ。自宅も可愛らしく、お料理も華やかで、お二人の明るく、ポジティブな性格が見えました。



## 『Dart et Ribo ダールエリボ』

アルディッシュから約1時間北へ、北ローヌエルミタージュへ。

ルネジャンダールとパートナーのフランソワリボの二人のワイナリー。「特別なことはせずに、昔から、当たり前前に美味しいものを作りをしていた、気づいたら自然派ワインを代表する生産者と言われるようになった。」というルネジャン。伺った時も写真を撮るだけで嫌な顔をされるくらい、メディアなどは嫌いとか。着いた時にちょうど雨が降ってきたので、畑は行かず、カーヴで試飲。北ローヌを代表する品種白はルーサンヌ、マルサンヌを。フルーティでトロピカルな味わい。赤はシラー、一般的には力強いスパイシーなイメージがあるが、女性的で柔らかく繊細な味わいに感動しました。

カーヴから自宅へ移動。ちょうどサッカーW杯の優勝が決まった瞬間で、街中は騒がしかったものの、フランス嫌い日本好きのルネジャンは興味無いと、そのまま道路から1本奥に入った周りは静かな自宅へ。

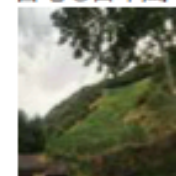


自宅も日本風

自宅ではルネジャンの兄弟に加え、レストラン「ラ・カセット」の伊地知シェフファミリーもお待ちでした。伊地知シェフが、ワカサギのフリットや太巻きを作ってくださっていました。その後はみんなでひたすら窯焼きのピザ大会。



勘司の生まれ年のワインも開けてくれたルネジャン。心温まる歓迎の宴会でした。終わる頃には雨も上がり、満天の星空の中、合宿のような感じでみんなで泊めていただきました。



自宅の裏にはブドウ畑が

日本の田舎に来たような感覚になりました



## <Jour7>

## 『Yann Bertrand ヤン・ベルトラン』

ローヌからさらに北上し、ブルゴーニュ・ボジョレー地区へ。ボジョレー1軒目はまだ20代の若手生産者、ヤン。まだ父親も現役の醸造家という根っからのヴィニュロン。まさに次世代を担う方です。2016年は雹被害で100%収穫できず。それでも明るい彼は頼もしい。ガメイはほとんど古木50年~60年の樹齢のブドウを使用。若手らしく醸造は試行錯誤をしながら、白ワインや違う品種で使用した樽を使って熟成させたりと、面白かったです。

カーヴで試飲、古木らしく、ガメイ特有の軽やかさというより、ドシツとした貫禄も感じれる味わい。これからの変化も楽しみそうなキュベばかりでした。



## 『Remi Dufeytre レミ・デュフェイトル』

ボジョレー地区2軒目は、アメリカギャングのようなレミ。まずは畑に。レミも畑に注ぐ愛情は多く、根をより栄養がある土の下に行くように耕すと。耕さないで横に行ってしまうと栄養が無い木が育つと教えてくれました。気温が高かったので、早めに自宅へ、そこで試飲をしました。だんだんレミのテンションも上がっていき、バックヴィンテージも色々飲ませてくれました。どれも美味しく、見た目は強面だけど、繊細な彼の性格が現れたキュヴェばかりでした。

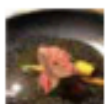


夜はブルゴーニュのレストランへ。

胃も疲れて来た頃だろうからと優しいコースを用意して下さっていました。



チーズ風味のグーリエール  
牛肉のタルタル  
ムール貝のクリーム煮



ビーツのアイス  
牡蠣のヴァブール  
牛を出汁で蒸し煮したもの

### <Jour8>

## 『Philippe Pacalet フィリップ・パカレ』

最後の訪問先はブルゴーニュ、高級な畑とワイナリーが並ぶ場所で自然派ワインを作っているフィリップ・パカレ。お店でも高級過ぎて使ったことも飲んだこともなかったので、まさか現地で飲めるとは。贅沢な経験をしました。区画ごとに醸造したというワインを樽からいただきました。約20種のワイン、白もありましたが、ピノ・ノワールを飲み比べ。畑のそれぞれの個性の違いがなんとも分かりやすく出ていました。



パカレはナチュラルワインを作りながらも、昔から現実的に物事は考えていて、10年、20年先のことも考えながら今どうするか考えていると。今は地球の温暖化が心配で、異常気象が続いているので、その対策も考えたいと仰っていました。

長年、自然相手に関わっているからこそその考えですが、環境問題は世界どこでも深刻な問題であることが感じ取れました。



ランチはパカレを囲んで、近くのレストランへ。ブルゴーニュといえば、「エスカルゴのブルゴーニュ風」一人12個は中々ヘビーでした。

## 『Paris』

ブルゴーニュから一路パリへ。

後半組と合流し、無事に到着したので、乾杯。今回南仏から入り、パリまで総移動距離は2000キロ！運転に通訳とアテンドして下さった竹下さん、ムードメーカーと私たちの体調を気遣って下さっていた、まどかさんには感謝しかありません。フランスという場所や人柄を考えると、大変な努力をされてきたのだろうと、少なからず感じれる研修となりました。

国を超えて、言葉は違えど、これも人と人とのご縁である大切さを身に染みて感じました。それぞれを繋ぐ熱いパッションと一緒に、私たちはお客様に伝えていきます。

このような貴重な機会を与えて下さってありがとうございます。

コンセプションスタッフ皆さんに感謝しかありません。

