



アリアニコ・デル・ヴルトウレ ヴィーニャ・デッラ・コロナ 2000 テヌータ・レ・クエルツェ

Agricoltura del Vulture Vigna della Corona 2000
Tenuta le Querce

山岳が乾燥しきつた砂地に覆われ、南イタリアの中でもとくに質の高いバジリカータ。だからこそ、テヌータ・レ・クエルツェの登場は、南イタリアの新時代を感じさせるものだった。今まではピエモンテやトスカナといった豊かな北の産地にしか見かけることができなかった類、雄大なワインナーだからである。これから南もこうしたワインナーが増え、加速度的に品質が向上していくであろうことは、容易に想像できる。潤沢な資金と旺盛な好奇心、そして誇りたる才能を兼ねた栽培・醸造チームがあれば、初ヴィンテージでこの完成度も可能だということ。イタリアの偉大な能力を思い知る。



コート・ロティ ラ・シャティオンヌ 1999 ヴィダル・フルーリー

Côte-Rôtie la Châtillonne 1999
J.Vidal-Fleury

コート・ロティは北のコート・ブジュン側と南のコート・ブロンド側で味わいが大きく異なる。多くの人がイメージする、あの血なまぐさいような、秋のような、重たいスパイスさは、北側の性質である。シラーは嫌いだ、という人の多くは、北側のワインを若いうちに飲んで、印象を固定させた人であろう。しかし最新のコート・ブロンドのワインは、最初からビノ的な優雅さと軽やかさがあり、香りも赤い果実とミネラルを感じさせる、上品なもの。古典的な樽で熟成されたこのワインは、コート・ブロンドの美点を正しく伝え、穏やかな風格を備えて、コート・ロティへの一面的な見方を改めさせてくれる。



ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ キュヴェ・デュヴォー・プロシエ 1999 ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ

Vouvese Romanée 1er Cru Cuvée Duvoix-Blochier
1999 Domaine de la Romanée-Conti

ブルゴーニュにとって1999年は偉大な年であった。以降、絶頂な2000年、神懸かた2001年と続き、ブルゴーニュ90年代の黄金の時代を懐かしむ愛好家も多いだろう。ここ10年右肩あがり続けたブルゴーニュの人気も、99年ヴィンテージへの熱狂をピークに、最近では低迷しているようだ。さて、素晴らしい天候に恵まれた99年を最も象徴するワインがこれだ。積み残したブドウでさえ見事に熟して、放置するのを怠りなく、改めて収穫し、それで造ったというのだから凄い。ラ・タージュを中心に特徴を混ぜ合わせて造ったという素性も驚きだが、DR Cがやっていたのだからさらに驚く。



パッソピッシャーロ 2001

Passopisciaro 2001

この数年、シシリアのワインは即大なアイテムが登場し、急速に市場に浸透した。地場品種の多様さはとくに魅力で、今では東京イタリアンに不可欠の存在だ。だが問題は、安くおもしろい、とか、ユニークでいい、とかはあっても、圧倒的に美味しい、がなかったことだ。だから、テヌータ・ディ・トリノのアンドレア・フランケッティがエトナで造り出した、このワインの意味は大きい。コストとは関係のない、ひたすら最高の品質だけを求めたワインが、やっとできたのだ。濃さと繊細さ、豊かさと厳しさを備える、壮大なドラマと心奪われる調和の美が、約束の地シシリアから、やっと生まれたのだ。



ラ・プティット・シベリー 2001 ドメーヌ・デュ・クロ・デ・フェ

La Petite Sibirie 2001 Domaine du Clos des Fées

ルーションのワインが世界的な脚光を浴びたのは、ゴビーがスターダムに躍り出た90年代以降であり、多くの生産者はこの数年のあいだに登場した若手である。ソムリエから転じて生産者になった若きエルヴェ・ビズールが設立したクロ・デ・フェのワインは、マッシュコゴビーの味わいとは好対照をなす、艶やかに洗練され、ディテール感に富んだ、現代的なセンスを感じさせるもの。ゴビーの影に隠れてはいるが、その実力は現時点でも互角以上である。このワインは古木のグルナッシュを主体とした最上級キュヴェとして2001年ヴィンテージに登場し、現時点でのルーションの到達点を示している。



