

# WINE-WHAT!?

ワインと食のライフスタイルマガジン

<http://www.wine.what.jp> [ワインホワット!?]

11

2016  
NOVEMBER  
No.13

980  
YEN

今年のハロウイン、ワインでトキメク

「ワイン ホワット!?」と一緒に  
ボルドー若手生産者 築地を行く!

現地ルポ  
フランス・ボルドーは今!

秋に飲みたい  
新商品ワイン、お手頃ワイン117本

COVER  
伊藤一朗(ELT)

フランス、カルフォルニア、イタリア、チリ……

もつと、美味しい  
カベルネ・ソーヴィニヨンを!



# Cabernet Sauvignon

ありがたいことに収量を欲張つても、そこそここの品質のワインが出来るのが、この品種の大きな利点。低価格のチリ産カベルネ・ソーヴィニヨンが市場を席巻しているのがその証左。低価格から超高価格まで、ながら、どれを選んでも大きな落胆を味わわずに済むのが、カベルネ・ソーヴィニヨンのよいところといえるだろう。

不適切な土地にカベルネ・ソーヴィニヨンを植えてしまえば、未熟なブドウになりかねない。

一方、新興ワイン産地の多くは、気温や日照条件でボルドーよりも恵まれている。むしろ過熟のほうが懸念され、フランスのとれたカベルネ・ソーヴィニヨンを造るためには、適切な栽培管理と収穫のタイミングが求められる。

カベルネ・ソーヴィニヨンがもてはやされる背景は、この品種から造られるワインが色濃く、力強く、長期の熟成に耐えるからである。洪みが強いこともある。ボルドーではしばしばメルローのように果実味のふくよかな品種とブレンドされる。それに対してカリフォルニアやオーストラリアでは、タンニンまで熟して渋みがさほど目立たず、单一品種のまま瓶詰めされることも少なくない。

やっぱり

# カベルネ・ソーヴィニヨンが 世界一

世界一栽培面積の広いブドウ品種が今回の主役、カベルネ・ソーヴィニヨン。世界中のあらゆるワイン生産国で栽培されているのだから、当然のことである。

一時の過熱感じを納まつたとはいえ、今なお高価で取り引きされる、フランス・ボルドーの5大シャトー。これらはグラーヴのオー・ブリオン（メルローの比率が若干高い）を除き、いずれもカベルネ・ソーヴィニヨンを主体とした銘醸ワインだ。未来のラフィットやマルゴーを目指し、新興産地のワイナリーがまず真っ先に、カベルネ・ソーヴィニヨンに挑戦するのも無理からぬこと。もちろん商品力の高さゆえだが、温暖で乾燥した気候をもつカリフォルニアやオーストラリアでは、圧倒的に栽培しやすいことも大きな理由のひとつである。

カベルネ・ソーヴィニヨンは熟期の遅い品種だ。涼しく雨の多い産地ではブドウが完熟せず、ピラフソンと呼ばれる物質を原因とした青っぽいピーマン香をワインにもたらすことがある。じつのところボルドーは、カベルネ・ソーヴィニヨンが完熟する北限の土地。この品種に向く土壤が砂利質とされるのは、小石による蓄熱や輻射熱の効果と水はけの良さからで、ボルドーでも涼しい年や、

文/柳忠之





## Cabernet Sauvignon

いま、カベルネ・ソーヴィニヨンは！

### Chile

チリ代表

本山晴一郎さん

エレガンスを追求するワイナリーが増えていると思います。

### France Bordeaux

ボルドー代表

大岩由紀夫さん

グレートヴィンテージでさえ、開けてすぐ楽しめるスタイルになってきました。

### USA

アメリカ代表

武村嘉彦さん

我々がいう第3の波が来ている最中なんですね。

### Italy

イタリア代表

本間敦さん

私が注目しているのは北の産地です。

### WIN - WHAT Round-table Discussion

今回のテーマは赤ワイン用品種の王様、カベルネ・ソーヴィニヨンです。それでこの品種の著名産地をもつ4カ国（フランス、イタリア、アメリカ、チリ）に、それぞれ情熱を燃やす輸入元の方々に集まっていました。

