ESSAY

LA DOLCE VITA

海とイタリアをこよなく愛し、ワイン、アート、マリン文化に深い造詣を持つ伊藤英一氏。
氏がこれまで体験してきた地中海のマリタイムの煌めきを中心に、海と食とボートに関わる彼らのライフスタイルを語る。

text & photo: Eiichi Ito

#40
ブルゴーニュGrand Cru街道を行く

ムルソーのシャトーに泊まる

9月のまだ陽射しが強いブルゴーニュ地方のボーヌ駅に降り立った。駅前でレンタカーし、完熟したシャルドネやピノ・ノワール収穫真っ最中のコート・ド・ボーヌを走り抜ける事に。世界最高峰のシャルドネ種ワインを久々に思う存分楽しもうと、ワクワク感を抑えきれずハンドルを握りしめた。

ボーヌから先ずは南下し、予約していたムルソー村のシャトー・シトー（Château de Citeaux）に滞在する。ムルソーを拠点にボーヌの南の村々を訪れる。フランスでのワイン産地のシャトーと言うと、フランス西部のボルドーを思い浮かべるが、ブルゴーニュにもシャトーは存在する。19部屋のこのオーベルジュはインドアプールが併設され、スパホテルとしても知られているようだ。ムルソー村の中央に位置し、シャトーは一面シャルドネの葡萄畑に囲まれていた。

シャトー・シトーのシャルドネを含め、地区のシャルドネは残念ながら全て収穫が終わったばかりだったが、平地も丘もまだ青々とした葡萄の葉で覆われ、紺碧の空とのコントラストが際立ったコート・ド・ボーヌの美しい風景が広がっていた。シャトーの入口は重厚なアイアン・ワークの大きな門構えだ。門を入ると刈り込まれた円錐形の樹々と薔薇が咲き誇ったガーデン越しに、左右対称の両翼を持つシャトーが威厳を持って佇んでいる。広く荘厳な階段を上がってて行くとレセプションの女性が笑顔で出迎えてくれた。正午前にも関わらず案内された3階の部屋からは、葡萄畑越しにムルソー村のシンボルとなっている高い尖塔を持つ教会が見渡せ、そんな風景を眺めながら、シャトーでの今夜のディナーとワインへの期待が大いに膨らんだ。

滞在初日はシャトーの夕焼けに染まるガーデンで夕食をする事に。料理は魚介ではなく、敢て鴨のパテと葡萄の葉を食べて育ったというカタツムリのグラティネを注文。ワインは無論滞在しているシャトーのムルソーだ。ムルソーは言わずと知れたシャルドネ最高峰の白ワインの一つだが、ソムリエのお勧めはシャトーの単一畑（Monopole）2017年。琥珀色に輝くトロッとした液体は、何の抵抗もなくスイスイと喉を通る。微かな蜂蜜と鼻に抜けるロースト香、柔らかなミネラル感と豊潤さに、ムルソーにまで来たことに満足感を与えてくれる。ムルソーは長熟のワインだが若いうちからその華やかさは素晴らしく、魚介料理のみならず肉料理にもOKである。

少し飲み過ぎて熱った肌にそよ風が気持ち良い。コート・ド・ボーヌでの初日からドップリとワインに浸る日々が始まった。

コート・ド・ボーヌで最大のムルソーの歴史はローマ時代に遡る。ムルソーという名は砦にいたローマ軍によって付けられたという。土地は多くの石灰岩で覆われ、近年まで建築材として石灰岩の切出しが盛んに行われていた。滞在したシャルドネの葡萄畑に囲まれたシャトー・シトーは街の中心に位置していて、なかなか優雅なオーベルジュだ。18世紀ロココ様式の華麗なメインダイニングでのディナーは時代を遡った気分になる。

ムルソー他のワイン・テイスティング

翌日、早速シャトー・シトーのワイナリー「フィリップ・ブゼロー」へ。収穫後の仕込真っ最中でこの時期は大忙しだから、テイスティングはどのワイナリーでも出来るという訳ではない。シャトー前の葡萄畑の奥のテイスティングの館に赴くと、長靴を履いた若い女性が“いま造醸の最中なのでテイスティングは急いで終わらせなければならないのです”と前置してムルソーの歴史解説と試飲を始めた。彼女曰く、千年を越すムルソーのワイン生産が世界の注目を集める様になったのは、実は1980年以降であり、ムルソーにGran Cru（特級畑）がないのは、原産地呼称法が制定される時に多くの税金を払いたくないと言う生産者達が、Gran Cruを受けなかったとの説明だ。アメリカでのシャルドネブームで一気にムルソーが注目されたのは良かったのだが、その頃はコッテリと焼を入れたフレンチオーク樽熟成の重いムルソーだったという。確かに現在ではブルゴーニュのみならずイタリアでもその土地のテロワールを大いに引き出した個性重視のワインへと舵を切っているから頷けた。

