

pen

with New Attitude

2/15

2007 No.192

500
yen

1冊まるごと、
ルーヴル美術館。

完全保存版



今宵も一杯

10

杯目 文・友田晶子

Akiko Tomoda

米と酒の産地、福井県に生を受け、1989年に渡仏し、醸造を学び、ワイン・コーディネーターに、日本酒サービス研究会(SSS)認定きき酒師、認定焼酎アドバイザー、SSI理事も務める。[All About]の日本酒・焼酎ガイド(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)の編纂も、自著「日本酒界のジャンヌ・ダルク」。

優しい味わいで料理を包む、伝説の完全有機農法ワイン

さまざまなワインメーカーやインポーターとお付き合いする仕事柄、あまり個人的な好き嫌いは言わないようにしているのだが、私は自然派ワインが好きだ(一言っている)。味わいがソフトで、なんとなく背にも優しい感じがするし、二日酔いしにくい気がするのだ。「感じがする」「気がする」ばかりで申し訳ないけれど、自然派ワインの効果を私はまだよくわかっていない。でも、飲み心地は確実に優しい。業務上、あまり強く言えないのだが、濃厚なフルボディのワインは疲れてしまうので、もういいかげん飲みたくないのだ(「やっぱり言っている」)。色も濃く、樽香も強く、果実味も酸味も濃味もたっぷりアルコールも高めのパワフルワインが、長熟で高級で通好みといわれる。が、はたして日本人の舌や、胃や、身体や、DNAに合っているだろうか。あたしは無理だと思っね。そりゃ、若いときは飲みました(「若いワイン」は本物、薄いのは

マルセル・ラビエール
Marcel Lapiere
原産国 フランス

マルセルと甥のクリストフが造るのは完全有機栽培で、酸化防止剤無添加。「シルブル」(青果)は、酸味とジュシーさがバランスのいい、ワンランク上のボージョレだ。赤いロウ・キャップが目印になっている。

へなちょこ「ワイン」みたいな風潮があったからね。赤なら濃い、白なら樽香の強いのが、むむむ、本格的！なんて気分でおりました。でも、そろそろ正直に、身体に優しいワインを飲もうと言いたい。ソフトでなめらかでピニャな味わいのワインは飲んでて楽よ。肩に力が入らず、リラクセスして飲めるのよ。自然派ワインのなかでもとくにピオ・ディナミの代表として知られるのが、ブルゴーニュはボージョレ地区のマルセル・ラビエールだろう。彼が造る優しくなめらかで、それでいて旨みのあるボージョレ産の赤ワインは、本

当に疲れない味わいだ。なによりうれしいのが、私たち日本人とは切っても切り離せないお醤油との相性がいいこと。煮物でも焼き物でも、肉でも魚でも野菜でも、お醤油の風味が介在する料理にはマルセルの赤ワインがしつくりくる。もちろんお寿司にも。あれこれつまみながら気軽に飲める、これこそ日本人の食卓にうれしいワインではあるまいか。料理とワインの相性がいいことを「マリアージュ」と言う。この日本人の飲み方に合わない、こっちはすかしい言葉もなんとかしたいものだと思っいるが、ワイン・コーディネーターという立場上、はつきり申し上げられないのが誠に辛いところである。



「マルセル・ラビエール」が飲める店
SUSHI 権八 G-Zone 銀座
シブコイテ ジーンズ・オン・キング
●東京都中央区銀座1-2-3
☎03-5524-3626
●17時～深夜2時
●無休
JR山手線有楽町駅東口徒歩2分

Photograph by Kenichi Sano