

巻頭特集

自然派ワインの基本

ビオワインから ヴァン・ナチュールの世界へ

2000年代に入ってから、「自然」という言葉が、私たちの衣、食、住に対して、大きな意味をもってきた。とりわけ、食べ物と飲み物が自然であるかどうか、人々の関心は日に日に大きくなっている。

こうした世界の動きのさなかに、フランスのボージョレでヴァン・ナチュール、自然派ワインは生まれた。原料となるブドウだけでなく、造るプロセスにまで目をむけて造られたワインたち。「自然派ワイン」の実態に迫ってみよう。

Photo: Takahiro Igarashi Text: Miyuki Katari, Akiho Mori Special Thanks: Taku Shirazawa, Yasuaki Wakabayashi, Ken Sasaki

FROM THE EARTH TO
THE WORLD OF "VIN NATURE"





NO MORE CHEMICALS?

オーガニック製品への人々の関心の高まりとともに、オーガニック市場に大資本が参入し、その波は世界のワイン業界にも押し寄せつつある。オーガニック原料を使った大量生産型のオーガニックワインが増え出す一方で、味覚にも身体にもおいしい、本当の自然なワインを造ろうという動きが草の根運動的にフランス各地に生まれ、いまやそれが世界にも波及しようとしている。「ヴァン・ナチュラル」のムーブメントだ。ヴァン・ナチュラルは、栽培はもちろん醸造における自然な取り組みを重視。本特集ではヴァン・ナチュラル=自然派ワインとして、このムーブメントを掘り下げてみたい。ヴァン・ナチュラルの真の姿、そしてその担い手たちの思いを見つめてみたい。

ワイン評論家の おふたりに聞きました あなた ヴァン・ナチュール

の考える ルとは？

ワインのことはワイン界の権威であるマスターオブワインに教えてもらおう！ということで、唐突ながらふたりのMWに質問してみました。「自然派ワイン」って何ですか？

Translation: Miyuki Katori

いまやパリで人気上昇中の「自然派ワイン」ですが、その定義って何でしょうか？

Q.1



定義があるとはいえない。みずから「自然派ワイン」

の担い手として自認する「自然派ワイン推進者」は、自分たちがアナキストであるがゆえに、自然派ワインについての公的な定義がないことには、誇りをもっている節があるような気がする。彼らはルールや規則など信じていない。型にはまったシステムに取り込まれることなく、仕事をしていくことに誇りをもっている。



「自然派ワイン」には定義はないよ。でも私自身はそれでもいいと思ってる。そもそもこれはカウンタートルチャー的なムーブメントなんだ。自然派ワインの生産者たちの多くは、直感で動くタイプ。およそ決まりごととか公的な組織なんてくそくらくらえて思っている。ワインはすべて自生酵母による発酵で、万が一、何か添加物があるとしても、極少量の亜硫酸だけだ。造りにおいての介入も極力制限されており、無ろ過、無清澄、そのほかのさまざまな人工的な処置がなされることはない。有機栽培が大半。しかし、自然派ワインの教本なんてものは存在しない！



自然派ワイン推進者たち自身は、区別するべきと考えている。すべてのワイン生産者が醸造においての添加物を減らす傾向があるにも関わらず、ある生産者が自らのワイン造りを自然派としてほかの生産者と区別するのなら、私も「自然派ワイン」という言葉をあえて使うことは厭わないわ。



これらふたつのカテゴリーは重なり合う部分もある。けれど別モノだ。バイオダイナミクスの多くは蔵でナチュラルな仕事をしているかといえそうじゃない。自然派ワインの造り手と見なされたいのなら、土壌の健康状態に気を配り、肥料ではなく堆肥を使うべきだと思う。サステイナブルな(持続的な)農法にも注力すべきじゃないかな。

いわゆる「自然派ワイン」とバイオロジックやバイオダイナミで栽培されたブドウで自然に造られたワイン。このふたつは区別するべきだと思いますか？

Q.2

ワイナリー内、つまり醸造から熟成過程で一切何も添加しないこと。自然派ワインの担い手であろうとする生産者たちは、ワインを醸造する際に、バイオダイナミ農法の推進者たちに比べて、添加物をさらに限定していることに彼らとの違いがあると思っている。ただそこには明確なルールなど存在しない。極少量の亜硫酸の添加か亜硫酸無添加という一般的なフィロソフィーがあるだけだ(亜硫酸は酸化防止あるいは腐敗防止が目的で、ドライフルーツやジュースを造るために添加されていただけでなく、ローマ時代からワイン造りにも使われていた)。たしかに有機農法やバイオダイナミ農法で育てられたブドウで造られたワインと自然派ワインには大きな違いがあるのは明らかだ。自然派ワインの推進者たちは、ルールや規則など信じていない。型にはまったシステムに取り込まれることなく、仕事をしていくことに誇りをもっている。

Q.3

いや、自然派だとかそうじゃないとか二元論では語れないと思ってる(ガチガチ決めつけられるものじゃない)。たとえば、きみが土壌を健康にしようとして日々いそしみ、瓶詰め時に少しばかりの亜硫酸を添加する造りをしていよう。私の自然派ワインの定義では、きみは歴然とした自然派ワインの造り手だ。いま、まさに多くの造り手たちが自然な造りへと歩み出しているところなんだよ。

では、「自然派ワイン」と見なす決め手は何でしょうか？

WINE CRITIC



ジェイミー・グッド MW
科学書の編集者を経て、ワインライターに転身。2000年に「www.wineanorak.com」の名でウェブサイト立ち上げ。ワイン関連では世界でもっともアクセスの多いサイトとして人気を博す。著書に「ワインの科学」など。




ジャンシス・ロビンソン MW
1950年イギリス生まれ。オックスフォード大学卒業後、雑誌「ワイン&スピリッツ」編集者を経て、ワインジャーナリストに。2012年、1300種以上のブドウ品種を網羅した事典「Wine Grapes」(共著)上梓。




PART 1
What is "Vin Nature"?

り組みが広がっていきそうな気配が
します。


 もうすでに広がっている
よ！イタリアでは大き
なうねりになっていて、
ニュージランドのピラミッド・
ヴァレー、南アフリカのクレイグ・
ホーキンスのような有名な生産者た
ちも出てきているしね。オーストラ
リアには自然派ワインのグループ
(編集部註：ナチュラル・ワイン・
セオリー)も結成された。ただし、
アメリカはちょっと遅れ気味だね。
これらのワインは、ワイン自体に抗
しがたい魅力があるし、おもしろい。
だからまさに広がりとつあるところ
だ。じつにエキサイティングな動き
になっているんだよ。

支持者だわ (<http://www.rawfair.com/>)。このふたりはそれぞれが自
然派ワインフェア開催している。ち
なみに2012年は両者同時期の開
催で、かなり混乱を招いたわ。


確かにフランスでは、パリにある
ワインバーやビストロで人気を博し
ている。ただし、ここでもある種の
熱狂的な空気を感している。自分で
選ぶワインのチョイスに、あまりあ
れこれと言われるのはちょっとかな
われないなと思うことも……。ヨー
ロッパのほかの国の状況はちょっと
わからないわ。

 イギリスでは、流通やワ
インライターたちがまだ
自然派ワインに対しては
否定的なのが現状。にも関わらず、
多くの飲み手は自然派ワインに関心
をもっているようだ。フランスにい
たっては、もうたくさんファンが
いるね。たとえば自然派ワインを扱
うワインバーがそこかしこにオーブ
ンしている。ヨーロッパでいえば、
イタリアでも流行し始めているね。
ポルトガルやスペインは兆しが見え
てきたところ。オーストラリア、ドイ
ツも少しずつ人気が出てきている。

反応してしまう。さらにいまの一般
的な消費者は化学薬品を好まない傾
向にある。つまり、人々がこれを飲
んでも健康でいられると保証してく
れるようなワインを探すのも至極当
然なことだと思えます。


 おそらく飲み手は、工業
的なワインにはもう食傷
気味なんだろう。彼らは
自分たちが信じるに足るものに飢え
ている。ワインに誠実さを見出し
たいと思っているんだ。一方で、現
代社会が産み出したひずみに対して
は頑として拒絶しようとしている。
それ自体に真価を見い出せるような
ワインへの敬意を大切にして、大量
生産型の工業的なワイン造りでは失
われてしまった大地と共鳴し合うこ
とを、自らの意志で選んで実行しよ
うとしている。

があるものならば、それは喜ばしい
と思う。

 大好きだね。興味深いフ
レーバーがあるし、ワイ
ンに対しての知性をとも
なったチャレンジだと思う。それに、
計り知れないほど素晴らしいワイン
もあるのは確かだ。ただし「自然派
ワイン」か否かで差別はしたくない。
そうすると自然派ワインと見なされ
たワインだけが不自然なワインじゃ
ないとも受け取れてしまうから。そ
れはちょっとフェアじゃない。繰り
返しになるけれど、生産者たちは自
然であることに絶えまなくアプロー
チしているところがあるんだ。それ
に偉大なワインの多くは彼らがきわ
めて自然なアプローチをしていると
しても、自然派ワインの範疇には入
らない人たちがよって造られてい
る。そんな彼らも見過ごしたくない
とは思っているけれど。定義づけは、
土地の個性をあらわした個性的で興
味をそそられるようなワインと工業
的で大量生産のワインを区別するた
めにあるべきで、自然派ワインと、
このムーブメントとは違う立場の人
たちを区別するものではない。


「自然派ワイン」の
ムーブメントは、フランスの外
にも広がっていかうとして
いるのでしょうか？

Q.4

 すでに、イタリア、スベ
イン、そしてスロヴァニ
アで動きが見られる。今
後もより広範囲にわたって、この取


「自然派ワイン」に
対する市場の反応は
どうでしょう？

Q.5

 イギリスでは、たしかに
人気はある。ただし、や
やふたつの勢力が対立す
るような様相を見せている。自然派
ワインのみを支持するワインファ
ン、ワイン商、そしてメディアの一
派とそれに反対する一派の対立だ。
これは残念なことだと思っている。
またイギリスには熱烈な支持者がふ
たりいる。ひとは自然派ワインを
巡る動きのかなめとなっているカー
ヴ・ド・ビレーネという輸入元 (<http://www.lescaves.co.uk/>)。もうひとり
が、マスターオブワインのイザベル・
レグロンというワインコメンテー
ター。彼女も熱心な自然派ワインの


その人気の背景には
何があるのでしょうか？

Q.6

 ワイン自体を身体が受け
付けない人もいるし、喘
息を思っている人に
至っては、亜硫酸にはとても敏感に

あなた自身は
「ナチュラルワイン」が
お好きですか？

Q.7

 私自身が自然派ワイン自
体の好き嫌いを決めるこ
とはできない。ワインに
対して求めるのは、そのワインがお
いしいこと。そのワインが最小限の
介入で造られていたら、それはそれ
ですばらしいボーナスではないか？
けれど、売り文句がナチュラルに造
られているというワインに対して
は、つい疑い深くなってしまふ。そ
の一方で、自分自身が好きだと思っ
たワインが有機農法あるいはビオ
ダイナミ農法で育てられたブドウを
使っていて、それでいて十分に価値

自然派ワインの認証

ビオワインがビオ農法であることは大前提。ではEUや各認証機関は、ビオワインの醸造をどのように規定しているのか。

Text: Akiyo Hori

昨年2月、EUのビオロジック農業常設委員会は、「Vin Biologique (ビオワイン)」について新たな規定を採択した。背景には「ビオロジック農法によるブドウから造ったワイン」についての規定は存在していたが、醸造過程には触れていなかったことがある。EUのビオロジック農業において、ワインだけが栽培過程のみを規定した部門だったのだ。新たな規定ではワインに含まれる物質や醸造方法が制限され、ソルビン酸の使用や、desulfuration (過剰に添加した亜硫酸を科学的にワインから取り除く方法) は禁止となった。また亜硫酸の量は通常の生産方法のワインの規定量に対して、最低でも30〜50 mg 少ない(残糖量による)。

亜硫酸はワインにとって、「酸化防止」「発酵中の果汁の微生物に対する殺菌作用」「果汁やワインの澄清作用」というメリットがあるが、人体にとってメリットはない。通常の生産方法でも人体に影響がないとされる亜硫酸の使用量が上限として設けられているが、ビオロジックや

バイオダイナミの各認証団体は、より低減化した上限を設けている。バイオを指すとき、亜硫酸の使用量はひとつの重要なパラメーターとなる。亜硫酸以外にも、指摘されている添加物はある。フランス最大の認定機関ナチュール・エ・プログレは、酒石酸(補酸効果や、PHを下げることでバクテリアの活動を抑える)や正リン酸(酵母の栄養成分で発酵助剤となる)の使用を禁止している。

各団体の許容するSO2添加量 (単位: mg/l)

(単位: mg/litre)	EU (ワイン全般)	EU (ビオワイン)	FNIVAB	NOP (アメリカ)	Nature & Progrès	Biodyvin	Demeter	AVN	Vini Veri
赤	160	100	100	100	70	70	80	30	80
白・ロゼ (ドライ)	210	150	120	100	90	90	105	40	80
発泡性	150~235	120	100		60	60			
発泡性 (半甘口)	185~235	205	150		130	130			
赤 (半甘口)	210	170	150	100	130	130	105		
白・ロゼ (半甘口)	260	220	210	100	130	130	130		
甘口 (貴腐菌無し)	300~400	270	250		130	150		80	100
甘口 (貴腐菌有り)	400	370	360		200	200			100

またEUが規定するビオワインを前提に、より自然なワイン造りを追求するヴァン・ナチュールの生産者団体は、生産過程へさらに言及している。たとえばフランスのAVN(アソシエーション・デ・ヴァン・ナチュレル)は、手摘み収穫、野生酵母のみによる発酵、必要最低限の亜硫酸以外のすべての添加物を禁止、醸造方法では逆浸透膜、流動式フィルター、瞬間高温滅菌法、加熱マセラシオンなどを禁じている。

ヴァン・ナチュールを規定するEUの法はなく、最良のワインを造るために生産者が採る手段をひと括りにしてはできない。しかしできる限りブドウやワインに負荷をかけず、人為的な介入を排した手法を選び、そこから生まれる味わいが魅力的であることが、EUでヴァン・ナチュールが人気を伸ばす理由だろう。



PART 1 What is "Vin Nature"?

Q.8

いったい「ナチュラルワイン」の何がこれほどまでに人を惹きつけるのでしょうか?