収穫直後の仕込みの真っ最中で忙しく、テイスティングの時間を割けないと言いながら、たっぷりと時間をかけてムルソーの歴史を解説してくれた。殆どがシャルドネ畑のコート・ド・ボーヌでごく少量生産されているピノ・ノワール。収穫され、トラックに山積みになった中から大きな房を貰って頬張る。その濃厚な甘味と舌に残る酸味が忘れられない。

5本のシャルドネがカウンターに並べられた。テイスティングは2017年ムルソー1級（1er.Cru）、単一畑（monopole）、2015年サシャーヌ・モンラッシェ、2017年ブイリー・モンラッシェ等。結局長い時間を掛けたテイスティングも彼女が語る物語も実に心地よいものだった。

ワイナリーに面したムルソーの街を散策する。ドメーヌが集積する街は、歴史ある名家が軒を連ね、よく手入れされた庭と建物がワインで成功した事を物語っている。街のワインショップでワインを買い求める事に。ペリエール畑とグット・ドール畑のドメーヌ・コント・ラフォンのムルソー（2011・2014 1er.cru）、ドメーヌ・ルフレーブのバタール・モンラッシェ（2013 grand cru）、ドメーヌ・ルイ・ラトウールのピュリニー・モンラッシェ（2006 grand cru）、ルロワのサシャーヌ・モンラッシェ（2012 1er.cru）の計5本。白のみならず、折角だから今回訪れないコート・ド・ニュイ地区の10年ほど経過した赤を買い求めようとすると、車でこれから数100キロも日中走るのでは絶対にお勧めしない…と、頑に売ってくれなかった。今までかなりのワインショップを訪れたが、欲しいワインが買えなかったのは初めてだった。しかしそのアドバイスは適切だから流石プロだな…と快く了承した。

モンラッシェの村々へ

その後、ムルソー村から南下しグラン・クリュ街道を走り、ピュリニー・モンラッシェ村に入る直前の葡萄畑で大きな籠を背負った人々が刈り取りの真っ最中だった。近寄って見るとピノ・ノアールだ。トラックに山と積まれた葡萄の山を写真に納め、物欲しそうに佇んでいると、ボスらしき日焼けした年配の親父さんが“ホラ、食べてごらんよ、甘いぞ…”と大きな房を2束くれ頬張ってみると、完熟した濃厚な甘味が舌に転がり、その後の酸味が心地よく、あまりの素晴らしさに一房を貪り食べてしまった。コート・ドボーヌの地区は殆どはシャルドネなのだが、ごく少量のピノも栽培されていると聞いていたが、最後に残っていただろうピノの収穫に出くわせたのは幸運だった。

さらにGrand Cru街道を進むと見渡す限り一級や特級の畑が広がり、東の方向のなだらかな丘にもシャルドネの畑が。途中バタール・モンラッシェ入口を通り過ぎ、サシャーヌ・モンラッシェ村に入る。街の入口にも街中にも名だたる相当数のドメーヌの看板が立っている。ドメーヌ前にうず高く積まれたシャルドネの葡萄を取り終えて残った房を見た時、収穫された葡萄がフレンチ・オークの樽で熟成していく様を思い描いてワクワクするのだった。

ブルゴーニュでワインと共に楽しみにしていた食事は、その後ボーヌ郊外に娘の後輩が経営するミシュラン一つ星レストランで素晴らしい食事とワインを経験した。世界各地で活躍する日本人シェフは今や最高評価を受けているが、近いうちに僕が体験したイタリアやフランスの日本人シェフのレストランを紹介してみようと思う。

ムルソーのシャトーを後にして一路北へ向かう途中、コート・ド・ボーヌでは数少ないピノ・ノワールから造られる赤ワイン産地ポマールの村を訪れる。街はムルソー以上に立派な建物が立ち並び、ブルゴーニュで最も歴史ある地区として成功した事が頷けた。ポマールを訪れたのをきっかけに、次回はボーヌから北のコート・ドニュイ地区の世界最高峰のピノ・ノワールのワイン産地を久しぶりに旅してみたいと思っている。 ***P.B.***

Profile
伊藤英一
事業家。ボート歴は10代から既に半世紀以上。欧米の多くのリゾート地を訪れ、その土地の食やワイン、アート、音楽等に触れることを至上の喜びとしている。RIVAとRIBの熱烈な愛好家。