

No. 01 Bordeaux

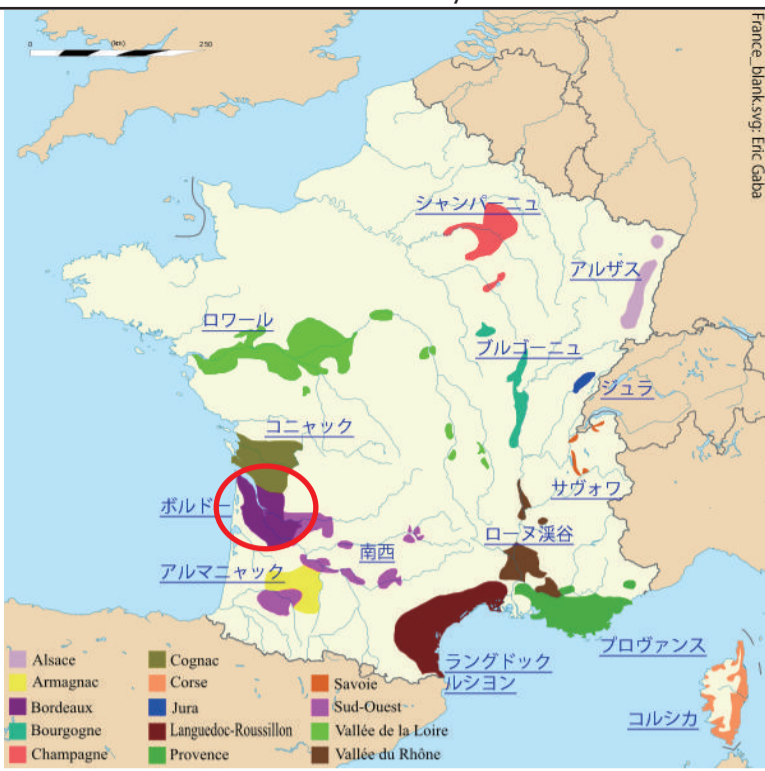


ボルドーはフランス南西部に位置する都市で、ジロンド県の県庁所在地。人口は約24万人。かつて港町として栄えたボルドーの歴史地区(旧市街)は三日月形に湾曲したガロンヌ川沿いにあり、2007年に「月の港ボルドー」として世界遺産登録されました。

旧市街とは古くから市街地化している土地のことで、元々は城壁で囲まれていた街。

古くから建てられた石造りの建物は、地震がないフランスでは今もなお、その美しさを保ちながら存在します。

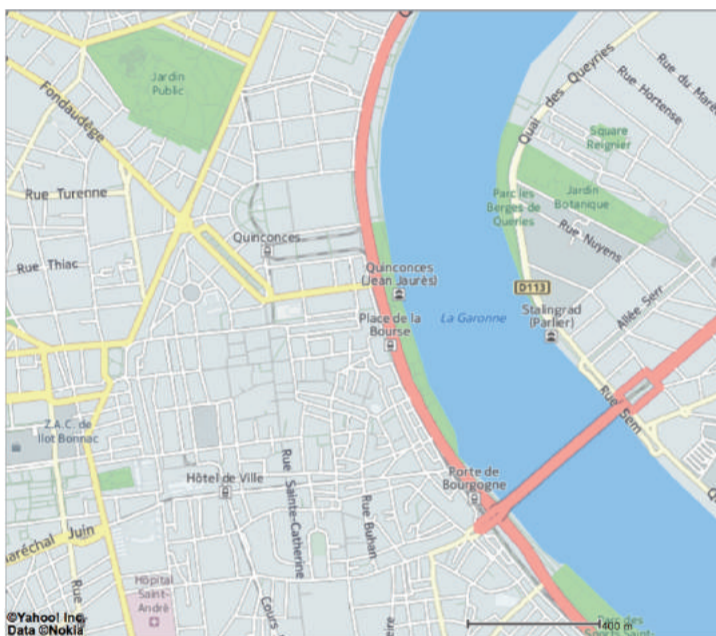
私たちの地元・仙台でも、このような歴史ある街づくりができたなら素敵なのになと思いました。街は、ボルドー大学を主に学生が多く、世界遺産登録後の現在は安全な街としても知られます。実際に身の危険を感じることはなく、手荷物も無防備に持ち歩く人が多かったように感じました。



