

「サファリ」

いくつになっても冒険野郎!

10th Anniversary Year!

ダーのベルト使いが懐かしくも新しい!

こかレトロな
人顔リュック!

リと服の関係をもっと深いものに!

洒落パートナーとなる
レグランス選び!

指すはラブラブ♥セレブのような

持ちも見た目も通じ合う
揃いカップル!

度^{パートナー}のバカンスは彼女を誘ってフランスへ!?

ドックなら波乗りと
上ワインを楽しめる!

ポイント
レブのお洒落の本質がココにある!

カリフォルニア
西海岸の
流行をつかめ!

3 2013
MARCH
780yen

Safariとは?

サファリというとアフリカの探検隊を想像しそうですが、実はこの言葉、1960〜70年代のサーファーが好んで使ったもののようです。それは「Surfing Safari」。こちらは「未知なる波を探し求める旅」を意味しました。そこで本誌は、皆さんと「新しい世界を探しに出かけたい」と考え、Safariと名づけたのです。

COVER:

Jai Courtney

ジェイ・コートニー

違いのわかる男は
ちゃんと大柄と小柄を使い分け!
チェックシャツは
二刀流でこなす!

バートナー
今度のバカンスは彼女を誘ってフランスへ!?

メドックなら波乗りと 極上ワインを楽しむる!

フランス・ボルドーのメドック地区といえば、マルゴーにムートン、ラフィット、ラ・トゥールと、超有名シャトーが密集するワイン界のピバリーヒルズ! と同時に、大西洋にほど近い場所にあるこの地は、実はメロウな波が打ち寄せる絶好のサーフィンエリアでもある。だから、シャトーオーナーでありながら、大のサーフィン好きなんて人もけっこう多かったり……。そんなメドックの、優雅でちょっと意外な“サーフ&ワイン”のステキな関係を紹介しよう!

写真=松永 学 文=真下武久 取材協力=メドックワイン委員会
photo: Manabu Matsunaga text: Takehisa Mashimo
special thanks: Conseil des Vins du Médoc

シャトーオーナーなのに
サーフィン大好き!

Profile

[シムレシム]
Cyril Gillet

〈シャトー・オー・パライユ〉4代目オーナー。
35歳。ボルドー大学で醸造学を修めた後、オーストラリアやアメリカのナパバレーでワイン造りを学ぶ。1997年にシャトーを相続。奥様と6歳の息子の3人家族。



A: メロウな波質といい、人の多さといい、どことも湘南の海に似ているラカノー。ポルドー市内からはクルマで1時間ほど B: サーフタウンのラカノーは、ショップやレストラン、ホテルも充実。ファミリーでも楽しめるポイントだ C: ファミリーカーはアウディRS 4のワゴン。ほかに波乗り用にプジョーのバンも所有 D: ラカノーは4〜6月にかけてが、特にグッドコンディションとのこと



E: (シャトー・オー・バラユ2010) はメルロー 70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%のブレンド。アスリートのような無駄のないしっかりとした体躯のワイン F: シャトーの隣の森には、ペットの鹿を20頭ほど放し飼い! G: 17世紀建造のシャトー。現在はシリルさんの母親が住んでいる H: 畑で作業するときはTシャツ & 短パンがユニフォーム。ビジネスの際は(ヒューゴ ボス)のスーツを愛用 D: 自宅にはプールも完備。サーフボードはショートボードを4本所有



シャトー・オー・バラユ Château Haut Barrail AOC メドック メドックワイン業界の異端児

14世紀から存在していたシャトーを、1987年にジレ家が引き継いだ。シリルさんはオーストラリアとアメリカで修業した。メドックでは異色のキャリアの持ち主。メドックの古い慣習にとらわれず、自由なサーフマインドで、新世代のメドックワインを目指している。

Winery Data ☎ +33 (0) 5 56 41 50 42
http://cyril.gillet.pagesperso-orange.fr

4代目シャトーオーナーはサーフ歴24年! ワインもサーフも自然相手。 だから大人が本気になれる!

