

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 58 号 2017 年 10 月 25 日

【インタビュー】

「消費されるワインの最高峰」を目指して

－ シャトー・ラグランジュ副会長 椎名敬一

近年、価格の上昇が著しいフランスの高級ワイン。新興国の富裕層が購入するようになったり、中国マネーの投機の対象となったりしたためといわれます。

「シャトー・ラグランジュ」はボルドー・メドック地区で「グランクリュ 3 級」に格付けされる名門ワイナリーです。1983 年にサントリーがこのシャトーの経営に乗り出して、前オーナーの時代に荒れ

てしまっていたブドウ畑とワインづくりの復活に取り組み、著しい品質の向上に成功します。

今回は 2004 年にこのシャトーの副会長に着任して以来、「消費されるワインの最高峰」を目指して、創意工夫を積み重ねてきた椎名敬一さんに、これまでのチャレンジについてインタビューしました。



ブドウ畑を抜けると池越しに緑に包まれたシャトーが現れる



シャトー・ラグランジュはボルドーの街から北へ約 50km

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）Eメール：yamada@sakebunka.co.jp

■ 過去最高の偉大な年「2016年」

今年（2017年）の6月23日、ボルドーは気温が40℃に迫る猛暑。刺すような日差しを受けつつ、シャトー・ラグランジュに椎名さんを訪ねました。そして、同シャトーにとってこれまででもっとも偉大な年となった2016年のワインと一緒に試飲します。春のプリムール（熟成途中のワインを試飲して先物買いをする商談会）では、ワイン商やジャーナリストを唸らせ、注文が殺到したワインです。

「これは2016年のセカンド（二番手のワイン）です。セカンドとは思えない凝縮感、樽熟成中のこの時期はまだ若くギシギシするところがあるものですが、タンニンの旨味が出ています。2009年に近いけれど、それよりももっと厚みがある。（セカンドは）奥行きが足りなかったり味が細かったりするものですが、これはそんなこともなく、非常に珍しい。

昨年の秋はブドウを完熟させるためにギリギリまで待って、特にカベルネ・ソーヴィニオン種は10月17日に収穫を始めました。ふつうなら終わっている時期です。まわりのワイナリーでもほとんど終わっていました。収穫を遅らせることは、その間に天候が崩れるなどの不測の事態でブドウがダメージを受ける可能性もあり、リスクを伴います。それでも私たちは、リスクをとってもよいものを追求するという方針を徹底しており、そこまで待つことができました」と椎名さん。

続けて同じ年のシャトー（一番手）の試飲をすすめます。

「シャトーはさらにいいです。セカンドで十分と思ったのにもっと上があったとお感じになると思います。いちばんの違いは品格で、酸があって肉厚でフィニッシュも長い。酸を感じさせないような旨味が溢れて、カベルネ・ソーヴィニオン種が完熟したら



2016年のシャトー、セカンドを含め、ヴィンテージの異なるワインを垂直試飲して比較する

こうなるとおわかりいただけるのではないのでしょうか。この味わいこそテロワールの産物です」

■ ブドウ畑区画の更なる細分化と再編

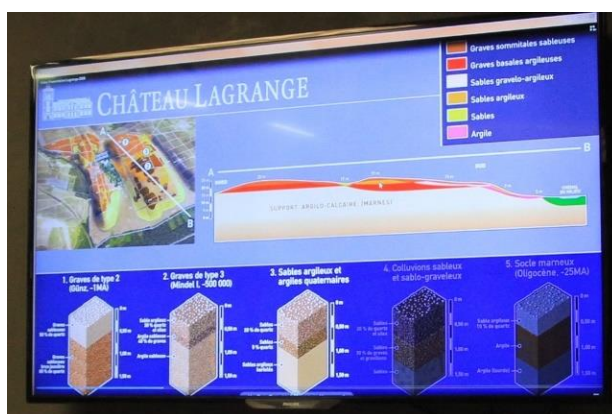
荒れていた名門シャトーの再生にはなにが必要だったのでしょうか。ボルドー・メドック公式のシャトーの格付けの大元は、ワインにしておいしいブドウができる畑であるという評価です。ボルドーでは土地や風土、その年の気候条件などをワインに反映させるため

に、極度の乾燥でもブドウに水をやったり、土壌を改良したりすることは禁じられています。格付けはその土地のブドウ畑としてのポテンシャルの高さを証明するものです。畑の特長を見極めて、合ったブドウ品種を選び、適切に栽培すれば、品質は向上し優れたワインが生まれるようになります。椎名さんがシャトーを案内する際に、最初に畑の区画について説明したのは当然のことなものでした。

「これはこのシャトーを上から見た写真です。現在はブドウ畑を 100 以上の区画に分けて管理しています。白っぽく見えるところは乾燥しやすい砂礫質、茶色っぽいところは粘土質など水分の多いところです。土壌だけでなく傾斜や日当たりなどでブドウの成りは変わって

きます。なかには同じ区画内でも北側はシャトーものに使えるブドウがとれるのに、南側はセカンドにしかならないところもあります。見た目は同じ、土壌成分も変わらないのですが、ブドウを食べてみるとはっきりと違いが出るのです。従来はこうした細かな差異は、経験的に知るしかありませんでしたが、技術が進みメカニズムが見えるようになってきました。地下 2m の層まで電流を流して分析したところ、北側と南側で地下の水分の状態がはっきり違っていました。さらにボーリングして実際に掘って地下の状態を探り、どこに土地の質の境界線があるのかを把握して、区画を細分化する作業を続けています。土地の特長がわかれば、何を植えてどう育てるかも考えやすくなります。土地のポテンシャルを引き出すために 30 年以上、ずっとこんな地道な作業を積み上げて来ました」と説明を受けてから、ブドウ畑を見に行きます。