フランス地図



車利用者がとても多く駐車場が少ないため、路駐が法律でも認められており道は車だらけ。



ボルドー旧市街地図。ジロンド川沿いに栄えたボルドーはかつて貿易港として多くの船が出入りした。

No. 02 普段着のボルドー

格付けシャトーのイメージが強く、お堅いイメージもあるボルドー。

アストルの井田さんが伝えたかったというボルドー、それが「普段着のボルドー」でした。

3日目に行った「マルシェ ド キャプサン」。ボルドーは山の幸、海の幸が豊富な街。



席間はぎりぎり人が通れるかどうかで、働くスタッフさんは両手にたくさんの料理やグラスを持ち運び、オーダーを通すのに大声をあげる。圧巻でした。

たもの。元をたどると同じ牡蠣ですが、海の栄養分の違いから、日本で食べる牡蠣とは違ってミルクキーさはなく、とにかくミネラリー！赤ワインのイメージが強いボルドーですが、キャプサンで食べた生牡蠣とアントル ドゥ メールは最高のマリアージュでした！

左：スープド ボワソ 濃厚で体に染み渡る味わい
真ん中：ツブ貝 ブイヨンで煮込みピメントエスプレットとオレガノをまぶして食べるのがボルドースタイル！
右：レモンとエシャロットピネガーをお好みで。感動の美味しさ。



キャプサンでは、海の幸を堪能しました。背の低いワイングラスに注がれたアントル ドゥ メールを片手に生牡蠣を食す。どの席も昼間から新鮮魚介と白ワンで乾杯。ぎゅうぎゅうに敷き詰められた席、そこにぎゅうぎゅうに座るお客さん。おじいちゃん友達、家族、カップルなど、シチュエーションは様々。気づくと隣のお客さん同士が仲良くなっていたり、ちょっとした挨拶で笑顔が溢れます。ボルドー周辺で獲れる牡蠣は、以前絶滅した際に、石巻から送られた稚貝から復活した



Bordeaux

私



スケジュール

1日目 ボルドー到着

2日目 【コート ド ブライ】
シャトー ローラン ラ ギャルド訪問

3日目 【マルシェド キャプサン見学】
【レクスキ研修】

4日目 【ラ・ロシェル】

5日目 【ソーテルヌ】
シャトー ルーミュー ラコスト訪問

6日目 【サンテミリオン】
【アルティザンボルドーディナー】
シャトー ボーセジュール取材訪問同行

7日目 【メドック】
シャトー ムートン ロートシルト訪問
シャトー ドスモン訪問

8日目 【ボルドー自由行動】

No.

03 アルティザンボルドーと格付けシャトー

アストルさんでは「アルティザンボルドー」というテーマを掲げ、ワイン選びをし、日本へ届けてくださっています。「アルティザン」とは直訳すると「職人」という意味。オーナー自らが畑を耕し醸造を行う真摯な造り手を指します。今回訪問したシャトーは、そんなアルティザンボルドーシャトーが3箇所とグランクリュシャトーが1箇所でした。グランクリュが突出して有名ならば影に隠れてしまっている今まで知らなかったアルティザンの素晴らしさ。そして誰もが知る有名シャトーの素晴らしさをご紹介します。

①シャトー ローラン ラ ギャルド 《ブライ》

ボルドーから約1時間車を走らせて到着したのがこちらのシャトー。1700年代から続く歴史あるシャトーです。到着するとすでに外で待ってくださっていたのが経営者であるマルタン家のムッシュ、ブルーノさん(7代目)と息子のギョームさん(8代目)。二人はいつも一緒にいると井田さんが話していました。とにかく畑が大好きで時間があれば畑に出てます。こちらのシャトーは2007年にビオディナミの認定を受け、害虫などは農薬を使わずハーブなどで対策しています。多くのワインに使われる酸化防腐剤はもちろん不使用、葡萄栽培と醸造においては月の満ち欠けでスケジュールを組んでいるとのこと。ビオディナミでのワイン造りは特殊なことのよう思われがちですが、昔ながらの伝統製法なので決して特別なことをしているわけではないというブルーノさん。今回初めて知ったのですが実はボルドーはビオワイン生産者数が世界一なのだそうです。そもそも10000ものシャトーがあるので、それも納得です。ビオディナミに大切なものは酵母。こちらではもちろん、100%自然酵母を使用しています。ブルーノさんは本当に畑を愛していて、土地や畑へのリスペクトこそ葡萄栽培のポリシーと話していました。