——チリはどうでしょう？ 90  
年代末に日本でも一世を風靡していたエラスリスに限らず、最近はピノ・ノワール、シラー、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネなど、どちらかといふと冷涼な気候向の品種に関心が高まっています。でも依然として、チリではカベルネ・ソーヴィニヨンの人気は高いですね。ただそのカベルネ・ソーヴィニヨンにも変化が生じています。

——大岩 シャトー・マルゴーでも'13年94%、'14年90%を超えてきましたからね。ガチガチではない、エレガントなカベルネ・ソーヴィニヨンが造れるようになりました。  
——大岩 トップのシャトーでは、ブレンドに占めるカベルネ・ソーヴィニヨンの比率が上がってきましたね。

——大岩 な時期に収穫し、区画ごとに醸造することができます。それでタンニンの丸い、若いうちから飲めるカベルネ・ソーヴィニヨンが造れるようになりました。  
——大岩 トップのシャトーでは、ブレンド・バロンに対してメルローの比率の高いのが売りだつたピション・ラランドも、'15年68%とカベルネ・ソーヴィニヨンを増やしています。

——大岩 98年頃からですかね。柔らかく、ブドウの果実味中心のスタイルに変わってきました。とにかく、ブドウの果実味中心のスタイルに変わったからです。現在は糖度だけでなく、生理学的な熟度を見極めたうえで摘むことが常識になっています。生理学的な熟度というのは種子や果皮、梗の成熟で、たとえば種子がまだ緑色をしたカベルネ・ソーヴィニヨンを醸造すると、タンニンが固く、若いうちは飲みづらいワインになります。昔はタンクの容量が大きくなりがちでした。だから、ひとつタンクに熟度の異なるブドウが混じっていたわけです。小型のタンクを導入すれば、すべての区画を適切

——まずは本家本元のボルドーから、現在の傾向についてお聞きしましようか？

——大岩 98年頃からですかね。柔らかく、ブドウの果実味中心のスタイルに変わってきました。とにかく、ブドウの果実味中心のスタイルに変わったからです。現在は糖度だけでなく、生理学的な熟度を見極めたうえで摘むことが常識になっています。生理学的

——



大岩由紀夫

エヌテカ 商品部兼広報室 部長

ボルドー大学醸造学部公認ワインティスター(DUAD)。フランスに滞在した4年間で700社以上の生産者を訪問し現場でワインを学ぶ。2004年にはボルドー大学醸造学部でテイスティングと醸造学を融合した講義を受講し帰国。現在はエノテカ株式会社の商品部兼広報室部長として買い付け業務に携わっている。



本山 晴一郎

ヴァンバッサン 東京営業部 課長  
スタジオミュージシャン（編曲家）を経て2009年より  
ワイン業界に転職。前職のアカデミー・デュ・ヴァン  
では講師も務める。音楽もワインも右脳で聴く（利く）  
感覚派。造り手の情熱を感じるワインを愛する。（社）  
日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート

ヨンとカベルネ・フランを区別しないので、おそらくカベルネ・ソーヴィニヨンにカベルネ・フランが混ざっていると思います。ところでエラスリスのこのワインは、標準の高いところなんですか？

本山 はい、600メートルあります。丘陵地帯の緩斜面ですね。

大岩 やはりミントの香りが。

本山 出ますね。

大岩 チリのカベルネ・ソーヴィニヨンの特徴ですね。

本山 これもカベルネ・フランが7%，それにプティ・ヴェルドが3%含まれています。

本間 大岩さんが持つてこられたペズ、いいですね。

大岩 これ今日の1時に抜栓したんですけど（編注・座談会は3時に開始）、その時は閉じまくつて、どうしようと思ったんです

——イタリアは今、各地で地品種が見直されていますよね。80年代や90年代にもてはやされたカベルネ・ソーヴィニヨンをはじめとする国際品種の立場はどうなっていますか？