私は何も自然派ワインに反対の立場をとっているわけではない。たしかに、

きわめて上質なワインも確かにある。けれど、品質に問題のある自然派ワインは決して認めないし、まるでハムスターの籠のようにネズミ臭く、濁っていて平板、あるいは酸っぱいシールドルのような自然派ワインがあまりにも多すぎるのも事実だ。自然派ワインの品質が向上しているかどうかは判断がしにくい。自然派ワインはそのままに流れに乗っており、この人気が乗じる人もさらに出てきている。5月19日には、先に示したRAWのワインフェアがあるので、もっと状況が見えてくるかもしれない。



これはカウンターカルチャームーブメントなんだ。だからこそ、現代の産業界に対してちよつと抵抗したいと思う人たちが惹きつける。決してステータスを誇示するために飲むようなワインじゃない。自分自身の味覚に自信をもっている人たちに受け入れられる傾向がある。そして、ちよつとだけ、ありきたりのワインの風味に少し退屈を感じている人たちにも好かれている。



新しい世代の若者たちがワインに関心をもつときに、自然派ワインが

かけになってきているのは喜ばしい。28歳になる私の息子はロンドンでレストラン兼ワインバーを経営している(店名はザ・クオリティ・チョップハウス)が、彼の友人たちの中には、自然派ワインにどっぷりひたってほのかのワインは見向きもしない者もいる。また同様に自然派ワインに力を入れた気軽な飲食店を営んでいる友人もいるのよ。



もちろん。このムーブメントは草の根の運動を続ける消費者たちからの絶大な指示を受けている。たとえ、ワイン業界の権威と称される人たちがらの反対があっても、自然派ワインに関心を持ち、そして飲み、その魅力の虜になる人がますます増えていくと思うね。

今後、自然派ワインの人気はさらに増していくと思いますか?

Q.9

詳しくはこちらを



Jamie

ジェイミー・グッドとサム・ハロップMWとの共著「Authentic Wine: Toward Natural and Sustainable Winemaking」は、自然派ワインについての好著。



Jancis

ジャンシス・ロビンソンの公式HPの有料会員サイト「Purple Pages」にも、自然派ワインについてのコラム、テイスティングコメントが掲載されている。

さまざまな自然派ワインが存在
添加物は一切なしが理想

自然派ワインが目指すのはテロワール、ヴィンテージをワインに映し出すこと。培養酵母、亜硫酸、糖分を添加しては、テロワールもヴィンテージもとうい表現できない。また酸化臭や酢酸エチルなどオフフレーバーが発生してしまっても同様だ。生産者の数だけ、自然派ワインにもさまざまなワインが存在する。何がヴァン・ナチュールとその他のワインを区別するかといえば、ワインの味わいを変えてしまう物質、そして亜硫酸の添加。自然派ワインを造るにはビオロジックで育てたブドウが前提だが、ピオワインには、大量の添加物が使用されている。オーガニックなワイン造りはフランスでは、補糖、補酸、培養酵母の添加も認められている。しかし、自然派ワインはそうしたものを一切使わないことを貫いている。違いは明白だ。言い換えれば、オーガニックワインには、ナチュラルなものともうでないものがある。



2 Beaujolais

フランス・ボージョレ

マチュー・ラピエール

●マルセル・ラピエール



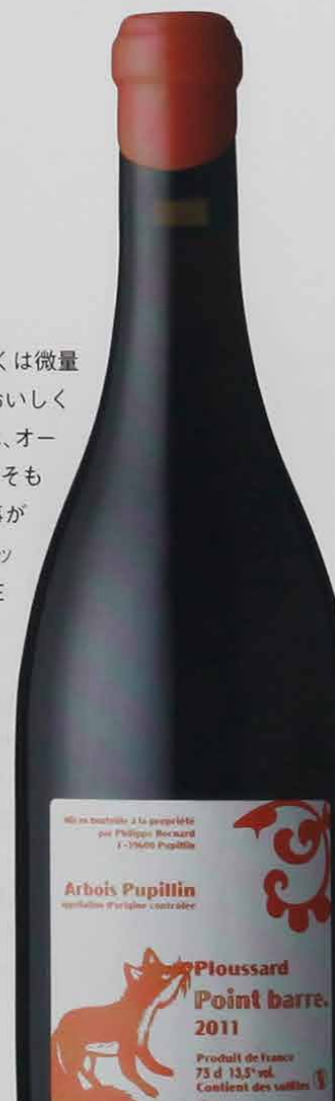
モルゴン 2011

Morgon 2011
Marcel Lapierre

色合いの予想どおり、香りも濃密。イチゴジャムの香りが優しく立ち上る品がある。森の香り。アタックのテクスチャーはシルキーで心地よい。タンニンはきめ細やかだが意外に豊富。まだまだ若い。(参考価格3,465円/野村ユニソン)

祖父のエスプリを継承
無添加か微量の亜硫酸と無ろ過

自然派ワインの定義は亜硫酸が無添加、もしくは微量の亜硫酸しか使わない無ろ過ワイン。ただし「おいしく飲める」「親しみやすい」ことも大切。造りたいのは、オーガニック畑のブドウで造った自然派ワイン。そもそもピオワインというものは存在しない。畑の仕事がオーガニックと言うだけ。栽培だけがオーガニックで、醸造が工業的であるワインがたくさん存在する。その逆もしかりで、巷に流通する自然派ワインの原料ブドウの畑がすべてオーガニックだとは限らない。本来、畑もすべてオーガニックであるべき。クライアントに対する情報透明化のために、2013年よりエコセールの認証を決めた。いままでも畑はオーガニック。倫理的な観点から、環境に配慮しないブドウ栽培、ワイン造りは論外。祖父の世代がしていたことと同じで、祖父のエスプリをごく自然に受け入れたのだ。私は、祖父とピエール・オヴェルノワに影響を受けている。



3 Jura

フランス・ジュラ

フィリップ・ボールナール

●ドメーヌ・ボールナール



プールサーレ・ボワンバール
アルボワ・ピュピラン 2011

Poulsard Point Barre Arbois Pupillin
2011 Domaine Bonnaure

香りはおとなしめ。色合いはオレンジがかった薄め。アタックはなめらかで心地よい。丸みのある液体が口中をなでていくようでなんとやさしい。果実味、酸味、渋味も一体感があり、最後に渋みがふっと出る。(希望小売3,885円/ヴァンクウール)
※在庫なし

生産者11人に聞きました あなたの考える ヴァン・ナチュールとは？

評論家たちの意見から大枠が見えたら、今度は実際に造りにこだわる生産者たちの声に耳を傾けてみよう。ここにもまた、さまざまな意見が存在しているのだ――。

Text : Miyuki Katori

PART 1 What is "Vin Nature"?

「つたい何が自然派ワインなのか？現状で公的な規定がないのなら、ワインを造っている生産者自身に考えを聞いてみよう」と、世界各地の生産者たちを対象にアンケートを実施した。アンケート対象者は、フランスはシャンパーニュ、ロワール、ジュラ・サヴォワ、ロシア、イタリア、スペイン、オーストラリア、カリフォルニア、そして日本の10地域の11人だ。基本的には醸造時の亜硫酸の添加を極力減らしている生産者にした。ただしリトライのテッド・レモンについては、もともと自然派ワインの概念には否定的だった。

生産者アンケートは自然派ワインの定義からはじまって、その条件、そして昨年EUで規定されたピオワイン(オーガニックワイン)との違い、認証の是非についての考え方を、まずは尋ねてみた。さらに、栽培、醸造については、バイオダイナミクス、亜硫酸の影響、効果、セミ・マセラシオン・カルボニックについて、より実践的な内容をうかがった。

自然派ワインの法的な定義はないが、ほとんどの生産者がみずから自然派ワインとしての定義をもっていた。またほとんど全員が、自然派ワインとピオロジックワインを明確に区別していたのが、興味深い。

ビオロジックなブドウは前提
醸造は亜硫酸最小が出発点

フランスでは「ヴァン・ナチュール」と称されるワインが増えつつあり、ここシャンパーニュでも混乱を招いている。ややもすると言葉がひとり歩きする傾向。ヴァン・ナチュールとして販売されていても、ワインがナチュラルだったり、ブドウがビオロジックだったりするとは限らない。一般の人々はヴァン・ナチュールやヴァン・ナチュラル、ヴァン・ピオを同じに捉えがちだが、そうするとある生産者にはこれらの言葉は格好のマーケティング道具になってしまう。

私自身にとってはヴァン・ナチュールはビオロジックなブドウが前提だ。ブドウ畑と醸造所はしっかりと手が行き届いており、トータルで亜硫酸が最小であるのがまず出発点。ワインには化粧などしてはならないのだ。また認証やラベルがない限り、生産者の言葉を信じるしかないが、表面的な言葉に騙されてはいけない。残念ながら、現状では、自然派ワインのブドウが必ずしも有機栽培とは限らない。有機栽培の認証は取得。

1 Champagne

フランス・シャンパーニュ

ジャック・ボーフォール

●アンドレ・ボーフォール



ドゥー・グラン・クリュ NV
Doux Réserve Grand Cru N.V.
André Beaufort

泡立ちはやさしいが、口中でふわっとクリーミーな泡が広がる。芳ばしさとシャンペンニオンの香り。香り自体にふくらみがあり複雑。熟成感も。ほの甘く、ほろ苦く、ふたつの味わいが溶け合い心地よい。穏やかな酸。(9,975円/ルヴァン・ナチュール)
※在庫僅少



オーガニックワインとは別物の
テロワールを表現したワイン

自然派ワインとはテロワール、土壌の個性が素直に表現されたワインである。オーガニックワインとは別物として捉えている。自然派ワインを造ろうと思ったきっかけは、工業的で頭痛のするようなワインが、世間にもあまりにも多いことに疑問をもっていたからだ。1990年代の、当時のエステザルグの醸造責任者だったジャン・フランソワ・ニックとの出会いもきっかけとなった。私自身の自然栽培の経験、ジャン・フランソワの酸化防止剤を極力使用しない醸造技術をお互いが情報交換した。ちょうど狂牛病が大問題になっていた時期であり、ワインの生産者として、商品の危険や品質、政治、自分のワインについて、何日間も話し合った。どのように新しい考えをもった醸造家たちを増やせるかなどについても議論した。私達はロイック・ルール、エドゥアール・ラフィット、ジェラルド・ウストリックなどの造り手とともに世間とは違うワイン醸造を学んだ。



6
Rhône

フランス・ローヌ

エリック・ピファリング

●ラングロール



タヴェル・ロゼ 2011

Tavel Rosé 2011
L'Anglore

繊細な果実味とアルコール感がある。果実味とミネラリーなニュアンスが溶け合っている。とてもエレガント。従来のロゼのイメージを払拭してくれる。(参考価格3,990円/BMO) ※在庫なし。試飲サンプルなしのため、輸入元資料よりコメント作成

7
Veneto

イタリア・ヴェネト

アンジョリーノ・マウレ

●ラ・ビアンカーラ



サッサイア
2011

Sassaia 2011
La Bianca

濃いめの黄色色だがやや薄く濁っている。香りは、少し金属的なニュアンスにリンゴのミツの香り。アタックはニュートラルだが、果実味に酸がアクセントになっており、メリハリがきいて引き締まった印象。後口に渋みが。(2,835円/ヴィナイオータ) ※在庫なし

畑、自然環境への敬意が土台
必要時に微量な亜硫酸を添加

イタリアでも自然派ワインのムーブメントが起きている。定義は、畑でも、セラーでも、化学物質に頼らずに造られたテロワール(テロワール、土壌、微気候など)を最大限に表現したものであるべき。決めては、まず畑では殺虫剤を使わない、亜硫酸はごく微量か、もしくはまったく使用しない、野生酵母のみで発酵させる、技術的な強制介入をワインに対して行わないことだ。自然派ワインとオーガニックワインは別物。EUの規定では、ビオロジックワインの醸造上の規定で、40種類まで、培養酵母、酵素、タンニンなどの物質が添加可能だから。これに対して自然派ワインには、必要な際に亜硫酸を添加するだけで、ほかは一切使わない。ラベルには謳っていないが、オーガニックの認証は取得。またヴィンナトゥールに所属。ワイナリーを始めた頃、我々の土地とワインに正当な評価を得るために、畑、自然環境に最大限の敬意を払いながら農作業をすべきと思う。



4
Loire

フランス・ロワール

マルク・アンジェリ

●ドメヌ・ドラ・サンソニエール



ロゼ・ダン・ジュール 2010

Rosé d'un Jour 2010
Domaine de la Sansonnière

ロゼとは思えない色合いの濃さ、香りの濃密さ。イチゴのシロップのような甘い香り。アタックからかなり豊かな甘さが口中いっぱいに広がる。引っかかるところがなくフレッシュな果汁を飲んでいよう。余韻になって渋みが出てくる。(輸入元:ラシーヌ)



消費者には誠実に
情報開示の必要性

自然派ワインの定義! 私自身が知りたいくらいだ。個々の規定もないし、管理もされていない。次々と食のスキandalが続くなか、生産者は信頼を失っているからこそ、この規定と管理は必要。オーガニックであること、それから無補糖が前提。すべてではないが、一部のワインについては微量の亜硫酸を添加する必要がある。自然派ワインとオーガニックワインは別物と考えている。最善策と思えるのは(2003年から実践)、消費者に誠実になること。つまり、ラベルに亜硫酸量、収穫量を記載して情報を開示する。私にとって最良のワインは何も添加されていないワインになる。認証はエコセル(オーガニック)とデメター(バイオダイナミ)を取得。自然派ワインを造りたいと思ったのは、敢えて言えばお客さまに長生きをしてほしいから。自然派ワインの造り方は、本を読み実験を繰り返して取得。

分析値だけでは判断不可能
最終的な判断に味わいは重要

自然派ワインとはオーガニックのブドウから自然な造りで造られたもの。つまり自生酵母による発酵、亜硫酸無添加が微量の添加、酵素、酒石酸、糖分、乳化剤など添加物がないワイン、ブドウが穫れた場所、穫れた年に寄り添い、そして、飲み心地がいいこと。亜硫酸無添加のワインはナチュラルになりえるが、オーガニックワインは工業的なワインにもなり得、そうしたワインが蔓延中。分析だけでは判断不可能で、結局は味わいが決め手となる。現状のオーガニックワインの規則はスーパーマーケットでの流通向け。つまり、品質を保証するにはほど遠い。「オーガニック」とついた工業的なワインを造るのはとてもたやすい。1998年にオーガニックの認証を受けているがワインのラベルには掲載していない。10年前、AVN発足当初は、マルセル・ラビエールやピエール・オヴェルノワやアラン・カステックスらと所属。「ル・ヴァン・デュ・コワン」には属している。

5
Loire

フランス・ロワール

ティエリー・ピュズラ

●ドメヌ・クロ・デュ・ブッフ



シュヴェルニール・ジュ
ラ・カイエール 2011

Chevigny Rouge la Caillère 2011
Domaine Clos du Tue-Boeuf

かなり還元。明るい色合い。時間をよくとベリー系の香りが広がってくる。口中では愛らしい果実味が顔をのぞかせる。タンニンはかなりおとなしめ。水平方向に広がる味わい。果実味、酸、タンニンのバランスとれている。(輸入元:ラシーヌ)