「先ほど白く見えた乾燥した区画はこんな感じで、4m～5m 下まで砂礫質、場所によっては表面は石ころばかりです。ピレネー山脈やドルドーニュ渓谷などから運ばれてきた土砂が堆積し、丘の高いところには重い石が残り、低いところには粘土や砂が堆積しました。シャトーでいちばん高い丘は標高 24m、低いと 5m～10m です。畑に認められない低地では、掘ればすぐに水に届きます。畑が丘の上だけなのは、ブドウが水を求めて深く根を伸



畑は区画ごとに地下まで細かに分析されている



砂礫層の土壌にポルドーとしては高めの樹高で栽培

ばさざるを得ないような、過酷な条件のところでもいいブドウができるからです」

■最新テクノロジーが融合された伝統手法

ブドウ畑を見た後、醸造棟の前の広場で、椎名さんは立ち止まり、収穫時にはここにテントを張ってブドウの選果作業をすると説明します。シャトー・ラグランジュではブドウはすべて手摘みします。摘みながら畑で実を選別し、さらにこの広場で未熟な実や傷んだ実を選び分けていきます。

「人の手で粗い選果をした後、除梗機で実を梗から外して粒にバラし、さらにこの選果機で選り分けます。光学的に画像解析で不良な実を見分け、エアで瞬時に弾き飛ばします。これを人間がやろうとすると30人も並んでやるようになりますが、この選果機は2人でオペレーションでき、処理速度も速い。雨でも作業ができるので、収穫をギリギリまで待てるようになります」

ブドウは収穫してすぐに仕込みます。摘んだところから劣化が始まるので、迅速に醸造段階に運ぶ仕組みの有無が、収穫時期を左右するのです。「完熟するまで待てる」とは、選果、圧搾、発酵へとつながるシステムの完成度が高いことを意味します。



小さなタンクで区画ごとにワインを仕込む

「発酵に使うステンレスタンは2008年頃から小さいサイズに入れ替え

を進めてきました。タンクが大きいと複数の区画のブドウを一緒にせざるを得なくなりま
す。私たちが植えたブドウは20年～30年経ち、畑の個性が出てきました。その良さを生
かすよう、ピンポイントで完熟するタイミングを待ち、区画ごとの仕込みをおこなって
います。発酵温度はコンピューターでモニタリングして、年によっては低い温度で柔らかく
仕上げ、強い年は温度を上げてタンニンを活かすようにするなど、目指すスタイルに応じ
てコントロールします。機械は品質を上げてはくれません。それを人が使いこなすことで
品質を上げるのです」

■ボルドーの一員として認められた「花祭り」開催

ブドウの花が咲く6月、ボルドーでは「花祭り (La Fete de la Fleur)」という大きな催
しが開かれます。世界中からワイン関係者や文化人、各国の大使などが集まる盛大なパ
ーティです。会場は格付けシャトーのなかから選ばれますが、サントリーが経営するよう
になって30年の記念の年、2013年にはシャトー・ラグランジュで開催されました。

「30年間コツコツと品質の向上に努めてきて、やっと名実ともに一員として認められたと、感慨深いものがありました。ほかにも会場を提供したいと立候補したシャトーもありましたが、ラグランジュにやらせてあげようと多くの方々が動いてくれました。1500人ものお客様をお迎えし、サービススタッフを入れると2000人以上がここに集いました。

その時に言われたのが『もっと“日本”を出したほうがいい。日本人が経営しているのだから』ということです。それまで意識して日本を出さないようにやってきたのですが、どうやら日本的な要素を上手にアピールすることがむしろポジティブに受けとめられるタイミングになってきたようです。

今日ご用意したお食事は私どもが初めて抱える日本人シェフが担当しました。シャトーでお客様をもてなすことが尊ばれるボルドーでは、腕のいいシェフをシャトーが抱えます。うちでもそうした機会が年に150回、多い時では200回を超えます。そういった機会に、日本の和食の名門で長く働いてきた彼は、和の要素を慎み深く表現してくれると思います。

昨夜は30人ほどの晚餐会があり、シェフと私とで考えた料理とワインを楽しんでいただきました。和食の要素を取り入れたフレンチ、フュージョン料理と言ってよいと思いますが、大好評でした。今、エレガントで繊細な日本食の評価が世界的に非常に高くな



っているので、ワインとも相乗効果を発揮してくれると思います」

椎名副会長（右）とシャトー専属となった佐藤シェフ

最後に椎名さんにシャトー・ラグランジュが目指すワインについてうかがいました。

「格付けに見合う評価をいただけるようにしたうえで、投機的なワインではなく、消費されるワインの最高峰を目指します。どこまでもエレガントで、品のよさを大事にしたいですし、日本人オーナーである以上、エコロジカルなワインづくりも進めます。すでに醸造方法を変えてCO₂の排出を10%削減し、水の使用も極力抑えている活動が地元紙の記事になり、高く評価されています。

畑のポテンシャルは変えようがないのですけれど、よさを最大限に引き出し、ワインのスタイルを方向づけるのは造り手です。その意味では造り手を含めてのテロワール。シャトー・ラグランジュは時代に振り回されることなく、日本人の経営するシャトーとして、エレガントで奥行きのあるワインを目指し続けてまいります」 ■