、カベルネ・ソーヴィニヨンは！

——昔はカベルネ・ソーヴィニヨンもシャルドネも同じ場所に植えてましたが、それ適地に植えるようになってきました。

本山　はい。カリフォルニアが先行して始めましたが、チリでも衛星からの赤外線画像などを使って、どの土地にどの品種がふさわしいかの研究を行いました。今、チリでカベルネ・ソーヴィニヨンの適地と考えられているのは、アンデスの麓に位置する標高600メートルくらいの斜面です。日中の気温は高く、夜間の気温が低いので、ブドウは完熟し

のスーパーバータスカンと呼ばれるワインがたくさん出てきました。ところが現在、トスカーナでは地球温暖化が深刻な問題になっています。ヴエルメンティーノやトレッビアーノ以外の白品種の栽培が難しくなっていますし、有名なスーパー・タスカンでも収穫が一週間近く早まっています。さらにアルコール度数も11～1.5度くらい高くなっていますね。

——そんなんですか！

**本間** 象徴的なことに、ボルゲルの近くにラ・カリフォルニアという町があるんですよ。

**一同** へえ。

**本間** ボルゲリは、フィレンツェあたりのトスカーナの人たちからすれば、カリフォルニアのように暑い場所、モダンなワインの産地

ると、カリフォルニアやチリ、アルゼンチンとほぼキャラクターが似てしまつて、産地特性がなかなかに出にくくと考えられています。そうしたことからボルゲリは、カベルネ・フランやメルローに活路を見いだしてるのが現状です。日照量が強く温暖なので、フランスのカベルネ・フランやメルローとはまた違つたキャラクターのワインが出来ます。

——つまり今やイタリアのカベルネ・ソーヴィニヨンといつたらトスカーナではないと?

本間　　はい、私が注目しているのは北の産地のカベルネ・ソーヴィニヨンです。寒冷地帯のトレンドティーノ・アルト・アディジエ州が典型的ですが、ドロミテ渓谷からの冷たい山おろしがあり、夏

す。寒暖差の大きいことで、イタリアの他の産地にないカベルネ・ソーヴィニヨンがでています。——カリフォルニアは暑いと言われてしましましたが、武村さん、どうでしょう？

武村 先ほど大岩さんがボルドーは瓶詰め直後から飲みやすいスタイルに変化しているとおっしゃられていましたが、カリフォルニアのカベルネ・ソーヴィニヨンに関してはその真逆を行つてます。我々がいう第3の波が来てる最中なんですね。第1の波を禁酒法が終わつてからロバート・パークーが出てくるまでとすれば、パークーの評価が世界を席巻し、ワイナリーがこぞつて果実味やアルコール度数が高く、酸が低くてタンニンのソフトな、パー

パート・モンダヴィ・カベルネ・ソーヴィニヨン・リザーヴ。瓶詰め直後はその良さがわかりづらいけれど、10年以上の熟成を経て実力が現れ、テロワールを感じられる。ニューヨークやロス、サンフランシスコでは、こうしたスタイルのワインしかお店に置かないソムリエも少なくありません。もちろん、ガッツリとしたステーキハウスなどでは、従来からある果実味たっぷりのカベルネ・ソーヴィニヨンが売っていますが、こだわりのある方々はこうしたエレガントなスタイルのワインを注文するようになつてきています。

——では、皆さんがお持ちくださったワインを試飲しながら、話を進めていきましょう。



よ。今はちょうどいいところにあると思います。果実味とタンニンの満足感があつて、そんなに渋みを感じない。新しい世代の飲み手が育っていくと、20年、30年後に感動の基準が変わってくるんだろうなと思いますね。