頻繁に使用されている
酸と亜硫酸の有無が決めて

オーストラリアは、ワインを取り巻く状況が、技術指向がきわめて強い。人々の味覚はやや補酸に慣れてしまい、これを好む傾向もある。この国の自然派ワインを考えると、善し悪しは別として、何かを加えたり、取り除いたりしていないワインになる。自然派ワインとする決め手は、もっとも頻繁に使用されている、酸と亜硫酸の有無だろう。自然派ワインとオーガニックワインは区別している。前者はワインの醸造方法だけを考慮し、また後者のオーガニックワインとビオディナミワインはどのようにブドウが育てられたかに着目。私自身が造りたいものは、オーガニック栽培で育てられた、pH、酸、タンニンの調整が不要な品種で造ったワイン。しかも飲みやすく、おいしい。ビオディナミを実践、今後は認証取得も検討中。また同様の志をもった南オーストラリアの生産者たち（ショブブルー・ワイン、ルーシー・マルゴ・ヴィンヤード）らとも交流がある。



10
South Australia

オーストラリア・南オーストラリア
ジェームズ・アースキン
●ヤウマ



プレウィット スプリングス
シュナンブラン 2012
Blewitt Springs Chenin Blanc 2012
Jauma

リンゴ。柑橘系でもオレンジなどすこし甘さのある果実の香り。テクスチャーはソフトだが味わいにふくらみ、奥行きがあって、たおやか。酸はじわじわとしいに出てきて味わいに輪郭を与えてくれ、余韻まで続く。（オープン価格/ワインダイヤモンド）

認証の有無にかかわらず
オーガニックブドウ使用を基準に

定義はなく、一般的に「栽培・醸造において自然を尊重した哲学のもとブドウのみの原料（亜硫酸は例外）から造られているワイン」と認識されていると思う。「ナチュラル=自然」という言葉の曖昧さから、良かれ悪かれ、さまざまなワインが存在。理想は「認証あるなしに関わらず有機栽培基準で作られたブドウの使用」を加えたい。現状で最重要視されているのは、亜硫酸を使わないもしくは少量の使用。ワインの味わいにおける経験則、定義からも自然派ワインとオーガニックワインはべつもの。定義や理想からすれば、現在の農楽蔵のワインはどちらにも当てはまらない。自然派ワインやピオワインを造ることが目的ではないが、自分達の造りたいワインは両者の延長線上だ。現在は買いブドウのみのワイン生産で、農家に適切な防除を依頼しているがオーガニックではなく認証はない。自家農園はJAS有機の認証取得予定。



11
Hokkaido

日本・北海道
佐々木 賢
●農楽蔵



ノラ・ルーージュ
2010
Nora Rouge 2010
Norakura

初めにスパイス、次第にラズベリージュースの香りが立ち上がるが、押し付けがましくない。ソフトで優しいテクスチャー。豊かな酸がジューシーな第一印象を生んでいる。タンニンは溶け込んでいるが、意外にしっかりしている。（3,675円）※在庫なし。12年ヴィンテージは8月発売。

ワイン、風土への愛、そして約束
自然派ワインへの忠誠

自然派ワインの定義は、生きた大地において、何も足さず、何も引かず、適切な栽培によって得られたブドウから造られたワイン。自然派ワインとオーガニックワインはもちろん、別物として考えている。というのもオーガニックワインの場合には、培養酵母、酵素、清澄剤、亜硫酸、酸などの添加物も使えるし、ろ過などの処置も可能だからだ。私自身が造ろうとしているのは、つねに自然派ワインである。ワイン、風土への愛、そして約束から、自然派ワインを造ろうと思った。クライアントからの要求を受けて、スペインのCCPAEの認証は取得しているが、ラベルには載せていない。自然派ワインの造りは、デンマークのワイン商、サン・ロスフォースから覚えた。彼は、私にとって、世界最高のテイスターであり、15年前にこうした自然派ワインに開眼させてくれた人物でもある。現在はPVN(ヴァン・ナチュール生産協会)に属しており、会長も務める。



8
Catalunya

スペイン・カタルーニャ
ジョアン・ラモン・エスコータ
●エスコータ



コンカ・デ・バルベラ・レ・パラデテス 2007
Conca de Barbera les Paradetes 2007 Escoda

香りはやや野趣がある。次第にグズベリーの香りが立ち上がってくる。アタックからすぐに出てくる豊かな酸。タンニンよりも酸が印象的。後半になると、溶け込んだタンニンが主張してくる。（参考価格4,410円/サヴァイン）

自然派ワインは存在しない
最小限の介入によるワイン造りが本質

「自然派ワイン」というものは存在していないと考えている。自然なワイン造りという言葉自体、相反する言葉の組み合わせのようだ。生産品として世に出たワインは、自然にでき上がったものではない。私たちは、「最小限の介入によるワイン造り」という表現を使いたい。とはいえ、目指すものは同じなのだ。たとえば、醸造や熟成においても、温度や湿度の管理も重力を利用したワインの移動も可能な限り最小限にしている。最新の醸造容器や化学物質の使い方など、どの程度が自然なワイン造りとするのかは判断が難しい。本来は醸造施設に至っても何が自然なのか考えるべきだろう。添加物を使わないのはもちろんだが、不用意に大きなワイナリー、醸造機器なども、不適切だろう。こうした自然なワイン造りは、リトライがある土地の、その年のワインを造るためのものだ。認証については、公的なものか否かに関わらず取得しないが、私たちは、ピオディナミ農法を取り入れている。

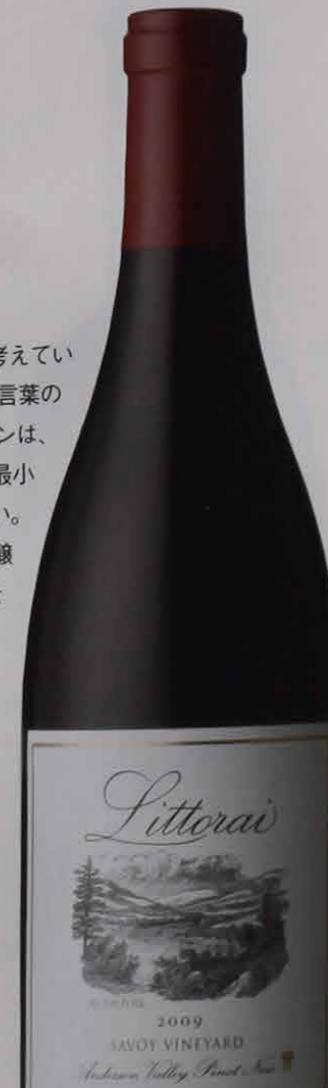
9
Sonoma

アメリカ・ソノマ
テッド・レモン
●リトライ



サヴォイ・ヴィンヤードピノ・ノワール
アンダーソン・ヴァレー 2009
Savoy Vineyard Pinot Noir Anderson Valley 2009 Littorai

控えめながらも赤系のベリー、シナモン、木の葉の香りが混ざる。しっとりとなめらかなテクスチャー。果実味も濃密でいながら、上品で深みのある味わい。タンニンはきわめておとなしい。後半にうま味。（参考上代9,555円/ワイン・イン・スタイル）※限定商品



ヨーロッパ



アフリカ



アジア



オセアニア



北アメリカ



ラテンアメリカ



数字が語る

来るべきして来た ヴァン・ナチュラル時代

自然派ワインの世界的な人気上昇の背景には何があるのか？世界的に注目される有機農業、そしてオーガニック市場をめぐる人々の嗜好の変化など世界の動きを見てみよう。

Illustration: TOKUMA Text: Miyuki Katori

世界に広がるオーガニック畑 地域別総面積と生産者数 (2010年)

以下すべて出典: IFOAM (国際有機運動連盟)、FiBL (有機農業研究所)



■ ピオ畑が10万ha以上の国

増加傾向にあり、11年間でオーガニック農地は3.5倍にも増えた。加えてオーガニックの認定を受けた畑が10万ヘクタール以上の国は39カ国におよぶ。そのうち22カ国を占めているのが、有機農業の推進において、中心的な役割を果たしてきたヨーロッパだ。

地域別に見てみると、もっとも多いのがオセアニアで1210万ヘクタール。ただし6年間の推移を見るとほぼ横ばい状態だ。ヨーロッパは総面積が1030万ヘクタールとオセアニアに迫る。さらに6年間のオーガニック農地の伸びは、ほかの地域に比べて大きく、11年間で2.9倍にまで拡大している。有機農業では完全に遅れをとっているのが北アメリカ。あれだけの広い国土があるにも関わらず、オーガニック農地は270万haでヨーロッパの約4分の1にしか過ぎない。しかしここに来て、微増傾向に転じている。市場における需要拡大に伴い、この傾向は強まるだろう。

11年末の時点でオーガニックの認定を受けた生産者数は180万社。こちらも増加傾向だ。地域別の生産者数では、アジア、アフリカ、ラテンアメリカが多く、オセアニアや北アメリカが少なく、面積と比べると、より集約的な農業が実践されている後者2国では、オーガニックの認定を受けていても1生産者が営む農地の面積が広いことがうかがえる。

急速な広がりを見せる
世界の有機農業

こうした動きと平行して、土地の再生を目指し、環境に配慮した有機農業を推進しようとする動きもヨーロッパを中心に少しずつ高まってきた。この10年間、有機農業の広がりはさらに加速度がつけてきている。

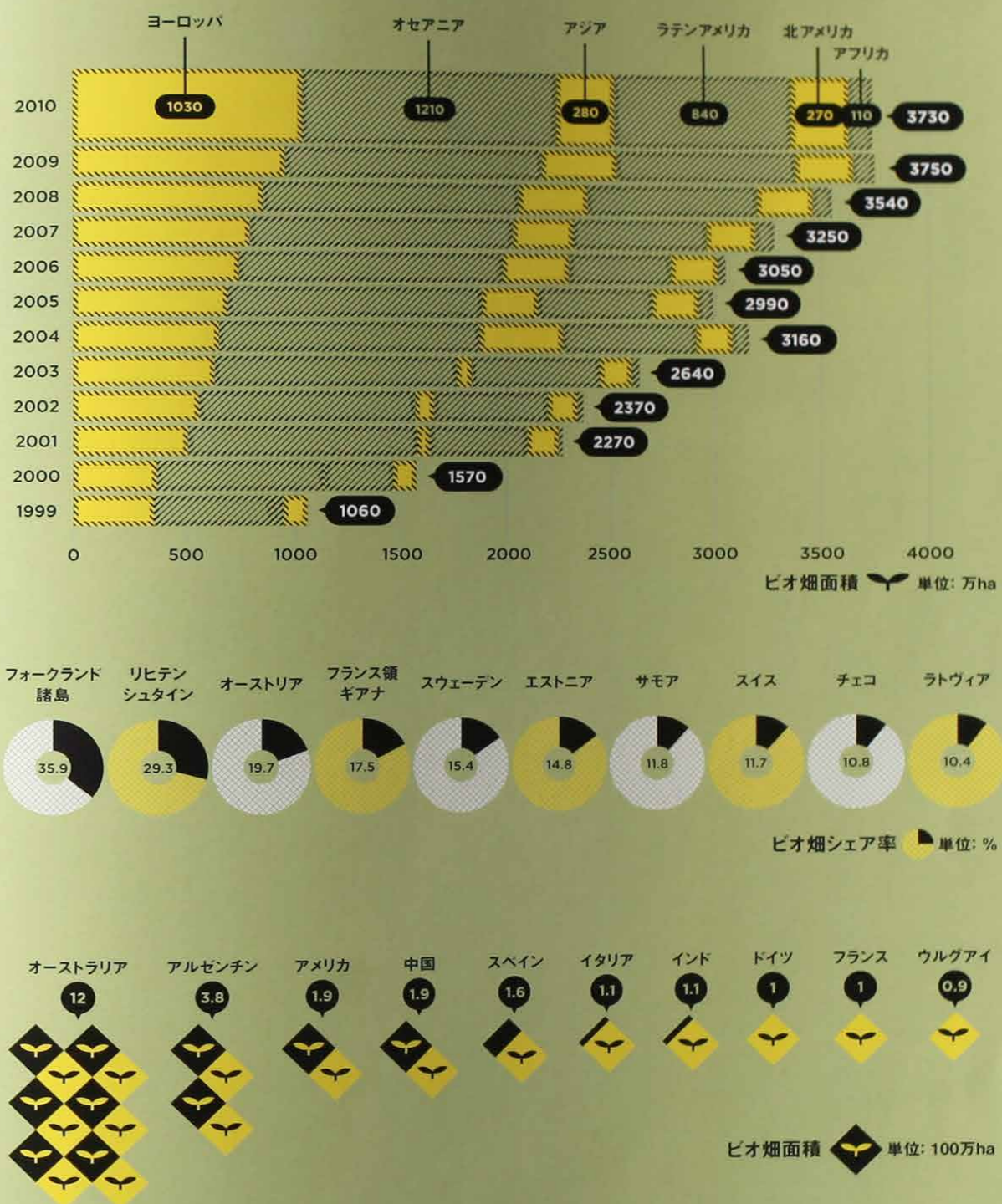
ここで世界の状況を見てみよう。上の図で示したとおり、2010年末の時点で、世界におけるオーガニックに認定された畑は3725万ヘクタールに達した（これは世界中の農地の0.9パーセントにあたる）。1999年以来、ほぼ一貫し

人類は1万年以上の長い年月の間、農業に従事してきた。しかし、その長い歴史のなかで、遺伝子組み換え種子、成長ホルモン、化学合成農薬、化学肥料、そして除草剤などが、農業の現場でひんぱんに使われるようになったのは、じつはごく最近の1930～60年代のことだ。こうした物質を世界中に広めた「緑の革命」によって、合理的かつ大量生産型の現代の農業が実現したのだ。実際18世紀の頃までは、撒いた種に対して、せいぜい4～10倍の収穫しかなかったものが、いまでは30～40倍もの収穫が得られるようになってきている。その反面、初めから農薬を散布することを前提とした種が増え、除草剤や化学肥料が撒かれ続けた土壌は疲弊してしまった。

ヨーロッパのオーガニック畑、面積と生産者 (2010年)



世界のオーガニック畑面積の推移 & 面積とシェア率ランキング (2010年)



ヨーロッパで拡大
 オーガニックのブドウ畑

オーガニックの農地といっても、その農地は牧草地だったり、野菜を育てていたり、果樹を育てていたりする。オーガニック農地の全面積が世界第1位のオーストラリアは、じつはそのほとんどが牧草地。ブドウやオリーブやコーヒのように数年間植え替える必要のない作物を永年性作物というが、こうした永年性作物の農地がオーガニック農地に占める割合は低く、全世界のオーガニック農地の9パーセントにすぎない。

ではブドウ畑ほどの程度オーガニック化されているのだろうか？ 11年のデータではオーガニックのブドウ畑は全世界で26万ヘクタール(前年比19パーセントの伸び)、世界のブドウ園の3・7パーセントになった。オーガニックのブドウ畑面積はひたすら増加中で、04年から11年で約3倍にまで拡大している。