収穫は10月。少しだけ残っていた葡萄を食べさせていただきましたがとっても甘くまるで食用。



真ん中の塔は元々風車。トラディショナルのエチケットに描かれている風景です。



沿道には薔薇が植えられています。葡萄の木につく害虫は、先に薔薇の木につきます。その薔薇を観察していれば、葡萄の木が害虫にやられる前に害虫駆除ができるのです。



7代目ブルーノさん(左)と息子のギョームさん(右)。2人は仲良し。



醸造所。中は広々。



まずはコンクリートタンクでアルコール発酵します。



ステンレスタンクは保存用。



醸造スペースの奥に熟成庫。



テストでアンフォラで熟成させているワイン。



井田さんセパージュのアンフォラもありました。

左：ブルーノさんは毎年のように新しいことに挑戦しています。アンフォラでのワイン熟成は新しい技術なわけではなくはるか昔の熟成方法。どのようなワインになるのかを試しているのだそう。飲ませていただきましたが、白も赤も葡萄本来のピュアな味わいがして、雑味がなくフレッシュ。葡萄を大切に育てるブルーノさんたちだからこそ出せる丁寧な味わいでした。

右：こちらのワインは2011年にある一区画だけで取れた葡萄だけが傑作で、その葡萄だけを使ったワイン CABSOLU。日本上陸も間もなく・・・飲めるのが楽しみです。最近ボルドーでは単一葡萄でのワイン造りをしている生産者さんが増えているそうです。ブルゴーニュとは違いセパージュがスタンダードのボルドー。ボルドーのイメージが新たに塗り替えられる時代が来るかもしれません！？



エチケットはブルーノさんが描いたもの。

②シャトー ルーミュー ラコスト 《バルザック・ソーテルヌ》

ボルドーから車で約40分ほどで到着したのがソーテルヌ。訪問したのはシャトールーミューラコスト。
 5代目オーナーのエルベさんはとても穏やかで、おしゃれ。フランス語がわからない私に一生懸命英語で話しかけてくださる優しい方でした。
 シャトー、ご自宅、畑どれをとってもおしゃれに気が配られ、どこも清潔感にあふれていました。
 ボルドーに来て3件目のシャトー訪問でしたが、ワイン造りも造り手の人柄がよく出るのだなと強く感じたシャトーです。
 畑は、バルザックの1級シャトー、クリマンズの隣にある畑を含め27haの畑を持ち、セミヨン70%、ソーヴィニヨンブラン25%、ミュスカデ5%を栽培をしています。現在世界的に貴腐ワインの消費が減っていることもあり、現在は貴腐ワインよりも辛口ワインの方を多く生産しています。
 今回はソーテルヌについてじっくり見学してきました。



シャトールーミューラコストのエルベさん



木の扉を黄色に塗ってある絵に描いたようなかわいいご自宅。



自宅の向かいに醸造所。こちらは赤色の扉。



ソーテルヌについて説明をくださったサロン。アンティーク家具がおしゃれ。奥にあるのは本物の暖炉。



こちらのシャトーのソーテルヌはセミヨン 100%。ボリテイシシネリア菌というカビがつくことで貴腐葡萄となるのです。ちなみに通常のスティルワインは一本の葡萄の木から750ml、貴腐ワインは1本の葡萄の木からテイスティンググラス一杯ほどしか造れない。



この先の細いハサミで剪定します。貴腐葡萄の収穫は全て手積み。同じ房でも貴腐菌が付いているもの付いていないものがあるので、確認し剪定する。大変な作業です。ソーテルヌが高級なわけですね。