「自分がオーナーだから、波がいい日は仕事そっちのけでどうしても海に入っちゃう! ワインもサーフィンも自然が相手。だから、天気やその日の気分に任せたほうが、結果的に仕事もはかどるんだ」

ワインの仕事が一段落する毎年2月には、家族で必ず旅行に出かける。行き先は、もちろんサーフスポット。カリブ海のマルティニークやグアドループ、ブラジルのバイア、アフリカのセネガル、メドックから遠く離れたハワイへも。なんとも羨ましいライフスタイルだ。

ワインとサーフィンならサーフィンを選べ、と言い切ってしまうシリルさん。そんな生粋のサーファーが造るワインは、飾り気がなく、ナチュラルで骨太な味わい。海を愛するサファリ読者なら、きっと気に入るに違いない1本だろう。

フランス南西部に位置するポルドー。言わずと知れたワインの名産地だが、なかでもフルボディタイプの高級赤ワインを産するのが、ジロンド川左岸にあるメドック地区。そしてメドックといえば、実はフレンチサーファー御用達のサーフ天国でもあるのだ。当然ながら、ワイン業界にもサーファーは多い。今回、ご紹介するシャトー(ワイナリー)オーナーのシリル・ジレさんは、まさにそんなメドックサーファーのひとり。

「メドックの西側はひたすらビーチが続いているんだ。有名なラカノーを中心に、一年中コンスタントに波が立っているよ。冬はさすがに水が冷たいけどね!」

基本的にはビーチブレイク。地形は変わりやすいものの、必ずどこかにブレイクがあるのもこのエリアの特徴。シリルさんの場合、家族と一緒にときはカフェやショップがあるラカノー、1人ときはシャトーから近いモンタリベというポイントに向かう。さらにはスラックという別荘地に、シーサイドヴィラも所有しているという。



上：創立は1755年。その100年後の1855年には「メドックの格付け」で第5級に格付けされた。中右：2004年からビオディナミを導入し、'08年からは馬での耕作を開始。'10年に完全ビオディナミ認証を受けた。中左：ビオディナミの実践者、テクニカル・ディレクターのジャン・ミシェル・コム氏。伝統ある格付けシャトーがビオディナミを採用したため、当初は激しいバッシングを受けたとか。下：奥に見える畑は〈シャトー・ムートン・ロートシルト〉の畑と向かい合わせ

〔シャトー・ポンテ・カネ〕

Château Pontet Canet

AOC ボイヤック

グラン・クリュのビオディナミワイン

AOC ボイヤックという超名産地、しかも伝統ある格付けシャトー。にもかかわらず、ビオディナミという実験的な農法を採用し、世界的に評価を高めた。ビオディナミとは、太陽暦に基づいた有機農法の一つ。単なる有機農法と異なり、かなりマニアック！

Winery Data ☎ +33 (0) 5 56 59 04 04
http://www.pontet-canet.com



〔シャトー・ポンテ・カネ2009〕。カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー35%、カベルネ・フラン5%が、同シャトーの黄金ブレンド比

デキる男はAOCでワインを語る！

8つのAOCでめぐるメドックワインの世界！

意外にもサーフィンとの関係が深いメドックだが、ここからはワインのお話。そのメドックワインを語るうえで外せないキーワードが2つある。ひとつは格付け。1855年にパリ万博の開催にあたり、ナポレオン3世はボルドーワインのランクづけを命じた。これが有名な「メドックの格付け」だ。認定された61のシャトー（内グラーヴ地区のシャトー・オブリオンを含む）は、一般に「グラン・クリュ・クラッセ」や「格付けシャトー」と呼ばれている。しかもこの格付けは一度の例外を除き、150年以上変わっていない。つまり、格付けにもれたシャトーにも、素晴らしいワインが無数に眠っているというわけ。