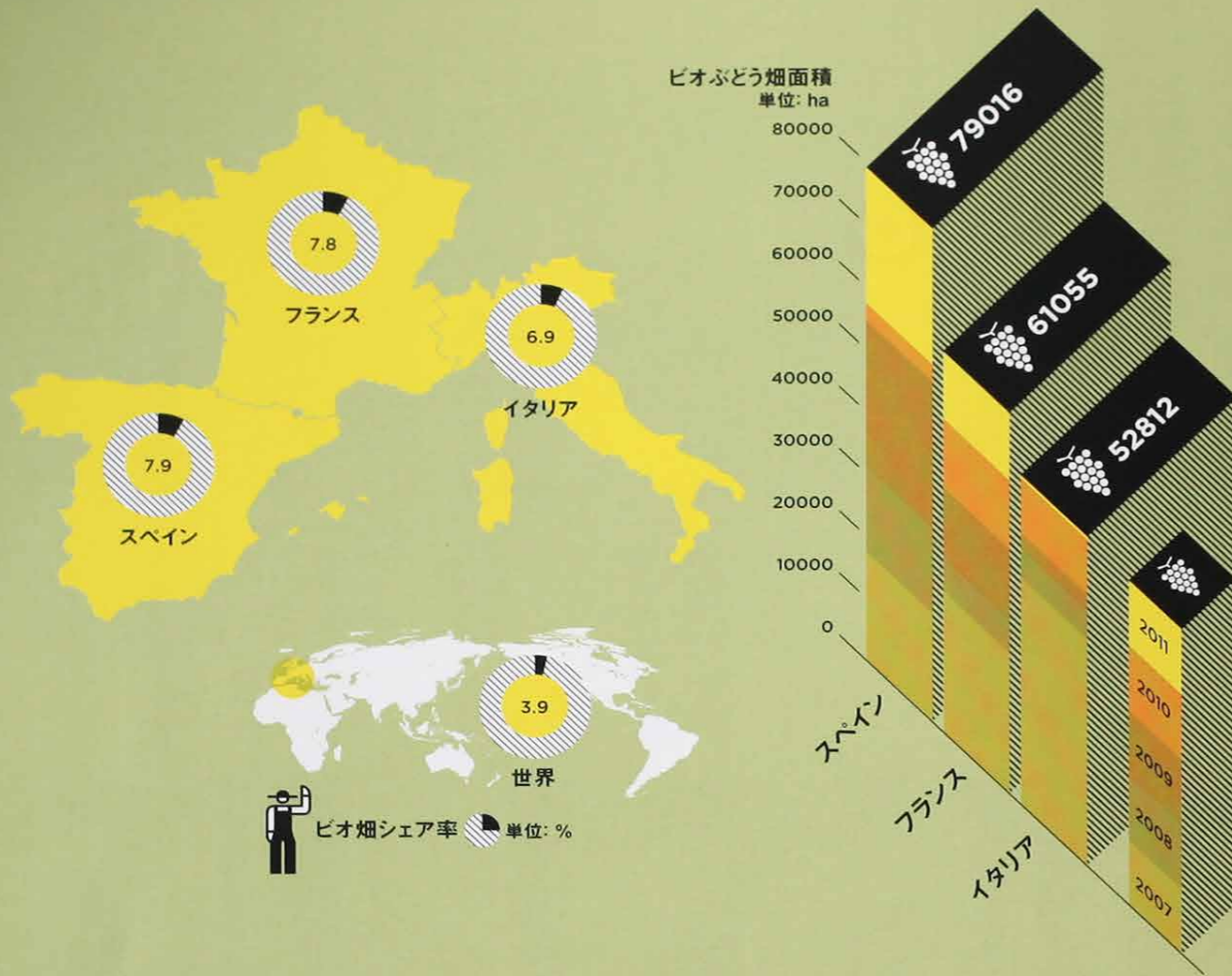
主要国は、スペイン、イタリア、フランスで、この3国で、世界中のオーガニックブドウ畑の4分の3を占めている。いずれの国もその面積は5万ha以上になり、それぞれの国のブドウ園のオーガニック化の比率は、スペインが7・9パーセント、イタリアが6・8パーセント、フランスが7・8パーセントである(オーストラリアは9・6パーセント)。

フランスは、08年以降、さらに増

さらに国別にみてみよう。上位10カ国は上の図のとおり。オーストラリアがダントツの1位で2位以下を大きく引き離している。ヨーロッパでは、スペインも急速にオーガニックの農地が拡大しており、イタリアを抜いて5位になった。じつはフランスは、1981年にEUの中でもいち早く有機農業の統一規格を作ったが、国内の有機農業の支援を始めていたが、その後遅れをとっていた。しかし、2000年代には、有機農地転換のための農家の支援策を政府が打ち出した。その結果、11年間でオーガニック農地はほぼ2倍に増加。その当時の政府目標値であった100万ヘクタールに達成しており、全世界でも8位に浮上した(比率は3・55パーセント)。

注目すべきはオーストラリアで、面積こそ50万ヘクタールとフランスの半分だが、オーガニック農地の比率は約20パーセントと著しく高い。さすが有機農業の3本柱のひとつと言われるルドルフ・シュタイナーの母国だ。その背景を「農業全般、ワイン造りのいづれにも、家族経営の信念をもった小規模生産者が多いことだ」とオーストラリアのバイオダイナミの生産者、ニコライホフのクリスティーナ・サウスが指摘していたが、確かにオーガニック農地の平均面積は、スペイン、イタリア、フランスより少ない。

ヨーロッパ主要国のオーガニックブドウ畑の推移とシェア率 (2010年)



たことが指摘できる。この10年間で食や環境に関連した各地の実態を取り上げ、問題を提起するメディアの発信も増えた。『いのちの食べ方』(2005年ドイツ)、『フード・イック』(08年アメリカ)、『未来の食卓』(08年フランス)、『セヴァンの地球のおし方』(11年)、『モンサントの不思議な食べ物』(12年)といった食と安全を題材としたドキュメンタリー映画が次々と製作されているのもこうした流れの一端を担っていると考えられる。ちなみに、『未来の食卓』には、フランスのロースの自然派ワインの生産者、ルイ・ジュリアン(41ページ)も登場している。

オーガニック製品のなかでも、とりわけ増加しているのがオーガニック食品分野。事実、02年から11年にかけて、オーガニック食品と飲料は、2.8倍の62.8億USDに売上げを伸ばした(欧米で全世界の96パーセント)。いまの時代、「自分たちが安全だと信じている食べものや飲みもの」を求める消費者の志向にジャンシス・ロビンソンも言及しているが(21ページ)、その言葉と合致している。そんな人たちが、自然派ワインを求めるようになっていくのも時代の流れと言えるだろう。

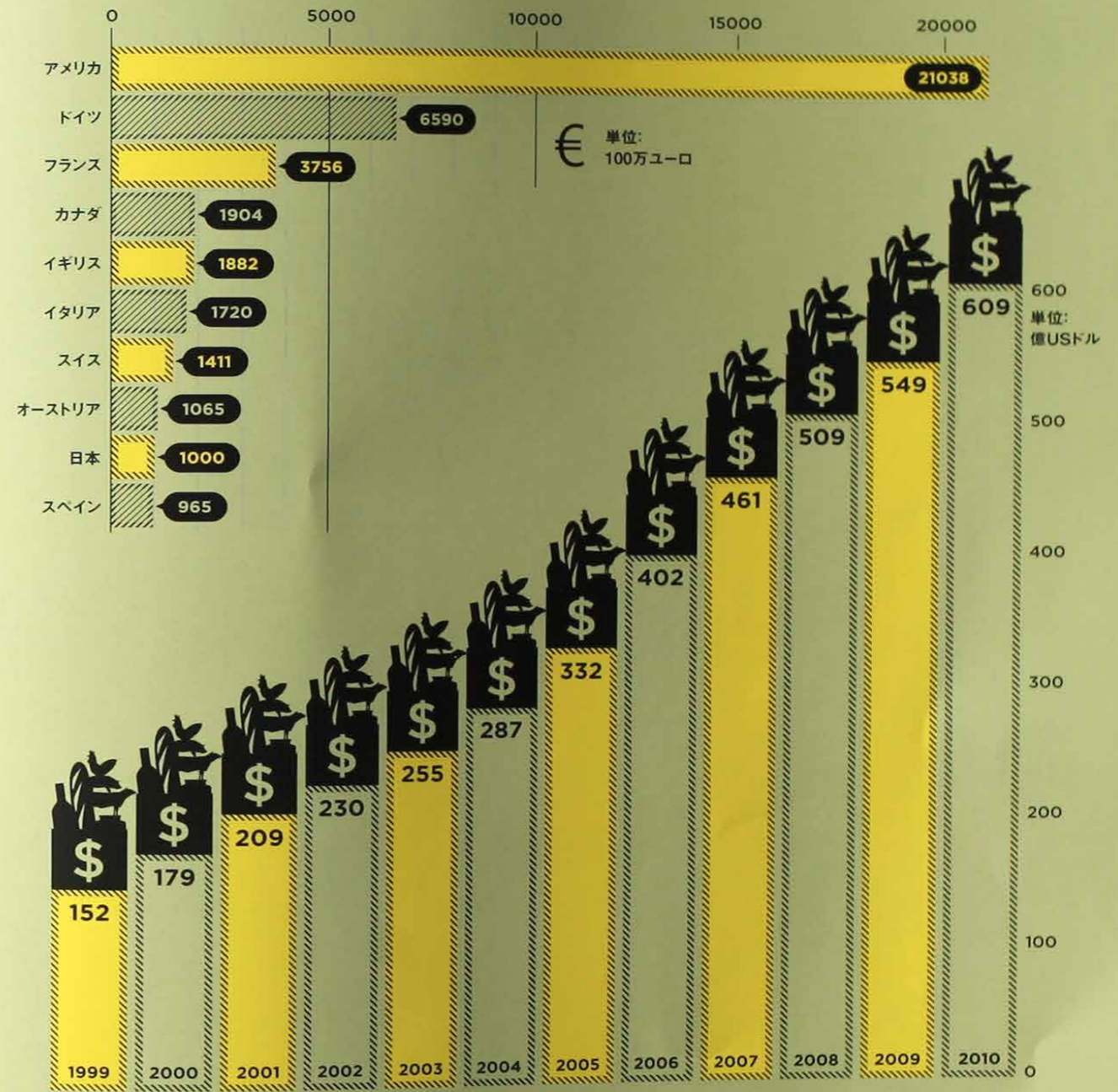
オーガニックのブドウで造られたワイン(ワインとしての認証制度がEUで定められたのは12年だが、ここでは便宜的に「バイオワイン」と呼ぶ)がもともと売れているのは、フ

ランス、イギリス、アメリカ。フランスとアメリカについては、売れているバイオワインは自国産だ。11年のフランスでのバイオワイン売上げは3億5900万ユーロ、ドイツでは1億8000万ユーロと推定される。

興味深いのは、ヨーロッパとアメリカのオーガニック食品市場活性化の推進力になっているのは、大手スーパーマーケットチェーンの参入だということ。大手スーパーで販売されているABマーク付きのワインは、認証どおりブドウはオーガニックでナチュラルかもしれないが、ワイン自体の醸造は自然というのにはほど遠い。自然派ワインの担い手を自負する生産者たちの多くが、自然派ワインとオーガニックのブドウで造られたワインとの違いにこだわりの、ふたつの区別を強く主張するのかもしれない背景があるのだろう。

大恐慌、ふたつの世界大戦直後、食への渴望感が人々に満ち満ちていた時代といまでは、「おいしさ」の意味も変わってきている。ジェイミー・グッドが「自然派ワインを好む人は、自分の味覚に自信がある」と言っているように、誰かがおいしいと言ったものではなく、自分自身がおいしいと思うものを選ぶ消費者も増えている。また、食べるという行為自体の意義も変化している。自然派ワインのムーブメントは、今後も食と農業の流れとは切り離して考えられないだろう。

オーガニック食品市場の推移 & 各国別売上げランキング (2010年)



加傾向が強まっており、その増加率はほかの農地の倍近い。フランスのワイン生産者のオーガニック化への関心の高さがうかがえる。11年には、オーガニックへの転換時期のものも含めて、オーガニックのブドウ生産者は4692人に達した。スペインは08年以降、オーガニックブドウ園が急激に拡大し、09年にイタリアを抜いて、世界1位に躍り出ている。

南アメリカに目を転じると、アルゼンチン、チリでもオーガニックのブドウ園は増えている(10年で全ブドウ畑の約2パーセント)。こうしたブドウで造られたワインは、基本的には輸出向けで、輸出先はEUとアメリカが中心だ。

オーガニック市場の活性と背景にみえる消費者の変化

オーガニックの製品は市場でどう受け止められているのだろうか? オーガニック市場の成長は、とくにヨーロッパと北米で顕著だ。11年の時点で、ヨーロッパと北米のオーガニック製品の売上げは全世界の8割を占めた。最近急速にオーガニックへの関心が高まっているアメリカは、売上げは21億ユーロ、2位のドイツの約3倍、全世界の44パーセントを占める。日本はなんと9位にランクイン、1億ユーロの売上げだ。

オーガニック市場の急速な拡大の背景には、世界中の多くの人たちが健康、環境に目を向けるようになって

ヴァン・ナチュラルをめぐる年表

オーガニック栽培とブドウ栽培の現状を見たところで、次に、世界情勢の動きや農業事情の変遷とともに自然派ワインを俯瞰してみよう。すると、ムーブメントの背景が浮かび上がってくる。

Text : Akiyo Hori

バイオワイン

ワイン

農業

日本

世界

1907 ジュール・ショウヴ 誕生

1907 過度の補糖や大量生産で不利益を被っていたウィニエロがラップドックを創始

1932 スイスで原産地呼称制度が確立。DO制度ができる

1935 CNAO(INAOの前身)設立。AOC法が制定

1935 ジュール・ショウヴ、リヨンで後にノーベル生理学・医学賞受賞者となるオットー・ワーブルグ教授と知り合う

1947 CNAOがINAOと改称
1949 VDOOS(後のAOVDOOS)導入

1950s ホーショレで自然派ワインの祖となるジュール・ショウヴが台頭。多くの自然派生産者に影響を与える

1962 ドメヌ・デュ・シャトー・ガイヤールでラップドック・ブーシェがフランスで初めてバイオナミをブドウ栽培に適用

1963 イタリアで原産地呼称法が制定。DOCとDOCGの格付けがされること

1968 ウァン・ド・ハイ制定

1970 スペインのワイン法が整備
原産地呼称法が設立

1971 ドイツワイン法改正

1900s この頃の農業は、無機化合物の殺菌剤が主流

1924 シュタイナーがドイツで講演。バイオナミ農業へ

1930s この頃から、ハンス・ミューラーがスイスで「農家祖国運動」を組織化。この頃より有機合成殺菌剤が使用されるようになる

1940 有機農業の祖アルベルト・ハワードが「農業聖典」出版。この頃除害剤の使用が広まる

1949 ハンス・ミューラーが妻のマリア・ヒューラー、ハンス・ペーター・シュビと「有機的・生物的農法」を提唱

1963 ドイツのマリア・マランがバイオナミによる播種カレンダーを初めて発刊
1964 ナチュラル・エプログレ設立

1970 アメリカ・モンサント社が農薬「ラウンドアップ」を開発。これにより遺伝子組み換え作物の栽培面積が広がる

1971 「日本有機農業研究会」設立。日本で初めて公に「有機農業」という言葉が使われる
1972 民間団体の国際ネットワーク組織、国際有機農業運動連盟(IFOAM)設立