所内は徹底した温度管理。



醗酵タンク。18度で醗酵。



醸造所はどこもとても清潔。ピッカピカの保管タンク。



2016年のバリックで熟成。葡萄も大事だけど樽選びも大事。ソーテルヌは最低1年以上新樽か前年の樽で熟成させることが決まっている。



バリック樽は内側の炙り具合が違うもの4種類ほどありました。それぞれ飲ませていただきましたが、全く違う味わい。それらを最終的にブレンドして味わいが決まります。



ちなみに私は一番炙りが少ないのが好きでした。ソーテルヌを樽から出してテイスティングをさせていただけるなんて滅多にしてみられないことと井田さんのおっしゃってました。ラッキー！



シロン川とガロンヌ川の合流地点。井田さんがエルベさんに教えてもらった場所との事でかなりマイナー、でもとても大切な場所。実はこれがソーテルヌという高級貴腐ワインを世に送り出す根本なのです。アルプスから流れてくる川幅の狭いシロン川は温度が低い。一方で川幅の広いガロンヌ川は温暖。この2つの川が合流するこの地点で温度差が生まれ、朝方に霧が発生。この霧がソーテルヌの葡萄畑を覆うことで貴腐菌が発生するのです。実際に来なければ絶対にわからなかった！

③シャトー ドスモン 《オーメドック》

1987年と新しいシャトーですが、こちらのオーナーのフィリップさんはボルドーワインへの愛情たっぷりのやり手。8.5haの畑を所有しています。

メドックには①グラン クリュ②クリュ ブルジョワ③クリュ アルティザンの3階級があります。戦後しばらくはクリュアルティザンという階級は自然消滅していましたが、その規定を再度制定し、2006年の復活に尽力したのがクリュ・アルティザンの元会長であるフィリップさんでした。

フィリップさんとはシャトー訪問前日のレクスキと一緒に食事をしたので会うのは2回目でした。その時も感じた親しみやすさ。井田さんとフィリップさんはまるで親戚のような仲に見えました。ワインの見学というより、親戚のおじさんの自宅にお邪魔したような感覚。醸造所見学よりも先に、フィリップさんはキッチンに立ち、ランチと一緒に食べようと自ら料理をしてくださいました。フィリップさんの年代だと英語を話せる方は決して多くありませんがフィリップさんは英語が話せたので冗談好きでいろいろな話をしてくださいました。



シャトー ドスモンの畑。自宅前です。他の畑に比べ葉が落ちきっていたのが印象的。



ドスモン訪問前にムートンに訪問したと話す、「さほど変わらないでしょ」とフィリップさんは冗談を。



クリュ・アルティザン規定にある縦型のプレス機。



所狭しと並ぶ醗酵タンク。



所狭しと並ぶバリック樽。熟成中。



エチケットとコルクカバーの貼り付けをする機械。本当に全てをご自分達で行っていました。



ランチで鴨のローストを作ってくださいました。



食事に合わせるために樽から熟成中の単一ワインを4種類用意してくださいました。(CS/CF/PV/MRL)



カベルネフランで作った白ワイン。白ぶどうから作られる白よりコクがあり鴨との相性もGOOD!



前菜は缶詰の鴨のパテ。缶詰め侮れなかった。



鴨ロースト。ガルニはグリーンピースと生ハムを甘く煮込んだもの。グリーンピーグが苦手でしたが・・・



フィリップさんの畑で取れるという梨に似たとても酸っぱい果物をコンフィにして固めたもの。ソースも自家製でした。

④シャトー ムートン ロートシルト 《メドック》

AOC ポイヤック メドック プルミエ グラン クリュ クラッセ、シャトー ムートン ロートシルト。ボルドーワインと言えば聞かれたら誰もが聞いたことがあるでしょう。醸造所も畑もとにかく広く、「偉大さ」「誇り」が随所に感じられました。ムートンとは元々「緩やかな丘」という意味で、ムートンの所有する畑を指して名付けられたのだそうです。その後4代目オーナーがイメージで羊をロゴにしたのだそう。44haの畑を持つムートンでは、収穫は全て手摘みで行われます。収穫に集められる人数はなんと、300~500人。名のあるシャトーであれば我がと手を挙げて収穫に参加する人が沢山いそうですね。4年前に改装されたシャトーはとても近代的で、5代目オーナーの、演劇をやっていた奥様がデザインに参加したこともあり、随所におしゃれさが散りばめられていました。改装前の2倍の樽を置けるようになったので、より細かな区画ごとに熟成できるようになりました。ムートンのワインは珍しく、樽熟成させる前の段階でセバージュを行います。シャトー地下にあったカーブにはオーナーのプライベートカーブがあり、一番古くて1857年のワインが保管されているとのこと。一体どのような味わいなのか・・・私が試飲させていただいたのは2015年。まだ酸味が目立ちぴちぴちしていましたが2015年は葡萄がとても良い年だったので熟成させたら上質なものが出来上がると話していました。ちなみに世にでるのは2018年。