**武村** ナパが原点回帰したかと思えば、ボルドーは新世界寄りにシフトしてるんですね。

**大岩** フランス料理の世界がそろでしょ。フランス人のシェフって、今はクラシックな料理なんて作らないじゃないですか。

一同 たしかに。

——熟成ポテンシャルは、クラシックなボルドーと変わらないんですか？

**大岩** まだ答えが出ていませんよね。結局、こういうスタイルになつてまだ20年ほどじゃないですか？ 20年後の姿を試飲して官能チェックした人がいないの

で、わからないんですよ。現地では9割以上の人々が、熟成ボテンシャルはさらにあると言います。果実味と酸とタンニンがうまくバランスをとった状態で、飲み頃がずっと続くとの見解をとる人が多いですね。

――対してカリフォルニアは何年くらいの熟成を目指して、こういうスタイルに仕上げてきたのでしょうか？

武村　とくに何年とは考えていませんが、10年を経ればうまく熟成できたという、ひとつ目の目安ですね。80年代のモンダヴィ・リザーヴには今でも健全なワインがたくさんあって、30年後の熟成に耐えられれば、これはもう素晴らしいワインといえるのではないかでしょう。このマサイアソンについていえば、若いうちに飲んでしまう人にもアピールするようになりますし、酸味

——カリフオルニアは暑いと言わ  
れてしましましたが、武村さん、  
どうでしょう？

武村 先ほど大岩さんがボル  
ドーは瓶詰め直後から飲みやす  
いスタイルに変化しているとおつ  
しやられていましたが、カリフオ  
ルニアのカベルネ・ソーヴィニヨ  
ンに関してはその真逆を行ってま  
す。我々がいう第3の波が来てい  
る最中なんですね。第1の波を  
禁酒法が終わってからロバート・  
パークーが出てくるまでとされ  
ば、パークーの評価が世界を席  
巻し、ワインナリーがこぞって果実  
味やアルコール度数が高く、酸が  
低くてタンニンのソフトな、パー  
カー好みのワインを造っていた時  
代が第2の波。そして第3の波  
として、第1の波のようなボル  
ドーに追いつき追い越せといった  
時代のスタイルを、現代的な技術、  
アプローチで実現しようと取り  
組むワイナリーがあります。よ  
り酸がしつかりとしてフレッシュ  
さが感じられ、長期熟成にも耐  
え得るカベルネ・ソーヴィニヨン  
ですね。

——具体的にどんなワインを目  
指しているのでしょうか？

パート・モンダヴィ・カベルネ・ソーヴィニヨン・リザーヴ。瓶詰め直後はその良さがわかりづらいけれど、10年以上の熟成を経て実力が現れ、テロワールを感じられる。ニューヨークやロス、サンフランシスコでは、そうしたスタイルのワインしかお店に置かないソムリエも少なくありません。もちろん、ガツツリとしたステーキハウスなどでは、従来からある果実味たっぷりのカベルネ・ソーヴィニヨンが売っていますが、こだわりのある方々はこうしたエレガントなスタイルのワインを注文するようになつてきています。

——では、皆さんがお持ちくだけたワインを試飲しながら、話を進めていきましょう。

**大岩** ナパのマサイアソンってアルコールが13・2%しかないんですね？ 脱アルコールとかしてませんよね？

**武村** してません（笑）。早めにブドウを摘んだり、キヤノピーマネジメントをして、糖度が過度に上がるのを抑えています。

**本間** ほんとこれ、ブラインドで試飲したらナパってわかりませんね。

**大岩** 本間さんのボルツアーノはカベルネが100%ですか？

**本間** 100%です。ただアルト・アディジエの場合、ラベルにも「カ

いま、カベルネ・ソーヴィニヨンは!