1973 マルセル・ラビエール、ドメヌを継ぐ

1973 ムーロン・ロートシルトが格付け1級に昇格

1973 北アメリカでカリフォルニア・サーティファイド・オーガニック・フアイマーズ(COIF)設立
1975 福岡正信が「自然農法・わら一本の革命」を出版

1981 マルセル・ラビエール、ピオロジック栽培を開始

1979 ヴァン・ド・ハイとヴァン・ドターブルが規定される

1981 フランス政府がA Bマーク制定
1983 ニージーランド・バイオ・オー・グロ・ニージーランド設立

1984 オーストラリアがヨーロッパでいち早く有機栽培ワインに関する法律を制定

1989 ジュール・ショウヴ、死去

1991 エルセール設立

1995 世界最優秀ソムリエコンクールで田崎真也が優勝
1996 ホリフェールが健康維持に役立つとされる

1996 農水省が有機農産物のガイドラインを改正
1999 日本で新農業基本法施行

2001 RDA(ルネサンス・デ・サベランソン)設立

2002 FNVA(オーガニック農業ワイン組合国立連盟)設立

2005 AVN(アンヴァンション・デ・ヴァン・ナチュラル)設立

2007 ドイツワインのラベル記載表示事項が変更される

2008 フランス農水省が減農薬「J」農地拡大の具体的な計画案「H1(ハイホールブーム)」を公表

2010 マルセル・ラビエール 死去

2012 EUの新しい「有機」規定が制定

2010 EUの新しい「有機」規定が制定

1907 赤ポルトワイン発売

1923 関東大震災

1926 昭和に改元

1914 第一次世界大戦(18年)

1920 国際連盟設立

1929 世界恐慌

1941 太平洋戦争(45年)

1946 人工甘味料「サッカリン」の使用が許可される

1939 第二次世界大戦(45年)

1950 朝鮮戦争

1968 ベトナム戦争(75年)

1970 大塚万博博覧会開催

1972 あさま山荘事件 沖縄返還 第一次ワインブーム

1973 オイルショック

1978 第2次ワインブーム

1981 第3次ワインブーム
有機農産物・無添加食品専門店「正直村」オープン

1989 ヘルリンの暴崩壊

1995 第5次ワインブーム
(SOB)ワイン登場 低価格ワインブーム

1997 京都議定書調印

2001 スロバキア同時多発テロ
設立、国内初の狂牛病

1999 欧州単一通貨ユーロ誕生

2002 サプリメント急上昇

2004 自然派ワインブーム。カッブ酒ブーム

2003 イラク戦争

2006 酒税法改正

2008 リーマン・ショック

2009 ハイホールブーム

2011 東日本大震災
第7次ワインブーム(ラズワイン族)

ブドウ栽培を含め、すべての農業は確実な収獲量が必要とする。病害・害虫対策に有効な農業は19世紀から存在した。

ルドルフ・シュタイナーのバイオダイナミ農法や、福岡正信の自然農法がワイン造りに応用される以前に、「バイオ農法と、酸化防止剤をなるべく使用しない野生酵母による発酵」を提唱したのが、ポーゾレの醸造科学者ジュール・ショウヴだ。「自然科学や近代醸造を熟知した上で、ワインを科学的な操作から守る」という理論は、マルセル・ラビエールら多くの生産者に影響を与え、今日の偉大な自然派生産者の系譜となっている。いっぽうで「現代のバイオダイナミの伝道師」と言われるのがニコラ・ジョリー。独自の品質憲章を設け、「バイオ農法や自然な醸造法により、アペラシオンの本質を探求する」としている。テロワールの正確な表現が求められるいま、有機的なアプローチは無視できない流れなのだ。

スティルワインなのに、
ガスっぽいですが…。



7

セミ・マセラシオン

独特の香りが
出ていますが…。

5



6

還元香っぽい
感じがありますが…。



4

この白ワイン、
褐色がかっていますが…。



4

5

6

7

スティルワインなのに口に含むとプチプチという泡。自然派ワインにはわずかに炭酸ガスを含むものがある。背景にあるのは、亜硫酸の量を極力減らしたい、あるいは一切使いたくないという造り手の考え。ワイン中に溶け込んだ二酸化炭素がなくなると、ただちに酸化リスクが上昇。そのため、造り手たちは醸造段階からできるだけ二酸化炭素を含ませる。

また濾引きの回数が少ないことも同様の結果を生む。そして瓶詰め時には、炭酸ガスを残す、または微量の炭酸ガスを充填して瓶詰めするケースもある。稀に、発酵後も糖分が残ったまま瓶詰めされたワインが再発酵を起してしまったり、マロラクティック発酵が終らないまま瓶詰めされて瓶内で再び始まってしまったりすることも（乳酸菌を添加しないためマロラクティック発酵もゆっくりだ）。

微発泡のクエルチャーレは炭酸ガスの影響で、フレッシュでみずみずしくストレートな味わいが堪能できる。

クエルチャーレ 2011
カ・デ・ノーチ
Querciole 2011
Ca de Noci
(輸入元：テラヴェール)

自然派ワインはクサイのか？ 確かにややセメダインを思わせる酢酸エチル、酢のような酢酸、腐った玉子やニンニクのような硫化水素やメルカプタン、馬小屋臭とされるプレットといったものの自然派ワインもあった。豆っぽいと称される「ネズミ味」を問題視する意見も。しかしいずれのにおいも近年は減少傾向だ（造りの変化とともに輸送・保存環境の改善も影響）。いわゆる還元臭は硫化水素、メルカプタンによるにおいを指す。

一連のにおいの原因は、亜硫酸の添加量が少なすぎ、発酵を助ける栄養剤の無添加、醸造設備のシンプルさ。しかし含有量が微量ならば、ワインに複雑さ、ときには華やかさを与える。造り手たちの間で比較的許容されていたのが酢酸臭で、否定されたのがプレット。また硫化水素は、抜栓後空気と触れられればにおいが和らぐ。ラドレ・ヴィオニエもデキャンタすればにおいはとれて、それにあまりある素直でフルーティなおいしさ。

ラドレ・ヴィオニエ 2011
レ・ドゥー・テール
L'Adret Viognier 2011
Les Deux Terres
(2,730円/輸入元：ヴァンクウール)

セミ・マセラシオン・カルボニックとは、基本的には赤ワインの醸造の初期段階でブドウを潰さず、炭酸ガスを充填して、果粒の中で酵素反応を起させ、途中からビジャージュなどブドウを潰すことで、酵母による発酵に移行させる手法。多くの自然派の赤ワインは、この手法をとっているために、独特の似通った香りがするという指摘がある。

造り手たちは、亜硫酸の添加量を少なくする、さまざまな菌を働かせ発酵をゆっくりと立ち上げる、果実のフレッシュさを保つことなどを、その目的に挙げる。ボージョレの伝統的な手法だから当然継承しているというマチュー・ラビエールのような生産者もいる。

実際にでき上がったワインは、みずみずしく、洗剤とした果実味にあふれる味わいに仕上がる。とはいえ、自然派の中にもこの手法をとると果実味がテロワールを覆い隠すとして、あえてこの手法をとらない者もいる。

プチット・ジャンヌ 2012
ドメヌ・ラ ロッシュ・ビュシエール
Petite Jeanne 2012
Domaine la Roche Buisnière
(2,205円/輸入元：オルヴォー)

とりわけイタリアのフリウリの生産者が造る白ワインには、赤ワインのように果皮と一緒に醸し発酵させ、色合いが褐色がかっているものが多い。ブドウすべてをワインに引き出そうとするこの造りは、フリウリからほかのイタリアの産地、さらにフランスにも広まりつつある。

ピアンコ・トレベツはとろみと渋み（醸し発酵の白にはたいいてタンニンが含まれる）があり、味わいの層が厚く、従来の白の範疇には入らない味が広がる。また、醸造時に亜硫酸の添加量がゼロ、あるいは極微量にしているために、マスト中のフェノール化合物の酸化によって褐色化することもある（中には出荷後、抜栓したらすぐに褐色化するものも）。ブドウ自体に力や個性がないと、皆似たような味わいになってしまうのも否めないが、力強いブドウから造られた亜硫酸無添加の白のピュアな果実味、喉に引かかるものがないおいしさは何物にも代えがたい。

ピアンコ・トレベツ 2007
ダリオ・プリンチッチ
Bianco Trevez 2007
Dario Princi
(輸入元：テラヴェール)

これがヴァン・ナチュールの心ゆさぶる個性です

これって欠陥!? いえいえ、それが正解です。
それがヴァン・ナチュールの心ゆさぶる個性です

テイスティングの常識から見れば、欠陥とされる特徴。でも、自然な造りを志す造り手からすれば、それは必然的な個性なのだ!

Text : Miyuki Katori Cooperation : Ken Sasaki, Takahiko Soga, Yasufumi Wakabayashi

3
いつものワインより、
赤ワインの色が薄い
のですが…。



7
ワイン名が
AOC規定からは
外れていますが…。



2
濁っていますが、
味わいは大丈夫
でしょうか…。



3

2

1

赤は確かに色が薄いことが多い。しかし「色は薄いけど味わい深い」というコメントは自然派の赤の魅力として頻りに語られる。理由はいくつかある。自然派ワインの造り手は色や香りを故意に抽出するために過度に温度の上げ下げをしない。またビジャージュを頻りにすることも少ない。結果、ワインは柔らかい味わいに仕上がる。

自然派の造り手がよく採用する全房発酵でも色合いは薄くなるが複雑な味わいを得られる。たとえばこのキュヴェ・ジュリアンは赤い果実にミネラルや鉱物的なニュアンスが溶け込んでおり、色は薄めの深い味わい。

その一方で、近代的なワイン造りの手法には色を濃くするテクニックがある。亜硫酸を多く投入して発酵前低温浸漬を長くする、濃縮やセニエをする、発酵前にタンニンを入れる、酵素を使うなど。そして自然派ワインの造り手たちがこれらの手法をとることは決めてない。

コート・デュ・ジュラ キュヴェ・ジュリアン
2011 ドメヌ・ガヌヴァ
Côte du Jura Cuvée Julien 2011
Domaine Ganevat
(5,250円/輸入元：W) ※完売

自然派ワインはうすすらと濁っているものも少なくない。ひとつには味わいを重視するためにろ過や清澄は実施しない造り手が多いから。どちらの作業もワインの味わいをも取り除いてしまうのだ。

たとえば、ミランのル・ダルジャンロゼは薄濁りのオレンジがかかったロゼワイン。外観こそ濁っているが、味わいはフルーティですっきり。それでいて飲みごたえも充分だ。また自然派の多くの生産者が手掛けるベティアンナチュレルは、メトードアンセストラルという手法で造られ、澱が入ったままのため濁っている。この造りは、ロワールの今は亡きクリスチャン・ショサールが1995年に考案出した。薄濁りでやさしい泡立ちのベティアンはうす味がぎゅっと詰まっており、自然派ワイン初心者にもオススメ。また、亜硫酸の添加量も少なく、ろ過もしないために、瓶の中で再び発酵が起きたり、ワインに溶け込んでいるものが沈殿して濁りが生じていることもある。

ル・ジャルダン ロゼ 2012
ドメヌ・ミラン
Le Jardin Rosé 2012
Domaine Milan
(参考価格2,200円/輸入元：ディオニー)

自然派ワインのラベルを見るとワイン名しか記されていないものが多い。というのも、これらの多くはINAOが定めるAOCの規定にそぐわず、認証を得られず（あるいは獲得せず）、ヴァン・ド・ターブルの扱いになっているからだ。

たとえば、この「ロゼ・ダンジュール」。マルク・アンジェリのワインは巻のロゼ・ダンジュールよりはるかに取量は少なく、収穫期も遅い。しかし2002年、INAOは「ロゼ・ダンジュール」らしくないと認証申請を却下。アンジェリはAOCでなくて大いに誇りをもって、と07年からはすべてのキュヴェでAOCの取得をやめた。

ポーフォール、ポールナールも同様に「改善すべき点が多々ある」と現在のAOC制度には批判的。一方でラビエールのように、「AOCモルゴンであることに誇りをもって」と主張する者もいる。名前だけでなく、ラベルデザインもじつに多様。一度見たら忘れられないインパクトのものもある。

ロゼ・ダンジュール 2010
ラ・フェルム・ド・サンソニエール
Rosé d'un Jour 2010
La Ferme de Sansonnère
(輸入元：ラシーヌ)

ビオディナミ農法ではノコギリソウ、イラクサなどハーブ類も大切な役割を担う。写真のカモミールは調合剤503番に使う。



愛すべき個性のワケ / 自然な栽培

自然派ワインでは、基本的にオーガニック栽培が前提。だが生産者のあいだで確固としたコンセンサスはとれていないのが現状だ。

Text: Miyuki Katori

自 然派ワインは、「栽培より醸造にフォーカスされている」、「農業を使っても自然派ワインと称している」という指摘も多い。確かに、明確な定義のない自然派ワインの中でも、栽培基準については、生産者間の見解にもずれがあるのは否めない。とはいえ実際にほとんどの生産者は、原料となるブドウはオーガニック（有機農業）で育てられていることを前提としている。

まずは理解したい有機栽培の必要性

そもそも有機農業とは何か？有機農業というと「無農薬、無化学肥料で栽培したもの」と思われがち。しかし本来の定義は、「有機農業は土壌、生態系、人々の健康を維持させる農業。土地に合った微生物や小動物などの生態系プロセス、生物の多様性、循環を活用し、悪い影響を与える物を使わない農法」としてEUでは規定されている。化学合成農薬（有機殺虫剤、殺菌剤）、除草剤、化学肥料、成長ホルモン、抗生物質、遺伝子操作種子を使わないのはそのため。これに対して慣行農法は、まずは土壌を殺菌し、病害虫の予防あるいは対処を目的として農薬を撒き、作物に直接作用する化学肥料を使う。オーガニックで使う堆肥は、作物に効くのではなく、土中の微生物や小動物の餌になる点が化学肥料とは大きく異なるのだ。



自然派ワインの生産者たちは養酵母を使わずに自生酵母で醸造する。こうして見ると彼らがまな生き物が活動しているのを大切にしているのも当然。大半は11人の生産者も、大半はニックは前提だと回答した。しかしロワールのマルジェリは、「AVN（アソシエーション・ヴァン・ナチュール）を使ったブドウでワインを醸造する生産者が加入しているから私はこの会を脱退した」と指摘。彼はオーガニック認証を必須と考えており、現在表示するしないは別として7人が取得済み。もう一つの考えが主流のようにだ。同じロワールのピュズウにおいてはオーガニックに糖と酸のバランスがとれ、ミネラルが豊富であることが自然派ワイン造りには必要。しかしその一方で「