4年前に改装されたばかりの平屋のオフィススペース。大きな駐車場が併設され、オフィス前には庭園がありました。



ムートンには毎日のように多く人が見学に来るため、案内係専門の方がいました。



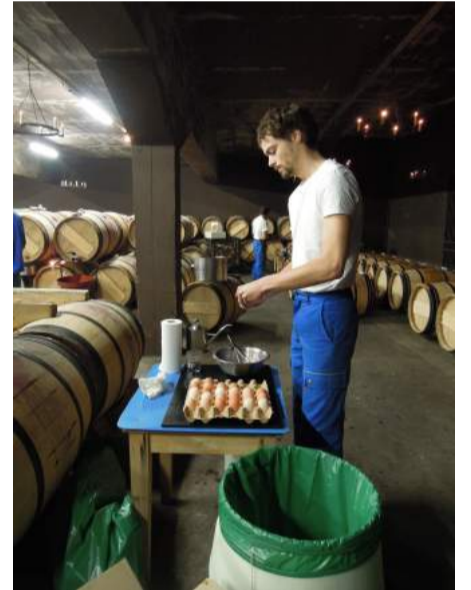
地下1階、地上2階建の醸造所。案内されるがまま周りましたが、自分がどの位置にいるかわからないくらいとても広いです。



1階の醗酵タンク。最新技術と伝統を調和させたムートン専用。



横 25m 奥行き 100m の巨大樽貯蔵室。改装前から存在する空間。昔の技術でこの広さをカーブ状に作るには至難の技だったそう。



卵白でコラーージュが行われてました。



こちらはオーナーさんのプライベートカーブ。カビだらけ。



美術館のようなスペース。所内の至るところにオブジェがあり、アートを大事にしている印象。



1945年~毎年違う画家にエチケットを描いてもらっている。日本人は過去に2回エチケットを描いた画家がいます。



2015年は上出来とのこと。年間見学で訪れる人の分の試飲ワインだけでも大量になるといいます。



近所にはシャトー ピション ロングヴィル。チャリティーでグラス販売したワインのシャトー。



シャトー マルゴーも。エチケットと全く同じ。



シャトーラトゥールでは馬で畑を耕していました。

⑤アルティザンボルドーミーティング

今回の研修は参加者が私だけだったため、井田さんの仕事に同行させていただける機会が多かったのも大きな収穫でした。新たに取引を始めることになったシャトー訪問や取材、ネゴシアンと呼ばれるボルドーの間屋会社での試飲&取引交渉、そして一番楽しんだのが井田さんと加藤さん（神の雫にも登場するボルドーワインの重鎮）が主催するアルティザンボルドーミーティングです。参加者は今回訪問させていただいた「シャトー ローラン ラ ギャルド」ブルーノさんとギオームさんと「シャトー ドスモン」のフィリップさん。加藤さん率いるシャトー フレイノアのエリックさんとシャトー クーテのデイビッドさんの計8名。レクスキさんにてフルコースをいただきながら、アルティザンの皆様が持ち寄ったワインでマリアージュ。会の始まりは「ボルドーワインの危機」という重いテーマからのスタートでした。ボルドーワインのイメージが格付けシャトーが有名であるばかりに、とっつきにくくなっており消費が減っているという現状。そのイメージを払拭するためにボルドー生産者が一丸となり発信する必要があるものの、今までは生産者同士で仲良くするという文化がなかったため、井田さんと加藤さんとタッグを組みそのきっかけ作りとして開かれたのが今回の「アルティザンボルドーミーティング」でした。第一目ということもあり、まだ具体的に話は進みませんでしたが、数年後にボルドーワインがもっと身近になっていたり、ブームになっていたら、この会がその発端となる記念すべき第一目になるのかもしれない。