本間 敦

モトックス 営業企画室 室長  
『リアルワインガイド』誌コメンテーター、週刊モーニングの人気ワイン漫画『神の罕』の巻末コラム等を手掛け、同漫画の登場人物・本間長介のモデルとなる。2012年より現職。著書に講談社刊『本間チョースケが独断と偏見で選ぶイタリア安旨ワイン 203選発!』『本間チョースケ独断選定イタリアワイン 201選発!』がある。(社)日本ソムリエ協会公認シニアワインアドバイザー



武村 嘉彦

ワイン・イン・スタイル ブランド・ディレクター。  
神奈川県生まれニューヨーク育ち。2000年にコネル大学ホテル経営学部を卒業後、ニューヨークの「Tribeca Grill」にてヘッド・ソムリエとして従事。2005年、3,000種類以上のセレクションを誇る「Veritas」のチーフ・ソムリエに抜擢。帰国後、輸入元「ワイン・イン・スタイル」に入社。

—変わってきたるんですか?

**大岩** おそらく以前よりライトな焼き方になってきてると思います。

—どうなんでしょう? カベルネ・ソーヴィニヨンって、今は他の品種たとえばピノ・ノワールに押され気味では?

**太岩** フランスだとボルドー対ブルゴーニュという構図になりますけど、現在はむしろボルドー優勢ですね。ボルドーは09年、10年で価格が一気に上がり、その後からブルゴーニュも追随して値を上げました。ところが、霜や雹の影響で収量が減り、今ブルゴーニュの高騰ぶりがすごい。それに対してもボルドーの値段が落ち寄ってきて、そこで、買い得感が出てきたようです。

本間

ボルドー回帰の傾向は私も感じています。ACブルゴーニュですら4000円や5000

円する中で、ボルドーのプチシャトーなら2000円から3000円で優れたものがたくさんありますから。

—カリフォルニアはやっぱりカベルネが強いでしょうね。

**武村** 強いですね。もともとヴァラエタル(品種表示)で成功した歴史があるので、ブレンドしたのもよりもよく売れます。品種でいうと、映画「サイドウェイ」後にピノ・ノワール・ブームがありましたが、カリフォルニアではカベルネがキングですね。ただ問題は、ナパだとカベルネがブランディングしてしまったので、今1万円以下で売れる上質のカベルネが少なくなってしまった。

—先ほど価格の話が出てきましたが、1000円を切るワインが市場を席巻している中で、3000円をはるかに超えるチリワインで売りづらくないです。

—一同ほんと、ほんと。大岩さんのところのエミリアーナは認証取ってますよね? 武村 はい、一部上のレンジのものになるとビオディナミの認証も取得済みです。

—本間 はつきり言って売りづらいです(苦笑)。

**大岩** エラスリスってチリワインにしては業務用の比率がすごく高くないですか? 街場のグラスワインでよく見るんですよね。たしかに3000円以上のチリワインというとびっくりしますが、この品質のワインが3000円台というのはやはりお値打ちだと思います。

—本間さん、地品種回帰の流れの中でアルト・アディジエのカベルネはどうですか?

**本間** 返つて指名買いをいただき多めにありますよ。というのも、絶対的な量が少ない希少性に加えて、なぜか毎年、パーカーポイントで90点以上を獲得していること。それにイタリアらしくらぬ「クールビューティ」なスタイル

—本間 強いですね。結局、地品種回帰といえどもサンジョヴェゼはわかりやすいんですが、ネッビオーロになるとわかりにくいくらい、よく知られたカベルネのほうがじつは売りやすいですね。

—今回、皆さんのがお持ちになられたワインの中で、ご自身のワイン以外で印象に残ったのは?

**大岩** ぼくはやっぱりナバです

—本間 はい、認証は取っていませんが、除草剤も防黴剤も使ってません。生育期間にほとんど雨が降らないので、防除の必要がまったくないんです。

—武村さんのところのエミリアーナは認証取ってますよね? 武村 はい、一部上のレンジのものになるとビオディナミの認証も取得済みです。

—そうしたところもチリの売上ですね。武村 頑張ります。

—イタリアンのレストランでもカベルネの引きは強いんですね。

本間 積極的に。

—本間さん、地品種回帰の流れの中でアルト・アディジエのカベルネはどうですか?