フルーリー 2001 イヴォン・メトラ

Fleurie 2001 Yvon Métra

何年か前、クリュ・ボージョレが騒がれた。ヌーヴォーのイメージに毒されたボージョレを、ブルゴーニュの一部となる正統なワインとしての評価に引き戻したという意義は大きい。その時に脚光を浴びたのは、最もワイルドなモルゴンやムラン・ナヴァン。「ブラインドで飲むとゴビーとは思えない」とか、「まるでコート・ドールみたい」という評価が多く聞かれた。しかしボージョレはボージョレらしいチャーミングな魅力のままに完成度を高めるべきではないのかと思つた。だからこのフルーリーには感動した。可憐で、豊かで、カジュアルで、高品位。フローラルなフルーリーの魅力が全開の傑作だ。



ヴィラーニ グランド・セレクション 1997 ティッファン・エド&ジョルト

Villány Grande Selection 1997 Tiffan Eds & Zsolt

今注目すべきは中欧、旧ハブスブルク帝国なのだ。印象に残ったワインを振り返ると、そう言いたくもなる。しかし独自のワイン文化を誇ってきたハンガリーは、偉大なトカイを擁してきたことで、逆にイメージがトカイのみ収斂し、多様な品種と優れたテロワールの理解が妨げられた。だからこそ、今年にはじめて飲んだハンガリーの赤ワインには目を覚めた。CSとCFのブレンドであるこのワインは、ハンガリー最南端、ボルドーと同じ緯度にあるヴィラーニ地区で造る。生産者は1746年から続く老舗。既に何十年もカベルネを造ってきたような完成度だ。



アマローネ・デッラ・ ヴァルポリチェッラ・クラシコ 1997 トンマーゾ・ブッソーラ

Amorone della Valpolicella Classico TB 1997
Tommaso Busiolo

長い熟成を要求する従来の伝統的な造りのアマローネとは対極にあるワイン。若いうちから驚くほど滑らかで艶があり、エキス分がたっぷりである。カリフォルニアのピノ・ノワールのように開放的な果実味に溢れている。しかし、抜栓後時間が経つにつれ、古典的なアマローネにも共通する妖艶さがあらわれ、驚かされる。ステンレスで低温発酵され、MLF、熟成はアリエの樽桶という、現代的な造りが示すとおりでいて、伝統をうけつづける本質をはずれない巧みなバランスに、アマローネにも新時代が到来したことを実感させられる。トンマーゾ・ブッソーラは1983年に創業。



シャトー・ブリュレ・リシーヌ 2000

Château Brioule-Lichine 2000

マルゴー村のワインを、よく言われるように女性的と考え、女性的の意味を醸成のきく柔らさととらえらるなら、メルロの多いワインがいいだろう。だがマルゴー村のワインに、非妥協的な高潔さと意思の力を感ずるとなら、当然シャトー・マルゴーこそマルゴーの極みだ。そして2000年、シャトー・マルゴーのマルゴーのグループに、ブリュレ・リシーヌが加わった。全般的に後進者らしいマルゴー村だが、このワインが意義深いのは、サンテミリアンのステファン・デュルノールが醸造コンサルタントになったこと。右岸のグレージョ・ワインと左岸の貴族社会のあいだの溝を、彼の才能は、易々と乗り越えて見せた。



ピノ・ノワール 2002 クスダ・ワイナリー

Pinot Noir 2002 Kusuda Wines Limited

外国のブドウを日本に持ってくることだけが、日本人のワインのとりべき道ではない。土地は動かないが人間は移動できる。ならば育てたい品種の栽培適地に人間が移住したほうが、遙かに日本人の感性が生きた、日本的な味わいのワインがでると言えないだろうか。理想のピノ・ノワールを造るためにニュージーランドのマーティンボローに移住した楠田氏のワイン。凝縮度が低いのにワイルドさを誇るピノが多いなかで、ブルゴーニュ最上のワインとも比肩する気品は、初ヴィンテージにして彼の地の頂点に立つ。日本人はやはり、ただ、やるべき場所を誤ってはいけないのだ。



ランブルスコ 2001 カミーヨ・ドナーティ

Lambrusco 2001 Camillo Donati

ジャック・セロスがメソッド・アンセストラルの実験をしたと聞いて、我が意を得たりと思った。自然なワインを造るならば、リケール・ド・ティラージュ(つまり工業的な砂糖と培養酵母)の添加に疑問をもつ。この問題意識に立つ時、糖と酵母は自然のままに、一次発酵の連続としての二次発酵を行なう、このメソッド・アンセストラルのランブルスコの意味が分かる。酸は瓶の中にあるため、ワインは常にフレッシュで、シェーラーとはどういふことも分かる。残されてきたランブルスコの知られざる能力ばかりか、発泡ワインとしての可能性を知る意味でも不可欠な、衝撃的なワインだ。