アルティザンボルドーディナーミーティングに参加。アルティザンボルドーの一員にさせていただきました。



徐々にお酒が進み、カジュアルになってきました。自分が造ったワインを同業者が目の前で飲んでいってどんな気持ちなんだろう・・・



人参のムースブリュレ。横に添えてるのはカヌレサレ。写真撮る前に食べてしまった。



レンズ豆のビューレとマリネ、温玉添え。研修中で1位2位を争う衝撃的の美味しさでした。



白身魚のヴァポーレ。上に添えているのはピーズ。



ホロホロ鶏のロースト。ソースの甘さと酸味が最高の相性でした。



チョコレートのティラミス 洋梨コンポート添え。ピンクはフランボワーズの実。



シャトー フレイノア キュベ トラディショナル。スパイシーで力強い味わい。



シャトー クーテの赤。サンテリオンより。果実味と酸のバランスが絶妙で、旨味の強さを感じた。



ソリエの飯島さん。東京で会った時より10キロ痩せたと・・・でも元気ででした！



レクスキ。サービス研修で実際に働かせてもらいました。次のページへ！



レクスキさんのロゴにもなっているグロス・クロツシェ。レクスキさんの目の前にありました。

No.

04 フランス人の食事との向き合い方

今回の研修では昼、夜は全て外食。計16件ほどの飲食店で食事をすることができました。外食をする中で、そしてレクスキさんでのサービス研修をする中で最も印象に残っているのが、「サービスマンと同様に、お客さんも、食事の時間を楽しいものにするための共演者であること」でした。スタッフに対しての敬意があり、お互いに「Merci」「Très bien」「C'est très bon!」という言葉が行き交い、挨拶が頻繁。目配せや隣の席の人とのちょっとした会話が、お互いを笑顔にし、人生を豊かにしているよう見えました。また、小さな子供がレストランで食事をする風景が多く見られたことも衝撃でした。グラスワインが並ぶテーブルにつき、親と同じシルバーを使って食事を摂る。こんなに小さな時(2,3歳)からこんな体験をしていたら、食事やワインを大切に作る文化が確実に引き継がれるのも納得。



←レクスキさん店内。久しぶりのレストランスタイルでの接客。フランス語が話せない歯がゆさはありましたが、お客さんの優しさもあり、覚えてたのフランス語とつたない英語でなんとか乗りきりました。アペリティフを楽しんだ後、全てのお客さんがワインを頼んでいました。アミューズ、前菜、メイン(魚、肉)、チーズ、デザートフルコースか、メイン一種のハーフコース。チーズがこんなにも根付いていることにも驚きました。レストランというくくりの店では必ず食後のデザートの前にチーズを食べるか確認されました。フランスはアメリカと同じく、スタッフを「すみません」と呼ぶ文化がありません。そのためスタッフがお客さんをよく見て気づかないと、お客さんはいつまで経っても食事を始めることができません。スタッフがお客さんをよく見て関心を持ち、気づき、行動することは日本よりも敏感である必要があります。一方でお客さん自身が「待つ」ことに慣れていないようにも見えました。フランスのレストランは20時オープンが基本。閉店も24時前後の店が多いようです。食事に費やす時間は長く、レクスキさんも1回転で閉店。あつという間の時間でした。ちなみに2時以降の営業は店が申請しない限り規定で禁止されているため、深夜になるとクラブや外飲みができる広場に人が集まります。



ほとんどの店でワイングラスがすでにセットされていました。それぐらいワインがスタンダードということ。また、ブラッセリーやピストロやカフェの席間が狭いのは当たり前!



昼間からみんなワイン。魚介のレストランでしたが赤ワインを開けてお客さんも多かった。

テラス席

軒先のテラス席。これには圧巻でした。ボルドーの街中に、どこからどこまでがどの店のものなのかわからなくなるくらい、テラス席が設置されていました。フランスは店内が完全禁煙のためタバコはテラス席か外。だからなのか日本と同じくらい寒くてもテラス席はどの店も満席でした。そのためテントやストーブなど、日本では見たことのないものが沢山ありました。



テラス用ストーブ

ストーブ技術が発達していました。見た目よりも断然暖かくて日本に輸入したら商売ができるのではないかなと思いました。



こんなに大きなテントは初めて見ました。3店舗並んで、テラス席は満席!