れたオーガニックのブドウと生きていく土壌で育まれたブドウがあるのも事実」とグレーゾーン存在に触れている。また、オーストラリアのジェームス・アースキンは、「栽培と醸造は切り離して考えている」と語った。ただし、このワイン造りに足を踏み入れた以上、ライフスタイルも含めて、オーガニックな理念と関わっていくのも当然とも言える。

カリフォルニアのテッド・レモンは、彼自身も自らを自然派の生産者だとは謳わないだろうが、「そもそも自然なワイン造りなど存在しないのと同様に、自然な栽培も存在しない」と主張。彼自身はビオディナミ農法を実践中だ。

調合剤、月のカレンダーは部分的に採用

ほかの自然派ワイン生産者たちは、ビオディナミ農法については、

どの程度取り入れているのだろうか？ビオディナミ農法とは、オーガニックの前提に加えて、太陽や月の運行を考慮しながら農作業を行ない（右の写真のような、月の運行表を記したムーンカレンダーがある）、調合剤を使って土壌の状態を改善する農法である。この農法の認証としてはデメターがあり、世界各地に認証機関の支部がある。

興味深いことに、ヤウマ、スペインのエスコダ、レモンなど、むしろフランス外の生産者たちが、ビオディナミを採用していた。フランスの自然派生産者たちで、ビオディナミ農法を採用しているのは少数派で、今回の調査ではアンジェリのみがデメターを取得。とはいえ、ムーンカレンダーや調合剤を状況に応じて、あるいは部分的に使っている生産者は多い。その一方でビオディナミ農法には否定的な生産者もいた。

● ビオディナミ農法で使うもの

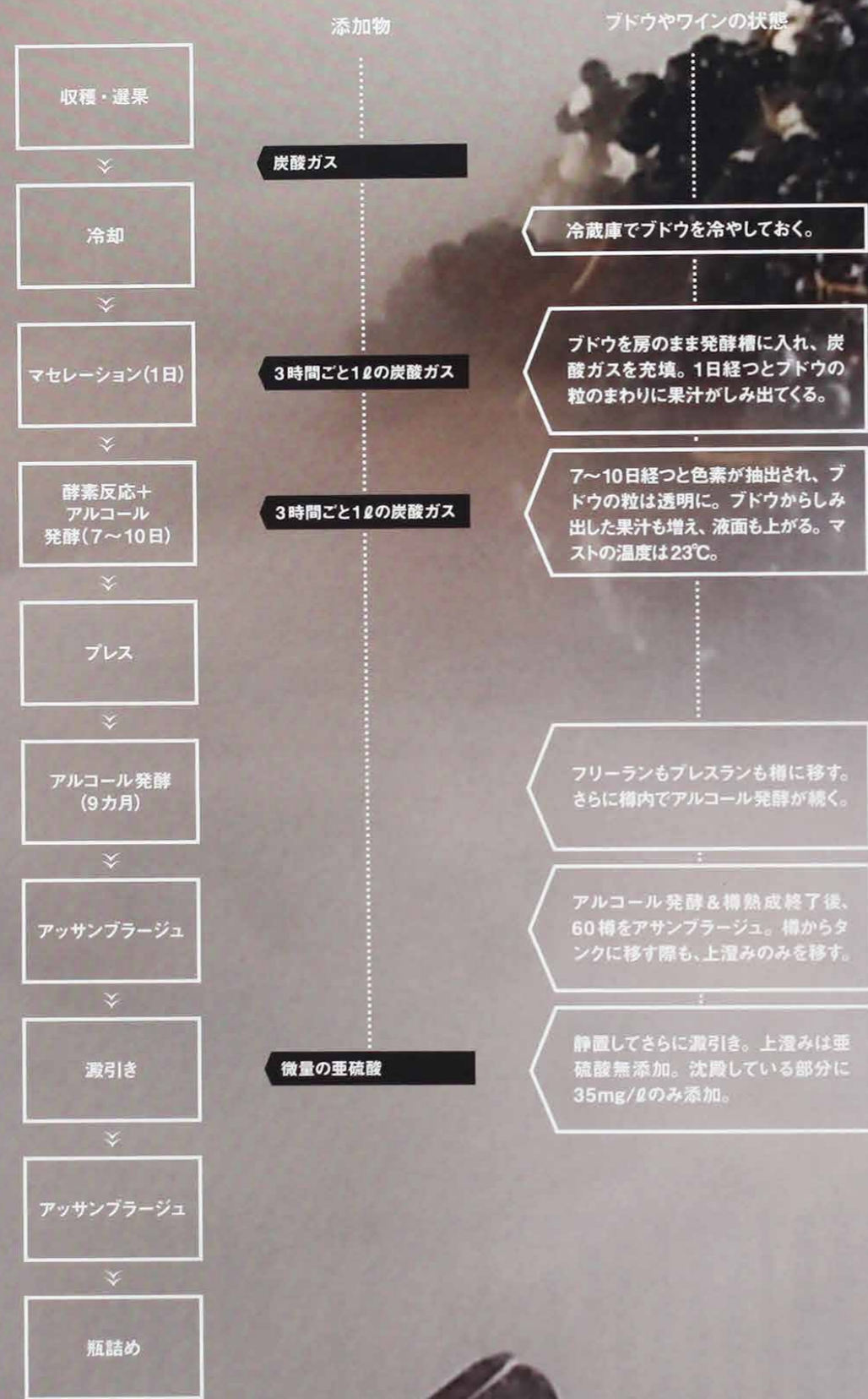


(左上) 調合剤のひとつ501番。水晶から作る。
(上右) 調合剤500番。雌牛の糞を詰めた雌牛の角を土中に埋める。(下左) マリアチューンの月のカレンダー (下右) 攪拌器。調合剤を雨水で希釈する容器。



ロワールの生産者、メゾン・ブリュレの畑の土。微生物や小動物の活動によって団粒構造ができており、ふかふかしている。

赤ワインができるまで マチュー・ラビエールの場合



自然派ワインの潮流を築いたボージョレの生産者たち、ギヤング・オブ・フォー(マルセル・ラビエール、ジャンポール・テヴェネ、ギイ・ブルトン、ジャン・フォワイヤール)のひとり、いまは亡きラビエールの赤ワインを飲んで、自然派ワインのおいしさに開眼し、虜になってしまった人は多い。これらの赤ワインはマセラシオン・カルボニック法(以下MC法)あるいはセミ・マセラシオン・カルボニック法(以下MC法)で造られているのだが、その手法や原理を彼らに教えたのが、当時ネゴシアンをしつつワインの研究も続けていたジュール・ショーヴだった。

その後こうした造りは、ロワールのティエリー・ピュズラ、ジュラのピエール・オヴェルノワ、ローヌのフィリップ・グラムノンなどの自然派の生産者に伝わった。「90年にマルセルやジャンのボージョレの赤を飲んで、こんな飲み心地のやさしいワインを造ろうと決心し、91年にはマルセルたちを訪ねた。その後は年に2回、ジャック・ネオポール(ショーヴとともにこの造りを伝える)に蔵に来てもらった」とティエリー・ピュズラは振り返る。

そしていまも、赤ワインの造りにこの手法を取り入れている自然派生産者たち

愛すべき個性のワケ②

自然な醸造1

自然派の醸造を語るうえで欠かせないのがセミ・マセラシオン・カルボニック法。自然な醸造の考え方とこの手法の接点を見つめよう。

Text: Miyuki Katori



発酵容器はセメントタンク、ステンレスタンク、木製の発酵槽とさまざま。最近は卵型のコンクリートタンクも増加中。

ちが少なくない。前出の生産者アンケートでも11人中8人が実施する。現在、息子のマチュー・ラビエールが実践しているMC法は、43ペーリジのようなプロセスで進む。ワイン醸造の初期の段階で冷却したブドウをそのまま潰さずに容器に入れて、上から炭酸ガスを定期的に充填する。すると潰れていないブドウの粒の中では酵素反応が起きて、しだいにブドウの粒は少し大きく膨らみ透明になり、香りが変わる。ここで、マストをプレスして樽に移し、引き続き樽内で発酵を終了させ、そのままさらに熟成させる。ラビエールはブドウを潰さないMC法になるが、途中で、ピジャージュ、フリーラージュ(足で優しく潰す)、ルモンタージュでブドウを潰して、酵母によるアルコール発酵に移行させるとセミMCになる。生産者たちの多くが実践しているのは後者になる。

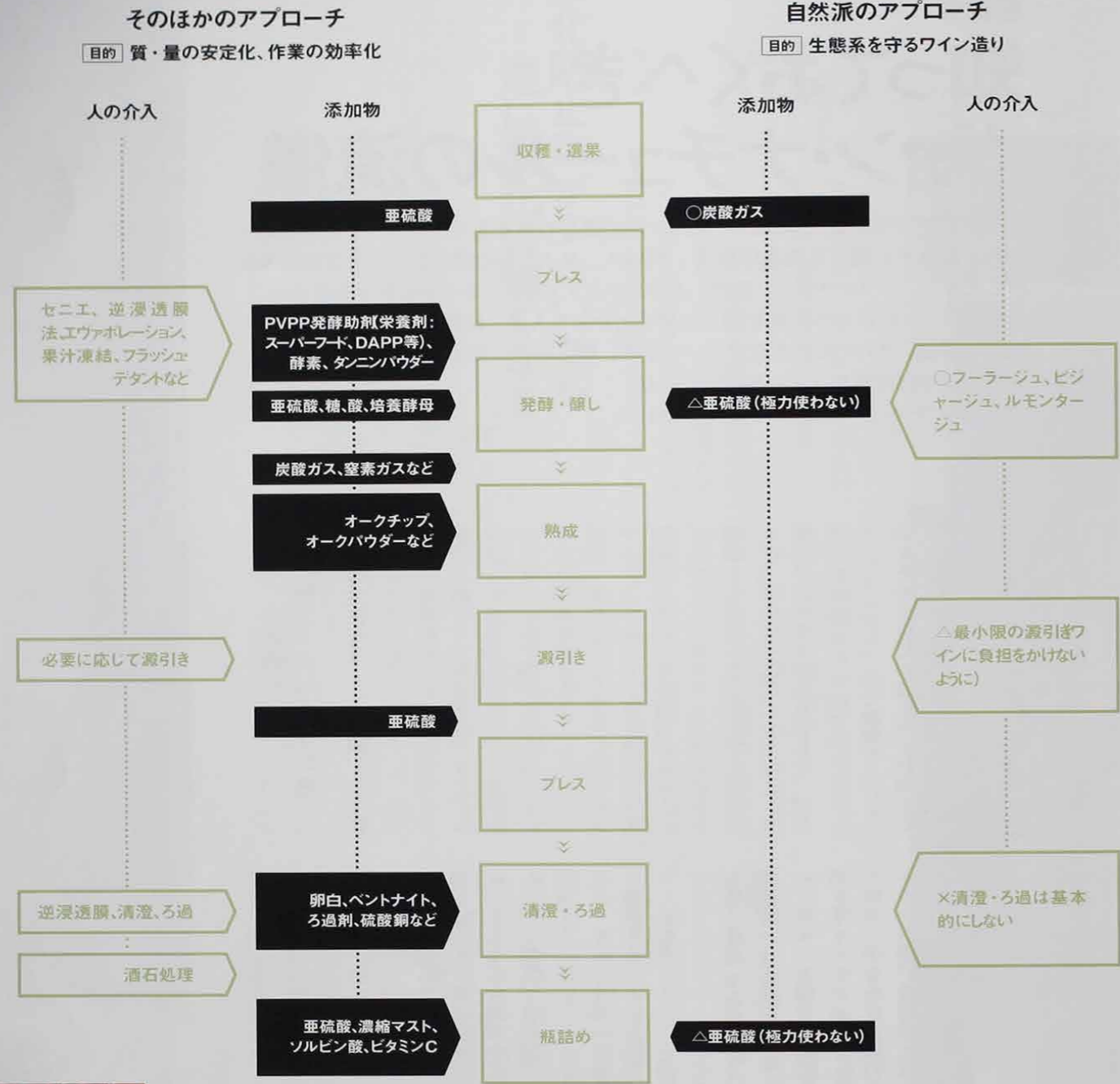
ショーヴはこの初期の段階で、アルコール発酵とは異なるアロマが生まれることを指摘。生産者たちも、明るい果実感、フレッシュさとフルーティさ、ピュアな果実味(アースキン、ポールナール、マウレ、ラングロール)、良質なアロマ、得も言われぬ香り(ピュズラ、アースキン)

と表現している。タンニン(フェノール)の抽出が少ない柔らかいワイン(ポールナール、佐々木)に仕上がするのも特徴だ。

生命力が満ちあふれるようなみずみずしい果実味と、サクランボや赤系のベリーのするような香りは、自然派のMC法、セミMC法のワインの魅力。だがその反面、マウレが指摘するように、どれも似通った風味になりがちという否定的な意見もある。いまもセミMCでワインを造っている生産者の中にも、果実味がワインの個性を隠してしまう(ポールナール)、果皮由来の品種の個性やテロワールの特徴が少なくなることは確か(佐々木)という声もあった。佐々木はこうした状態を軽減するため、大半のブドウは除梗する。一方、ラビエールは、MC法は2000年前から続くボージョレの伝統的な手法だから、この地方のワインが似通っているのは当たり前とも言う。

ショーヴも指摘していたが、MC、セミMCを採用することで、亜硫酸を減らせる、あるいは亜硫酸を減らしても酸化のリスクが少ないことには、ほとんどの生産者が触れている。亜硫酸をぎりぎりまで減らすことを目指す自然派生産者に、この手法が広まったのもなるほどと納得できる。とはいえ、最近はこの手法独特の香りが出ることを嫌い、ブドウを破碎する生産者も増えている。

赤ワインができるまで 自然な造り vs 一般の造り



ワイン造りのさまざまな段階で、添加物に加えられるのだが、ここ列挙したものすべてが、あらゆるワイン造りに使われているわけではない。

オーストラリアのアイスキングが、みじくも述べたとおり、自然なワイン造りは、ノン・アディシオン・ワインメイキングなのだ。

発酵を助ける栄養剤が加えたり、マストの濁度をとるための物質が添加されることもある。さらには、樽熟成の代わりに、樽の風味をつけるオークチップやオークパウダーが使われることも。自然な造りではこうした一連の添加物はもちろんNG。上の図をみてもわかるように、添加をしないだけでなく、従来のワイン造りでは行なわれているような人の介入をしないというのも特徴だ。

とりわけ大量生産型のワインは、補糖、補酸、培養酵母が人為的に添加されている造られることが多いのだから、自然派の造り手たちは、無補糖、無補酸、そして培養酵母を加えず自生酵母で発酵させている。また糖分に関して言えば、最近では発酵終了後、赤ワインの口当たりを柔らかくしたり、青臭さを緩和したりするために、濃縮果汁が加えられていることもあるようだ。