シャトー・テルトル・ロートブ 2000

Château Tertre Rotbeouf 2000

元祖グレージョワインと言われる、テルトル・ロートブ。サンテミリアンの石灰岩の丘の東側に位置する急斜面の畑で、1980年代、完全主義者フランソワ・ミジャヴェルは、収量を抑制し、熟度を高め、新樽で熟成して、濃密な味わいを彼方で造り出した。それが以降の右岸、新世界のワインの主流となったことは言うまでもない。しかし90年代後半から、彼は濃密さの方向から、緻密さの方向へと、徐々に転換をしていった。凝縮度の高さを、優雅な洗練とどうやって結び付けるか、それを考え、実際にワインの形とした。その到達点が、ボルドーにおける空前のヴィンテージとなった、2000年なのである。



グリュナー・ヴェルトリーナー ラム 2001 ヒルシュ

Grüner Veltliner Lamm 2001 Hirsch

仮に、品種・オブ・ザ・イヤーなるものがあるなら、それはグリュナー・ヴェルトリーナーだ。この品種がこれほどの実力を持つとは誰が知っていたか。樽を使用しない純粋な味わい。華やかな香りと、北の産地とは思えない高いアルコールに支えられた立体的で豊かな果実と、北らしい爽快な酸と、長い余韻。これは、現代的な白ワインの理想像の発見だと言ってもいい。とくにヒルシュは、果実の純度を大切に生産者。この畑は樹齢が高く、灌漑ゆえに、同種のワインの中でもミネラル感が際立ち、余韻に至るまで構築力がある。2001年の性質がそれを更に強めて、素晴らしい。



コンドリュエー ジャンヌ・エリゼ 2001 ピエール・ガイヤール

Condrieu Jeanne-Élise 2001 Pierre Gaillard

ヴィオニエの個性が凝縮したような甘口コンドリュエーの官能性に、以前から注目していた。だが多くは、貴腐ワインだった。甘口ワインとしての完成度は圧倒的に高かったが、コンドリュエーらしさがすべて引き出されているかどうかは疑問だった。貴腐はコンドリュエーを、豊潤・華やかな方向にのみ向かわせているような気がした。その点このワインは、珍しくもヴァンド・バイユによって甘口に仕上げたもの。ガイヤールが「よりコンドリュエーらしい」と言うとおり、妖艶さと可憐さの胸締めつける両者がここにあり、2001年という年のしつかりしたヴィンテージも、この鮮度感と品位に寄り添っている。



シャルドネ 1999 ヴァルデ・ムルチニク

Chardonnay 1999 Valter Mlčnick

今年飲んだシャルドネのベスト3は、ルイ・カリヨンのピンヴェニューと、ルワワのコレット・シャルマニエと、このスロヴェニアのシャルドネ。その中で一位を選ばず、躊躇することなくこれだ。果実の壮大なスケール感、滑らかでいて筋の通った構築美、信がたいほどの余韻の長さ。隣接するアフリカのグラヴナーやラディコンと同じく、果皮をマセラシオンして醸造するという、赤ワインの造りを白ワインに応用したのも、シャルドネ品種のポテンシャルを限界まで引き出したような、比喩するものがない。味、色調の濃厚さに驚くが、飲めばもっと驚く。まったく次元の異なる複雑さと濃密さだ。



ジュランソン・セック キュヴェ・ミトロジヤ 2000 プリモ・バラテーム

Juranson Sec Cuvée Mythologia 2000
Primo Palatum

プリモ・バラテームのワインは、フランスのテロワールと品種の偉大さを理解させてくれる。ボルドーに住むグザヴィエ・コベルが興したこの新しいネゴジアンは、二度に甘んじていた産地の知られざる潜在能力を世界に示した。その産地最高のテロワールを持つという農家をたどり選びだし、密接なコラボレーションのもとに生み出すという、ネゴジアンらしいスタイルを創造。極少数収量と最高の醸造技術の磐石の組み合わせから生まれるワインはどれを飲んでも納得できるが、この新発見・熟成されたプティマンサン品種によるジュランソン・セックは、代表作と言いたい。



ピノ・ノワール ル・シャン・デ・ゾワゾー 2000 ジェラー・シュラー

Pinot Noir le Chan des Oiseaux 2000
Jérard Schueller

気候と土壌を見るに、アルザスからは優れたピノ・ノワールが生まれていいはずだ。しかし大量生産の希薄な味わいが、上品だとか繊細だとかの言葉で修飾され、凝縮度の高いワインが受け入れられてこなかったため、本来の実力は発揮できなかった。それが変化しつつあるという喜ばしい見本が、グラン・クリュ・フェルジックバルクの小区画からできる、このワインだ。薄くもなく、かといってブルゴーニュの物真似でもなく、新世界ぶんのワイルド風味でもない、アルザスならではの気品ある深みが、ピノティナミとSO2の少量の効果も手伝い、情熱ある若手生産者の手で引き出されている。