②食事

ボルドーは仙台に似ていて、ランドの森から採れる山の幸、アルカッションなどの大西洋から採れる海の幸両方が豊富です。一部を抜粋してご紹介します。

- 【1日目】ディナー レクスキ
- 【2日目】ランチ Le Grand Cafe(ホテル併設のカフェレストラン)
ディナー ①スペインバル HUGO
②Le Castan
③レクスキ
- 【3日目】ランチ CHEZ JEAN-MI (マルシェ ド キャブサン内)
ディナー レクスキにてまかない
- 【4日目】ランチ 港にあった魚介レストラン
ディナー L' ENTRECOTE
- 【5日目】ランチ Le Cosy
ディナー ①TOTTO
②Aux 4 coins du vin
- 【6日目】ランチ L' ANTRE(サンテミリオン)
ディナー レクスキ(アルティザンボルドー MTG)
- 【7日目】ランチ シャトー ドスモン のフィリップさん手料理
ディナー LA BRASSERIE BORDELAISE
- 【8日目】ランチ L' AUTRE PETIT BOIS



【2日目ランチ】フォアグラのリゾット。濃厚なこのソース。フォアグラは脂がしつかりのはずなのに軽くて、今まで食べたフォアグラの概念を覆されました。



結構な確率でレモンタルトがある店が多かった。今回3箇所レモンタルトを食べました。店によって形は違いましたがどれも美味しかった。



食後は「カフェ」を。フランス語でカフェは「エスプレッソ」のこと。ドリップコーヒーを出す店はありません。毎食飲んだら緑茶が恋しくなりました。



【2日目ディナー】スペインバル、HUGO。



ご年配の夫婦がオーナー。

タパスを選びます。思った以上のボリューム。



生ハム。生ハムのメニューだけで10種類ほどありました。



カラマリフリット。



魚介の煮込み。甘みがあり、どこことなく日本を感じる味わい。



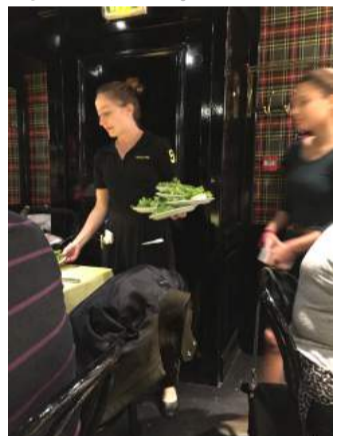
ピキオス。赤ピーマンにブランドド(塩鱈とじゃがいも)を詰めたバスク料理。



一昼夜行列ができる人気店。観光地的なレストランです。メニューは牛リブコースの一種類。焼き方だけを伝えます。

→接客はかなりカジュアル。

【4日目ディナー】アントルコートというステーキハウス。



毎日混んでいる店だけあり、スタッフのアントルコート名前入りのハウスワイン。ソースは極秘レシピだそう。肉はレア手際の良さもパフォーマンスの一つ。どのお客さんもこちらを飲んでました。



をオーダー。柔らかくてさっぱり！



ステーキの付け合せはもちろんポムフリット！お替りできます。



井田さん一押しプロフィットロール。食後でも食べられました！



ランチは港にあった魚介料理のレストランで。

日曜日。フランスはカトリック教徒の多い国で、「労働は罪」という教えのもと、日曜日は多くの店が休みになります。観光地であればとやって来たのがボルドーから北へ2時間、港街である「ラ・ロシェル」。さすが観光地。海沿いの店はほとんど営業していました。



おすすめのサーモンや海老、イカ、タコなどの煮込み。寒い日にぴったりのスープ仕立て。



フランスに来て2回目の牡蠣。牡蠣といえばシャブリという概念がなくなりました。ボルドープラン最高！



平日ムニエル。バターたっぷり。



レストランに行くと、日本では見た事のない便利グッズを見つけることも楽しみの一つでした。



【6日目ランチ】サンテミリオンのレストラン。このお店の外装が一番好きでした。



寒そうにしていたら暖炉の前にと席を用意してくださいました。優しさ。



←やつとありつけたシャルキュトリ！あまりの家庭料理だからか、レストランにはパテカンなどのシャルキュトリを置いている店はほぼありませんでした。こちらのパテカンはパセリのペーストが練りこんだもの。さっぱりしていて美味しかった。サラミやフロマーージュッドも、多分自家製。それぞれ特徴があり、飽きずに食べられました。