では、なにで判断するのか？ そこで出てくるのがAOCというキーワードだ。AOCとは「原産地統制名称」と訳され、生産地やブドウ品種、醸造方法

〔シャトー・ラ・トゥール・ド・ビー〕

Château La Tour de By

AOC メドック

畑から大西洋を望み、海を感じさせるシャトー

最も北に位置するAOCメドックは、ジロンド川の河口に面している。シャトーの名前の由来となったラ・トゥール（灯台）からは大西洋も見渡せる。ディレクターのクレルク氏いわく「海に近いから、ワインの味わいにもヨード香のニュアンスが感じられる」とのこと。

Winery Data ☎ +33 (0) 5 56 41 50 03
http://www.la-tour-de-by.com



上のボトル：〈シャトー・ラ・トゥール・ド・ビー2008〉。ブレンド比は、カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー35%、プティ・ヴェルド5%。右：クレルク氏の祖父マルク・バージュ氏が1965年にシャトーを購入。古い木樽の発酵槽や熟成用のオーク樽はほぼ当時のまま残されている。左：ディレクターのフレデリック・ル・クレルク氏もSafari世代

〔シャトー・デュ・グラナ〕

Château du Glana

AOC サン・ジュリアン

イケメン兄弟が奏でる二重奏ワイン！

AOC サン・ジュリアンは小さいながらも、ブドウ畑の約90%を格付けシャトーの畑が占める。ゆえに「ハズレのないAOC」と呼ばれている。〈シャトー・デュ・グラナ〉もサン・ジュリアンの特長であるフィネスとエレガンスを際立たせ、近年人気急上昇！

Winery Data ☎ +33 (0) 5 56 59 06 47
http://www.chateau-du-glana.com



上のボトル：〈シャトー・デュ・グラナ2010〉。育ちのよさを感じさせるお坊ちゃまタイプのワイン。右：またまたSafari世代のオーナー兄弟。左が兄のルドヴィック、右が弟のジュリアン。左：シャトーが建造されたのは1870年。1961年にオーナー兄弟の父にあたるガブリエル・メフル氏が買収し、4.5haだったブドウ畑を58haにまで拡大した

〔シャトー・プリウレ・リシーヌ〕

Château Prieuré Lichine

AOC マルゴー

由緒正しきグラン・クリュ・クラッセ

「女性らしい」と表現されるAOCマルゴーならではのエレガントなワイナリー。歴史は12世紀にまで遡り、古くはベネディクト派の修道院に管理されていた。ワインの権威、故アレクシス・リシーヌ氏が育て上げたシャトーとしても有名。メドック格付け第4級。

Winery Data ☎ +33 (0) 5 57 88 36 28
http://www.prieure-lichine.fr



上のボトル：〈シャトー・プリウレ・リシーヌ2009〉。AOCマルゴーらしい、繊細なしなやかな魅力。それでいてしっかりとした果実味も感じさせてくれる。右：案内してくれた、広報担当のリサ・ラトリユさん。左：写真のシャトー自体は16世紀の建造。主に迎賓館として使用され、ワインの醸造は同じ敷地内の近代的な施設で行われている



[シャトー・フルカ・オスタン]

Château Fourcas Hosten

AOC リストラック

「メドックの屋根」でできる極上ワイン!

AOC リストラックは標高43mとメドックで最も高い場所にあり、「メドックの屋根」と呼ばれている。土壌は石灰岩質。そのためメドックでは珍しくメルローが主体。〈シャトー・フルカ・オスタン〉もリストラックのテロワールを生かしたワイン造りを行っている。

Winery Data ☎ +33 (0) 5 56 58 01 15
<http://www.fourcas-hosten.fr>



上のボトル: 〈シャトー・フルカ・オスタン2010〉はメルロー56%、カベルネ・ソーヴィニヨン41%、カベルネ・フラン3% 右: 左は醸造責任者のキャロリンさん、右はマーケティング責任者のソフィーさん 左: オーナーはエルメス一族のモメージャ家。18世紀に建造されたチャーターハウスは、オーナーの住居として改装を終えたばかりだ