ブリュット・ブリュット ナチュール N.V. レカルド

Brut de Brut Nature N.V. Recaredo

カバはシャンパーニュの極品だと思っていた。だがカバが評価できるのは、他とは異なり、ピノ・ノワールとシャルドネというシャンパーニュの品種に依存せず、自らのテロワールを尊重して、チヤレロとマカベオという独自の品種を頼りに造ったことだ。とはいえ、シャンパーニュと異なるカバ独自の美点は、長いこと見てこなかった。それを変えたのがこのワインだ。100キロからたった50リットルという前代未聞の低搾汁率が掲げない印象を払拭し、最長70ヶ月に及ぶ熟成が複雑さをもたらした。そしてノンドゼージュが、産地の積極的な魅力である自然な果実のふくよかさをそのままに生かす。



ジュヴレ・シャンベルタン ブルミエ・クリュ ラ・ベリエール 2001 フィリップ・バカレ

Gevey-Chambertin 1er Cru la Parrière 2001
Philippe Pocollet

ブルミエ・クリュにおいて、ブルゴーニュの新しい可能性を追求したのが、フィリップ・バカレ。彼が独立してネゴジアンを設立し、満を持して世に問うたのが、2001年ヴィンテージである。できたワインは見事な完成度。以前の曇ったような香りとディフィニションの鋭さはまったく影をひそめ、SO2無添加の美点がすべてあり、しかしSO2無添加の弊害が皆無と言える。世界最高レベルの純度感と緻密さを兼ねた実現した。多くのキュヴェがあるが、当人の性格からして、繊細・緻密系のアペラシオンの方がよく、例えばジュブ1級中、優雅な味わいで知られるラ・ベリエールがいい。



ヴュルツブルガー・アプツライテ ゲヴェルトラミナー・カビネット 1999 ハイリゲンシュタール ツーム・ハイリゲンガイスト

Würzburger Abtei Gewürztraminer Kabinett
1999 Bürgerspital zum Heiligen Geist

あの華麗を極めるババライチやアブリコットの香りや、肉付きの肌触りを思えば、ゲヴェルトラミナーはお色気という一般的な連想は当然なのだ。だが最良のゲヴェルトラミナーに一切の低俗な官能性はない。それを思い知るためには、冷涼なフランクフルトの地の石灰質土壌に植えられた、このゲヴェルトラミナーがいい。顕微鏡を覗き込むが如きディテールに富み、驚くべき精密さで組み立てられた、ビュアな上にもビュアな味わいと、艶やかにいて清楚な香りと、ガラスのように滑らかな質感。ドイツが実はどれほどの力量をもっているのか、この完成度を前にすると、考えただけで恐ろしい。

あ る時間の記憶が、その時に出会った特定のワインと分かちがたく結びつき、ワインは経験の象徴となる。ワインファンなら、それは誰しも知っている出来事だ。では我々にとって、2003年とは何だったのか。抽象的なその問いに形を与えるものは、ワインに他ならぬ。出会ったワインの豊かさによって、単に年号でしかない2003年が、ワインファンたる我々にとって意味ある一年となる。だから我々は、ここで思い出そうとした。日々重ねてきたワインとの連綿をたどり、現在の幸福をもたらしてくれた出会いのひとつひとつを解きほぐした。そうして意識の波間に現れた20本のワインを胸に抱き、改めて向き合った。その中には過去1年の特集取材先もあった。いつも貴重な機会を与えてくださる試飲会での出会いもあった。送っていただいたサンプルもあった。旅先での発見も、ショップの推薦も、また直観に導かれた先での偶然の出会いもあった。どのワインも忘れがたい。どのワインも今では我々の一部となつて、我々とともに生きている。その中に優秀なワインを選ばないという虚言を並べるつもりはない。ワインなど個人的な経験以外に、何も意味がない。ならばどうして我々はこんなことをしているのか。過去への郷愁か、それとも感傷か、それとも自愛か。いや、どう言われようともいい。ただ確かに見えているのだ。2003年とはどういう年だったのか。ワインの意の向こうに、賑げながらも風景が見えているのだ。それは言葉ではない。それが言葉なら、言葉であらわす。それがワインをもってしか、その名を並べることでしか表現できないことだから、こうしてワインをもってあらわすのだ。