←ランデーズサラダ！VAPEUR時代に店を出していたものの本物を食べる事が出来ました。ドレッシングはオリーブオイルとバルサミコのシンプルなもの。うさぎ、砂肝、新鮮野菜、中でも鴨燻製が旨味が凝縮していて最高に美味しかった！毎日ボリュームも味付けも濃厚なものが多かったのが癒されました。



【7日目ディナー】ブラッセリーボルドレーズ。6、7年前にオープンして以来ずっと人気店。井田さんが衝撃を受けたと話していました。



中とはとても広く地下にキッチンがあります。ワインリストはボルドーワインのみ。エルベさんのラコストプランも置いてました。



バゲットと一緒に出てきたのはオリジナルの缶詰パテカン。日本でもうお通しです。



ステーキを待つ間に生牡蠣を食べるのがボルドー流！三回目の牡蠣。



受け合わせはサラダとポムフリ。鍋に入ってきました。ステーキはミディアムレアで、力強く肉肉しい味わい。最終日ということで井田さんと熱いトークで盛り上がりました。

これ以外にも見たことないシステムのワインバーやボルドーで唯一のドリップコーヒー屋、クロワッサンが美味すぎるパン屋、タルティーヌが有名なカフェ。紹介仕切れませんでした。



No.
05 アストル

今回お世話になったアストル・井田さん。みなさんをご存知の通り以前からお世話になっているインポーターの社長さまです。コンセプションとは長い付き合いと以前から聞いてはいましたし、東京の店舗でも幾度となくお会いしてきましたが、ゆっくりお話をしたのは今回が初めてのことでした。

今回の研修の中で、帰ったら一番、みなさんに伝えたいと思ったことは井田さんの＝アストルさんの、「ボルドーへの愛情」でした。

アストルさんがボルドーワインのみを扱うインポーターであることはもちろん知ってはいましたが、その理由を初めて今回知ることができました。

井田さんは大学卒業後、某インポーター会社に就職、コンセプションとはその頃からの付き合いだそうです。

30歳を前に、バイヤーの仕事に興味を持つようになり、英語やその他の外国語を話せなかったのでこのままと一生営業から抜け出せないということで30歳を機に留学を決意。それから貯金をし、33歳でボルドー大学へ留学。その後日本に戻り、留学時代にお世話になったボルドーの方々や人生を大きく変えてくれたボルドーという土地に「どうか恩返しをしたい」という一心でアストルを創業したのだそうです。アストルさんでは「ボルドーのワイン」という「もの」を販売しているのではなく「少しでもボルドーに貢献したい」という「気持ちの表現の場」としてアストルさんが存在するのだということを感じました。

どのシャトーへ訪問した時も感じた、井田さんをまるで家族を迎い入れるかのような生産者さんたちの笑顔やおもてなし。ボルドーについて知ってほしい！という熱い想いが伝わってくる井田さんの知識や情報の多さ。



人生の大先輩として、同じく飲食を生業とする者同士として、様々な話をできたことはとても大きな収穫となりました。ボルドーに関しては「日本じゃ、いや世界の誰にも負けない」と熱く話していた井田さん。

この研修を通してボルドーを知り、アストル・井田さんを知り、生産者さんを知り、知られていないボルドーワインの素晴らしさやアストルさんの志を知ってほしいという気持ちに強く駆られました。

「想いの強さは最強の武器」

好きこそ物の上手なれ ということわざもあります。目標が定まると、それを強く想えば人はそこへ向かって生きていく生き物だと教えてもらったこともあります。若返ったコンセプションにとって必要な、大切な部分だと教えてもらっているような気がしました。

この度はボルドー研修という貴重な体験をさせていただき、誠にありがとうございました。

不在の期間、少なからず負担をかけてしまった VINDOME の皆さん、店を守ってくださりありがとうございました。