白 然な醸造は、自然派ワイン造りの真髄に関わるテーマだ。ワインというものは、収穫後、発酵、熟成、瓶詰めに至るまで何も加えずに上る。しかし造りの現場では、実際には驚くほどいろいろなものが添加されている。添加物と聞いて、ほとんどの人が真っ先に思い浮かべるのが酸化防止目的に添加される亜硫酸だろう。亜硫酸をどの時期にどのくらい添加するか、あるいは無添加にするのか

愛すべき個性のワケ③
自然な醸造 2

現代のワイン造りで使われているさまざまな物質や手法。それらと距離を置き、ブドウのすべてをワインに昇華させるのが自然な醸造だ。

Text: Miyuki Katori



透明度は無添加に比べると明らかに増している。香りにはやや金属的なニュアンスがあるが、その印象どおり、酸が無添加よりも際立ち、メリハリが利いている。引き締まった印象。渋味も中盤から全体の味を支えている。

やや濁った外観。アタックから、モモ、ミツのような香りに森のような香りが広がり、複雑かつ香り豊か。水のようにすっと入り、タッチがやさしい。ややとろっとしている。あと口に残るほのかな苦み、喉に長く残るうま味。

が、狭義の意味での自然派かどうかの分かれ目になるようだ。上の写真のとおり、亜硫酸無添加ボトルをリリースしているイタリアのマウレは、「亜硫酸は『眼』をもっていないのです。微生物の善し悪しを判断せずにすべてを一掃してしまおう。本来は微生物同士を闘わせたほうがいい」と語る。ピュズラに至っては、「亜硫酸を使ったワイン造りは誤りだ」とさえ断言する。取材した多くの生産者が指摘した亜硫酸の弊害は、イキイキとしたところがなくなると、味わいが固くなる(レモン、アイスキング)、アロマがなくなる、風味が阻害される(アイスキング、佐々木、ピュズラ、ポールナール、ポーフオール)、味わいを変えてしまう(ラビエル)といったことなど。また、頭痛がする、翌朝が辛い(アンジェリ、ポーフオール)というような飲んだ人間、さらには造っている人間への影響(佐々木)を懸念する生産者もいた。さらに多くの生産者に調査してみないと実際の傾向とはいえないが、1人に限って言えば、カリフォルニアとオーストラリアのふたりの生産者のほうがトータルの亜硫酸量が若干多めだった。自然派ワイン黎明期のマルセル・ラビエル、ピエール・オヴェルノワとの関係が深い造り手たち(マルセルの息子のマチュー・ラビエル、オヴェルノワと交流があったポールナールとピュ



ワインショップ「ロックスオブ」代表

若林康史

自然派ワイン販売比率は全体の約3分の1。2日に1本は食事の中に自然派ワインを飲む。旬の生産者は、フランソワ・ド・ニコライ。好きなアーティストは、ザ・ローリング・ストーンズ。

座談会

知っておくべき ヴァン・ナチュラルの流儀

昨今の自然派ワイン人気において、保管に細心の気を配り、ベストな状態を見きわめ、飲み手に届ける酒販店店主、料理人、ソムリエの果たしてきた役割はきわめて大きい。グランメゾン、割烹、ワインショップなど、シーンは若干異なれど、自然派ワインに日々の仕事を通じて接している3人に、自然派ワインとの出会い、魅力の真髄、さらには自然派ワインの見方、楽しみ方、扱い方を語ってもらった。三者三様の自然派ワインの流儀に注目だ！

Photo: Yosuke Owashi Thanks to Miyuki Katori, Eriko Yoshida

出会いは衝撃的。未体験ゾーンへようこそ

——自然派ワインを意識したのはいつごろですか？

大越 意識しはじめたのは10年ほど前。高級ワインの自然派ですね。ニコラ・ジョリのクレー・ド・セランのワインとか。働いていた店でオンリストされていました。

若林 僕は2000年。98年のグラムノン、レ・ローランティッドが最初の出合い。その頃はボルドーとブルゴーニュのグランヴァンばかり勉強して、売ってました。なので、「なんでこんなに濁ってるの？」と、相当インパクトがありました。掘り下げるきっかけは02年のフィリップ・ジャンボン。白で衝撃を受けて、店をやめて自分の店を作る計画まで立てた。その後、03年のシュレール、シルヴァネールのノンフィルト。きわどいけど、ものすごいものを見て引くに引けなくなりました！

小田島 僕は03年くらい。うま味や塩味が和食に合うなど感じて、ピオ

ワインってなんだろう、と遡って本を読んだりしました。衝撃はありましたね。未体験ゾーンに踏み込んだというか。初めて外国に行ったときの感覚みたいなものを感じました。

大越 06年にミシェル・オジェを訪問して、スアヴィニオンを飲みました。こんなに身体の中に自然に入るんだ、と感覚で自然派ワインを体感しました。

若林 ワインを知ってる人だからこそ感動する、という出会いですね。——自然派ワインの定義は、ご自身の中ではどういうものですか？

大越 農薬はあり得ない。絶対に。醸造時の亜硫酸添加はこだわらない。ワインを酸化傾向にしたくない造り手もいますから。

小田島 手をかけた畑のクレイなブドウが前提。最終的にはどごしのクリアでピュアな感じ。その中にあるみずみずしさ、さらにうま味などが感じられるか。専門的に勉強したわけじゃないので。レストランとして、板場に立って、新鮮な食材と最低限の調味料と合うもの。自然派の

ほうが和食に合いやすいですね。白ワインは気づいたらリストにロワール、アルザスなどが増えていました。とくにシュナン・ブランは和食に合わせやすいです。

若林 僕も畑はオーガニック、ピオディナミが大前提。オーガニック畑だけど、補糖もする、培養酵母も使う、結果的に亜硫酸が150ミリグラムくらい入って、それを「自然派」といわれるとちよつと困る。自然派と名乗るなら、醸造所では、生酵母での発酵、補糖・補酸しない、酵素類も使わないでほしい。店の基準としては、亜硫酸はトータルで50ミリまでしか認めない。店が室温19度、セラールが12.5度なんだけど、19度で保管しても大丈夫なのは50ミリ超のもの。30ミリのワインを19度で保管したら、1カ月くらいで熱劣化するけれど、これらのワインの質感は歴然と違う。亜硫酸50ミリは、僕的に自然派か否かの境界線。

——SO2にはアレルギーをもつてる人もいますね。
小田島 化学調味料もそうだけど、

和食とワインの店「小田島」料理人・ソムリエ

小田島大祐

自然派ワインの在庫率は全体の2割。フランスを中心に、家飲み自然派ワイン率は5割。造り手はマーク・アンジェリ、フレデリック・コサール、アーティストはMr.Childrenが好み。



普段から食べてないか食べていないかで舌の感覚が変わってきます。

——味の特徴は？

大越 ポジティブな酸化。酸化は決して劣化じゃない。熟成の過程のひとつ。行き過ぎれば劣化になるだけ。
小田島 うちも栓はせずにラップし

——亜硫酸が入って、慣行農法で造ったものは、酸化が早い？

大越 酸化防止剤が入っているものの方が早いです。過保護に育つてますから。

小田島 子どもは風の子みたいなの。荒々しく育てられたほうがいい。
若林 白のほうが酸化に強いですが、ものによって違う。フランク・コーネリッセンのコンタディーノは抜栓1年後にも飲めた！色は無色透明になって、色素が沈んで。なのに味は赤ワイン。クレイジー！

小田島 レストランとしては、酸化の頃合いを見ながらベストな状態を模索できます。
大越 そのワインがどういうものかを理解して扱えば、グラスワインで

サービスしやすい。逆の場合もありますますが、すごく魅力はあります。

誤解されがちな雑味とうま味

——逆に、自然派ワインの扱いづらい点もありますよね？

若林 自然派ワインは売るときに説明が長くなります。揮発酸が高い、還元的、酵母の味が出ている、いわゆる豆臭いというやつ、3つのネガティブワードがあります。そこには説明が必要。還元は酸化させればとれるから、お客さんで空気に触れさせたり次の日にまわせばどうにかなる。大雨の日はダメとか、ダメだったときの対処法も教える。
——豆臭いというのは？

若林 酵母が元気すぎるときに酵母の香りが出てしまう。よいヴィンテージのときになりやすいです。

小田島 一般の方ですと、揮発酸も好きなのは少ない。
大越 少しあると色気になるんですが。果実味に隠れている程度なら。

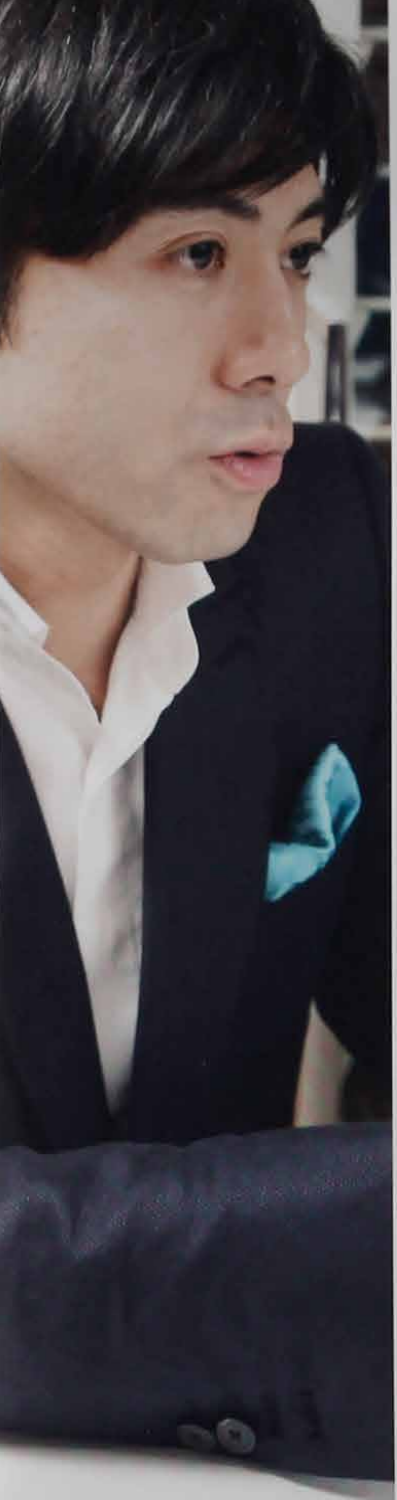
小田島 うまく料理にその特徴を合わせられればいい。揮発酸が高いワインなら、ドレッシングを掛ける代わりに、料理と一緒に飲んだりね。——ブレットに関しては？

若林 どんどんクレイになりつつあるけど、雑味もひとつのよき。
大越 香水のシャネルNo.5には、ある種のクサイにおい物質が入っているのですが、だからむしろ魅力的になるみたい。自然派もそういう

酸化防止剤が少ないから 逆に酸化に強くなる

て、置いたものを少しずつ出しながら変化を見ていきます。
大越 自然派ワインのいいところは、酸化にすごく強い。造っている過程に酸素にふれているので、余分なものも落ちていく。

を



ワインテイスター

大越基裕

自然派の本質を味わったのは、クリスチャン・ビネールとピエール・オヴェルノワから。造り手としてはフィリップ・ポルナル、フランス人ストリートアーティストJRが気になる。



お試しあれ! 飲んでおきたいワインリスト

自然派ワインを知るために飲んでおきたいワインを、誌面ではご紹介できなかった生産者も含めてお三方がセレクト。アンチ自然派の方も、ここから試してみたいかがでしょうか?

- 01 クレ・ド・セラン_ロワール
生産者: ニコラ・ジョリー
ワイン名: クレ・ド・ラ・クレ・ド・セラン
参考価格9,345円 輸入元/ファインズ
- 02 ドメヌ・グラムノン_ローヌ
生産者: マキシム・フランソワ・ローラン
ワイン名: レ・ローランティッド
輸入元/ラシーヌ
- 03 フィリップ・ジャンボン_ボージョレ
生産者: フィリップ・ジャンボン
ワイン名: ヴァン・ド・フランスレ・グラン・ブリュイエル
参考価格5,775円 輸入元/野村ユニゾン
- 04 ジェラルド・シュレール_アルザス
生産者: プリノ・シュレール
ワイン名: シルヴァネール ノン・フィルトレ
輸入元/ラシーヌ
- 05 ラ・フェルム・ド・サンソニエール_ロワール
生産者: マルク・アンジェリ
ワイン名: ラ・リュンヌ
輸入元/ラシーヌ
- 06 ドメヌ・デ・メゾン・ブリュレ_ロワール
生産者: ミシェル・オジェ
ワイン名: スワヴィニオン
3,200円 輸入元/サンフォニー ※在庫なし、入荷未定
- 07 フィリップ・バカレ_ブルゴーニュ
生産者: フィリップ・バカレ
ワイン名: シャンボール・ミュジニー
輸入元/テラヴェール
- 08 フランク・コーネリッセン_シチリア
生産者: フランク・コーネリッセン
ワイン名: ロッソ・デル・コンタディーノ
輸入元/ヴィナイオータ ※在庫なし
- 09 クロ・デュ・テュエ・ブッフ_ロワール
生産者: ティエリー・ピュズラ
ワイン名: シュヴェルニー ラ・カイエール
輸入元/ラシーヌ
- 10 ピュズラ・ボノーム_ロワール
生産者: ティエリー・ピュズラ&ピエール・オリヴィエ・ボノーム
ワイン名: ヴァンクウール・ヴァンキュ 2011
希望小売2,520円 輸入元/ヴァンクウール
- 11 ビエール・オヴェルノワ_ジュラ
生産者: エマニュエル・ウイヨン
ワイン名: アルボワ プビヤン プールサル
参考価格4,725円 輸入元/ヴォルテックス ※在庫なし
- 12 オリヴィエ・クザン
生産者: オリヴィエ・クザン
ワイン名: ビュア・アルド
参考価格3,150円 輸入元/BMO
- 13 カミッロ・ドナーティ_エミリア・ロマーニャ
生産者: カミッロ・ドナーティ
ワイン名: トレピアーノ フリッツァンテ
2,625円 輸入元/ヴィナイオータ ※在庫なし、6月下旬入荷
- 14 ラフェエル・バルトゥッチ_サヴォア
生産者: ラフェエル・バルトゥッチ
ワイン名: ビュゼ・セルドン
輸入元/ラシーヌ

優しいテクスチャーは 家飲みにもじっくりくる

ばいのワインをガンガンにふって、そうするとハチミツの香りも出てくるので、甘い香りとスパイスの香りがパンデピスによく合う。

——自然派は少し甘いけど、和食に合いますか?

小田島 糖度の度合いにもよる。

若林 マルク・アンジェリのラ・リュンヌなどは、比較的ふつくらしているのので、合わせやすいのでは。

小田島 お寿司とロワールの自然派あたりなら、酸とか甘みとか熟成感

とか、ミネラルとかが合いそう。

——家庭料理にはいかがですか?