—本間 返つて指名買いをいただき多めにありますよ。というのも、絶対的な量が少ない希少性に加えて、なぜか毎年、パーカーポイントで90点以上を獲得していること。それにイタリアらしくらぬ「クールビューティ」なスタイル

—今回、皆さんのがお持ちになられたワインの中で、ご自身のワイン以外で印象に残ったのは?

—大岩 ぼくはやっぱりナバです

—大岩 ぼくはやっぱりナバです

—どうなんでしょう? カベルネ・ソーヴィニヨンって、今は他の品種たとえばピノ・ノワールに押され気味では?

**太岩** フランスだとボルドー対ブルゴーニュという構図になりますけど、現在はむしろボルドー優勢ですね。ボルドーは09年、10年で価格が一気に上がり、その後からブルゴーニュも追随して値を上げました。ところが、霜や雹の影響で収量が減り、今ブルゴーニュの高騰ぶりがすごい。それに対してもボルドーの値段が落ち寄ってきて、そこで、買い得感が出てきたようです。

—本間 ボルドー回帰の傾向は私も感じています。ACブルゴーニュですら4000円や5000

ね。口に入れた時に酸味あります

というカリフォルニアワインは初めてで、驚きでした。

**本山** 私もそうです。酸とタンニンのバランスのよさから、今後どういう熟成をするのか楽しみなワインです。

—武村 私もペーズが、香り的にも味わい的にも素晴らしいと思いました。ただ、私が持ってきたワインもそろんですが、値段を見れば当たり前かなと思っちゃうんですね。コストと品質を秤にかけると、エラスリスがよく出 来てると思いました。

—どれも今のトレンドを明確に映したカベルネ・ソーヴィニヨンでした。今日はありがとうございました。

—一番おいしいと思うのは、悔しいけれどボルドーのペーズですね。ただ異質で個性的なのはナバのマサイアソン。僕の知ってるナバとは全然違うものでした。

—武村 私もペーズが、香り的にも味わい的にも素晴らしいと思いました。ただ、私が持ってきたワインもそろんですが、値段を見れば当たり前かなと思っちゃうんですね。コストと品質を秤にかけると、エラスリスがよく出 来てると思いました。

—どれも今のトレンドを明確に映したカベルネ・ソーヴィニヨンでした。今日はありがとうございました。

## Italy

カンティーナ・ボルツァーノ  
サンタ・マッダレーナ カベルネ  
リゼルヴァ ムメルテル 2013

- 生産国/地域: イタリア/トレンティーノ・アルト・アディジエ州
- 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、カベルネ・フラン
- 希望小売価格: 4,200円
- 輸入元/モックス

## Chile

ヴィニヤ・エラスリス  
カベルネ・ソーヴィニヨン・  
アコンカグア・アルト 2014

- 生産国/地域: チリ/アコンカグア・ヴァレー
- 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 90% カベルネ・フラン 7% ブティ・ヴェルド 3%
- 希望小売価格: 3,700円
- 輸入元/ヴァンパンション

## USA

マサイアソン・ファミリー・  
ヴィンヤード  
カベルネ・ソーヴィニヨン 2012

- 生産国/地域: アメリカ/ナバ・ヴァレー
- 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 90% メルロー 10%
- 希望小売価格: 8,800円
- 輸入元/エノテカ

## France Bordeaux

シャトー・ド・ペズ  
シャトー・ド・ペズ 2011

- 生産国/地域: フランス/ボルドー
- 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 50% メルロー 46%、ブティ・ヴェルド 4%
- 希望小売価格: 7000円
- 輸入元/エノテカ