[シャトー・ミカレ]

Château Micalet

AOC オー・メドック

職人という名のクリュ・アルティザン

2006年、小規模ながら職人的なワイン造りを行うシャトーに「クリュ・アルティザン」という称号が与えられることとなった。完全家族経営の〈シャトー・ミカレ〉もその称号を得た。また'09年、所有する11 haのブドウ畑すべてがビオ認定を受けている。

Winery Data ☎ +33 (0) 5 56 58 95 48
<http://www.chateaumicalet.fr>



上のボトル: 〈シャトー・ミカレ2010〉はビオ (AB) 認定ワイン。なんと一番の輸出先は日本とのことだ 右: 弟と二人三脚で共同経営を行う醸造担当のダミアン・フェデュ氏。ちなみに弟のドミニクさんはキューサック村の村長も務めている 左: キューサック村に所有する自社畑はすべてビオ認定。現在はビオダイナミ農法も実践しているところ



[シャトー・トゥール・ド・ペズ]

Château Tour de Pez

AOC サン・テステフ

ワイルドではなく、あくまで男性的!

北にあるAOCサン・テステフはボルドー市内よりも気温が1℃ほど低い。そのためキリリとした骨太のワインを生み、特に長期熟成に向いている。〈シャトー・トゥール・ド・ペズ〉もその例にもれず、男性的な長期熟成ワイン。最低でも10年は待って飲みたい。

Winery Data ☎ +33 (0) 5 56 59 31 60
<http://www.tourdepez.com>



上のボトル: 〈シャトー・トゥール・ド・ペズ2009〉はメルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン35%、プティ・ヴェルド5% 右: ディレクターであるアレクシス・ブーメル氏はワインを扱ってきた貴族の末裔 左: 16世紀にまで遡る歴史を有し、1931年に現在の名前となる。'89年にブーシャラ家が引き継ぐと、建物と醸造設備を一新した

[シャトー・ブリエット]

Château Brillette

AOC ムーリス

遊び心満載のシャトー・ビジットを!

AOC ムーリスは内陸部の高台に位置している。そのため土壌は握りこぶし大の石で覆われている。この石が陽光を浴びてきらきら光る(=ブリエット)ことから、シャトーの名前がついた。土壌の特性を生かし、メルローを主体としたワイン造りを行っている。

Winery Data ☎ +33 (0) 5 56 58 22 09
<http://www.chateau-brillette.fr>



〈シャトー・ブリエット2005〉。メルローが主体なので、すでに飲み頃。シルキーでやさしい味わいは、料理とも相性抜群!



上: 若き3代目オーナーのエロワン・フラジール氏。波がいい日は海に繰り出す、Safari世代のサーファー。写真の軍用ジープを使ってブドウ畑を案内するなど、ワインツーリズムにも力を入れている 右: 2000年にステンレススチールの発酵槽、醸造設備、樽貯蔵庫を新設した。また有名コンサルタントのエリック・ボウスノ氏を招聘している 左: 19世紀に伯爵家が所有していた名門シャトー。1976年にフラジール家が買収した

などの厳密な基準をクリアしたものがAOCを名乗ることができる。メドックには現在、8つのAOCが存在。女性的と称されるマルゴー、バランスに優れたサン・ジュリアン、3つの一級格付けシャトーを擁するポイヤック、長期熟成型のサン・テステフ。この4つは特に有名。それぞれジロンド川沿いに位置し、小規模な村単位のAOCだ。一方、AOCムーリスとリストラックは内陸の小さい丘の上にある。ともにメルローの割合が高く、メドックにしては若いうちから楽しめるのが特長。またメドックとオー・メドックは広いエリアをカバーする地域AOC。ネームバリューに反してリーズナブルなのがうれしい。ときには有名シャトーの名前を知っているよりも「AOC●●のワインを」とオーダーするほうがスマート。次のデパートはAOCでワインを選びたい!