大越 自然派の優しいテクスチャーを合わせると考えると、家庭料理のテクスチャーとしっくりくるはず。

醤油系なら赤、そうでなければ白、もつと濃い赤なら煮込が合いかな。

——日本での市場拡大の可能性は?

大越 ワイン初心者の方でも入りやすい。むずかしい知

サン・ジョセフ ルージュ 2010
ダール・エ・リボ
Saint-Joseph Rouge 2010
Dard & Ribo
生産者名: ルネ・ジャン・ダール & フランソワ・リボ (4,725円 輸入元/野村ユニゾン) ※在庫僅少



識を必要とせず、味を純粹に楽しむという点では、エチケツトもポップなものも多いですし、価格帯も控えめ。日本のワイン人口のことを考えると、力を発揮してくれらると思う。

若林 間違いない広がる。でも、押しもどかして止まる。従来の正しいワインという姿にこだわるひとは一定数いるし、売り場として管理が大変だから……。

大越 そのむずかしさは自然派にはつきまといますね。

小田島 広がりますよ。ワインは何十年でも飲み続けられるから、いま飲み始めの人が自然派から入った、さらに次の段階に進んだりする、にはいいと思います。いろんなプロセスのひとつとして考えられるかと。管理され、熟知された方がいるところによってほしい。日本のワインが自然派ワインの方向にいけば、市場拡大につながると思う。若い人が初めて出合うワインとしてもいいんじゃないでしょうか。



ル・カノン ルージュ NV
ラ・グランド・コリーヌ ローヌ
VdF le Canon Rouge NV
La Grande Colline
生産者名: 大岡弘武
(参考価格2,625円 輸入元/ヴォルテックス)

傾向があるのでは?

若林 酵母の臭気も、輸送時に出てくるもの。輸送時に果実味が割れて、本来見えてはいけない香りが出てくる。瓶熟して寝かせれば、その果実味が修復されます。

大越 ほかのワインでもこういうことは起こります。ポトルシヨック(輸送シヨック)で果実感がみえなくなると、その分タンニンやきつさが目立って来たりする。余韻が切れたり、ドライになりすぎたり。ただ、飲食店では、長期で寝かせておくの

はむずかしいことも……。もともと果実味が豊かで口当たりも軽いから、自然派は即戦力として買われることが多いので。

魅力を満喫するには濃密な付き合いが必要!?

——自然派の魅力を掘り下げていくにはどうすればよいでしょうか?

若林 同じものを何度も飲んでほしい。よくラベル見せて、「これはもう飲んだからいい」といわれるけど、ぜんぜん違う味になっているので。

大越 せつかくワイン好きなんだから、ゆつくり見ていくといい。

若林 とりあえずティエリー・ピュズラでも、大岡さんでも、好きな生産者を毎年見ていくとか、腰を据えて付き合ったほうが楽しい。亜硫酸が少ないうちから熟成も早いし。半年後といまではぜんぜん違う。

——亜硫酸が多いワインより、熟成

は早いのですか?

大越 早いことは早いですが、開けてからは遅い。生産者によって違う。すぐく長持ちするものもあるし、早く終わってしまうものもある。原料ブドウのポテンシャルと亜硫酸の量の関係によるのかと。

若林 オヴェルノワの94年のブルサールは時間軸が違っていて、70年台のワインかと思わせるくらいで。

大越 もともと色素は少ないし、フレーザーのほうは酸化の傾向にいくのに、味の性質の芯の部分若いままになる。時間がたつと、色は変わって、味の腰が折れていない。

見た目は褐色化していることが多い。

小田島 ルロワなどピオデナミ農法を取り入れて、偉大なブルゴーニュ・ワインとして認められているところとの味の違いは?

大越 畑は間違いなくピオロジックまたはピオディナミ。だけど、どこ

まで醸造に影響しているかわからない。デメテルは醸造、亜硫酸の量も規定しているけど、それもゆるい。

——自然派ワインの味はひと昔前とは変わりましたか?

小田島 キレイになりましたね。昔の無骨さも好きでしたが、いまは味が想像できて予想外の展開にならないから安心して出せる。とくに白の好きな生産者に関しては。ロワールならエリック・ニコラ、サンソニエールとか、みずみずしい感じのシュナン・ブランを主体に使っています。ニコラ・ジョリーは手強いので使いつらいんですけど。

大越 僕は逆によく使う。フレンチにはよく合うんです。冷製のフォアグラにパンデピスをひいて、イチジクのコンポートを間に挟んだものに、甘い香りとスパイスの香りいっ

気に入った造り手とは 腰を据えて付き合おう



ジャンニエール・ロジエール 2011
ドメヌ・ド・ベリヴィエール_ロワール
Jannieres Rosiers 2011
Domaine de Belliviere
生産者名: エリック・ニコラ
(希望小売3,990円 輸入元/フィラティス) ※ポトル画像は別ケツヴェ



かつての自然派急先鋒を囲んで フィリップ・パカレ

自然派ワインの寵児として注目を集めてきたパカレ。自らを、ワインを造る職人、「アルティザン」と称するが、近年、伝統的なワイン造りを基本的には踏襲しつつ、科学的な視点の大切さを強調するようになってきた。そんなパカレの「今」のワイン哲学を聞いてみたいとワイン界の人々も彼のもとに集った。理論派パカレの新たなワイン造りの姿がここに浮かびあがってくる。

Photo: Yosuke Owashi Text: Miyuki Katori

フィリップ・パカレ Philippe Pacalet

1964年、ボジョレーに生まれる。自然派ワインの父と言われるジュール・ショヴに師事。ブリュレ・ロックの醸造および販売責任者として実績を積み、名声を得る。ネゴシアンとして独立。2001年、「フィリップ・パカレ」ブランドのワインを初リリース、一躍人気を博する。マルセル・ラビエールの甥。

海外のヴァン・ナチュール事情

パリの「カーヴ・オジェ」店主マーク・シバルにきく

長年パリのワイン愛好家と真摯な生産者との架け橋となっているカーヴ・オジェに、ヴァン・ナチュールの現状を伺った。

Photo & Text: Tomoko Inoue

一時の流行でなく、
真のムーブメント

「ヴァン・ナチュールがパリで注目され始めたのはいつ頃から？」

「ヴァン・ナチュールは、古くもあり、新しいものでもあります。まず、第一次大戦以前は化学薬品がなかったため、すべてのワインがヴァン・ナチュールでした。そしてその後、第二次大戦後から近代醸造技術が発展した時代に、化学薬品を使用して造られたワインと区別化するために生まれたムーブメントが、現代のヴァン・ナチュール。約25年前に、ラビエールやオヴェルノワ、グラムノンらが先駆者として現れ、私たちパリのワイン業者も興味をもち始めました。ただその頃はまだ不安定で、ようやく10数年前から、醸造、熟成、瓶詰め、すべての段階で管理が行き届くようになり、品質も向上



マーク・シバル
Marc Sibard

ローラン、フーケッツなどでソムリエ経験後、1988年よりカーヴ・オジェ勤務。約10年前からディレクターに就任。

し、愛好家も増えてきました。カーヴ・オジェのリストでも年々増えている印象です。

「生産者自体が増えました。20年前はフランス全土で約20生産者しかいなかったため、カーヴ・オジェでの扱っても約10生産者でした。現在は信頼できる安定した生産者として、約150生産者。ただ畑からの大切なメッセージを的確に消費者に伝え

るために、アイテム数の多さが重要だとは思っていません。」

「どんな方が購入されますか？」「あえて言うなら若者が多いでしょう。なぜなら20、30代は味覚や嗜好

が未完成で、偏見がなく、新しい味わいを受け入れやすいから。また高級デザートや星付きレストランも近くにあり、味の違いに価値を見出し、そのためにお金をかけようとする顧客が多いのも確かです。大量生産のワインよりやや高めですが、その違いのわかる方が興味を示します。」

「愛好家が増えた背景は？」

「まずワインの味わいがいまの市場に合うようになってきたこと。そして食品関連のスキヤンダルが相次いだことにも起因すると思います。味に興味のある方々は、安全性、トレーサビリティにも敏感ですから。」

「ヴァン・ナチュールの今後は？」

「統一の規定が必要でしょう。最近では本来のヴァン・ナチュールとは異なる生産者も増え、あるべき姿が曖昧です。そのため先駆者の生産者は逆にいま、ヴァン・ナチュールと名乗りたくないと言います。そもそもヴァン・ナチュールは自然に生まれたものでなく、人間の介入によって生まれ、発展したものです。いま新たな転機と言えるのかもしれませんが。」



Cave Augé

Boulevard Haussmann Paris 75008
Tel 01 45 22 16 97
営業時間: 10:00~19:30 (月~土)



瓶詰め、
これは非常にむずかしい。

なってくる。たとえば、発酵時の最高温度はポマールは32度だが、ニュー・サン・ジョルジュは27度だ。セミ・マセラシオンカルボニックの発酵では、亜硫酸を加えずにすむのも大きなメリット。炭酸ガスは注入しているよ。50年前はこうした炭酸ガスを注入する機械はなかったから、祈るのみだった……。

一方、房ごと発酵させると色合いは薄くなる。しかし不思議なことに、瓶詰めして出荷、時間を

進藤康平 ポン・ピナールオーナー。お会いして彼に直接話を聞き、ワインに対する情熱、哲学に共感しました！

がいいというものではないけどね。赤ワインの場合は、発酵終了後に樽に移し、赤ん坊を育てるようにワインも育てていく。醸造時に亜硫酸を無添加にすると、発酵終了後の酸化のリスクは上がるが、樽の中で澱と一緒にしておけば、澱の抗酸化作用で、ワインの酸化も防げる。この段階でこまめに試飲をして、状況によって栓をしたまま樽をころがして、澱を攪拌する。そうすることでワインの清澄度も上がるんだ。最後に樽の中で、ワインが落ち着



において、空気と触れ合うと色合いが戻ってくる。アルテイザンと違って、工業的なワイン造りをする人たちは、何らかの方法で色合いを濃くする処理をする人もいるけどね。

発酵途中で人が発酵槽に入ると、やさしく足でブドウを潰す。潰れたブドウから出る糖分は、発酵においてガソリンのような役目をしてくれる。ただ、ガソリンが出すぎると、一気に発酵が進んでしまつて好ましくない。そう、とろ火で煮込むように発酵をゆっくり進ませたいんだ。

き、還元的な要素がなくなつてから瓶詰めだ。しかし、このタイミングの見きわめがむずかしい。私は30種類のキュヴェを造っているが、それぞれについて微妙なタイミングを決めている。私は、ともかくワインを飲むことが好きで、ワインへの情熱が途絶えることはない。いつどんなときもワインに興味をもつことが大切だと考えている。今後は樽の中の熟成により手をかけたいと思つている。



本田夏子 リカーショップ代表取締役。テクニカルな内容など、非常に興味深いお話をしました。

自生酵母による発酵も化学的に説明できると考えてる。1986年、87年とブルゴーニュのディジョン大学にいた頃、ジュール・シヨウヴとともに、自生酵母によるアルコール発酵中の酵母の種類数の変化を調べてみた。すると、アルコール度数が7パーセントになるまでは、酵母は少しずつ増えていき、発酵6日目で25〜30種類に達するんだ。

培養酵母として添加される酵母は、ほとんどサッカロミセス・セ

モニカ・バカレ ブラジル生まれ。2009年にフィリップと結婚し渡仏。現在はバカレのマーケティングを担当。



畑が重要なのは当たり前前。醸造にはよりこだわりたい。

2007年、08年以降、じつは畑は耕作会社に任せるようになった。なぜか？ そのほうが醸造に集中できるから。ワイン造りのあらゆるプロセスが非常に重要で、これに一層集中したい。土壌にこめられた情報がブドウに伝わり、その情報をワインに引き出すこと。これが醸造で、自然なワイン造りにはきわめて大切なものだと思うんだ。



ヴィシエというもの。この酵母は、自生酵母による発酵がピークを過ぎた後半に働いて、発酵を終了させることができる。その段階ではアルコール度数も9パーセントを超えていて、アルコール耐性のある酵母だけが働く。でも、この酵母だけで発酵させると、ワインの複雑さは引き出されないし、アロマも乏しくなってしまう。一連のプロセスでさまざまな酵母がゆっくり働いてくることが大切。発酵の立ち上がりの

といつても、畑での作業を軽視しているわけではない。作業は任せているもの、こちらで指示はできる。堆肥も購入したものを撒いているが、いまは堆肥の作り方、撒き方も指定が可能だ。たとえば、堆肥にはブドウの枝、牛や馬の糞、イラクサなどを入れていく。肥料は撒かない。肥料を撒いてしまうと、どこでも同じような味わいのワインができるようになってしまふからね。堆肥は土に栄養を与えるのではなく、土の中の微生物を活性化させるんだ。こう

温度は16〜17度がいいね。私は全房で発酵させるセミ・マセラシオンカルボニックという手法で赤ワインを造っている。メリットは、何点かあって、ひとつは果梗があること。果汁の通るルートができて、まるでデブルージュしたような効果を得られる。それから、発酵温度が上がりにくいのもメリット。温度は監視するのみで、決して人為的な温度調節はしない。興味深いことに、まったく同じような仕込みをしても、畑によって発酵温度は異



丸山宏人 オザミ・ワールド代表。進化し続ける彼のワインのスタイルは不変。偉大なワインの域へ入りつつある！

● テイスティングコメント 輸入元：テラヴェール

- シャサーニュ・モンラッシェ 2010
Chassagne Montrachet 2010
アタックこそ丸みを感じられるが、すぐに引き締まった酒躯が。石を舐めたように感じるほどミネラリー。(11,550円)
- シャサーニュ・モンラッシェ 2011
Chassagne Montrachet 2011
柑橘系の香りが特徴的でとてもフレッシュ。10年に比べるとやさしく、酸も豊か。洗練されている。(11,550円)
- ヌイ・サン・ジョルジュ プラン 2010
Nuits Saint Georges Blanc
モモのような香り。フルーティで、タッチは柔らかく、丸みやふくらみを帯びていて、全体の印象もやさしい。(13,125円)

- ジュヴレ・シャンベルタン 2010
Gevey Chambertin 2010
品格を感じさせるフランボワーズ、リコリスの風味。キメ細やかなタンニンが特徴的でやさしい印象。(9,450円)
- ボヌー ブルミエ・クリュレ・ペリエール 2010
Beaune 1er Cru les Perrières 2010
ドライイチジクのような果実の存在感。タンニンはしっかりと力強い。温いたタンニンがあと口に残る。(12,075円)
- ポマール ブルミエ・クリュレ・ザルヴレ 2010
Pommard 1er Cru les Arvelets 2010
スパイス、ドライブルーの香り。フラワリー。柔らかく肉づきもよく、次第にタンニンも主張してくる。(13,125円)



私は現実主義なんだ。
目的をしっかりと見極めたい

