

EAT WINE! TOYAMA 2017 自然派ワイン ブース ガイド

富山の
ソムリエ、シェフ、醸造家が
選ぶヴァン・ナチュール 16 種

「アオゾラ」菊池 光 氏 お勧めナチュール
富山市内幸町 2-10 サカエビル 2F TEL:076-442-3331 (ビストロ) 営業時間:18:00～25:00
No.112 (白微泡) ドメーヌ・グザヴィエ・ヴァイマン アルザス・ミノリ ペティアン・ナチュレル リズリン リボブ ～フランス アルザス産～

(紹介するナチュールの紹介)
僕の好きなアルザスの生産者です。和食と一緒に飲みたいです。今からの季節だと、鍋やししゃぶししゃぶもおいしいですね！
(テイステイング・コメント)
味の濃い洋ナシみたいです。2～3 週間は美味しく飲めます。
(ナチュールの魅力って何だと思いませんか？)
どんな料理にも邪魔しないですし、何よりも飲み疲れしなくて何本で飲めちゃいます笑

「カーヴ・ユノキ」柚木 栄樹 氏 お勧めナチュール
富山県富山市 東岩瀬 102 森家土蔵群二番 TEL:076-471-5556 (レストラン) 営業時間:12:00～14:30 18:00～22:00
No.113 (白泡) プティ・コトー ヴーヴレ メッド・トラディショナル キュヴェ・レ・テュフィエール・ブリュット ～フランス ロワール産～

(紹介するナチュールの紹介)
いつもワインを飲む時は、どうしても自分の料理が基準になります。自分のコース料理に合う、飲み疲れしない柔らかで優しい味わいのしみじみ系ナチュールです。
(テイステイング・コメント)
青りんごの柔らかで優しいかおり、若い桃(白桃)、蜂蜜のニュアンス。酸、果実感、ミネラルがバランス良く、柔らかく溶け合っている。
(ナチュールの魅力って何だと思いませんか？)
僕はナチュールだから好きというわけではありません。今回の企画だから、自分の料理に寄り添うナチュールを選んだだけです。ナチュール以外にも好きなワインはたくさんあります(笑)

「レヴォ」吉岡 琢郎 氏 お勧めナチュール
山県富山市 春日 56-2 リバーリゾート雅樂俱内 TEL:076-467-5550 (レストラン) 営業時間:11:30～13:00 18:00～20:00
No.114 (白) ドメーヌ・ド・ヴェイユー シュヴェルニー プラン ～フランス ロワール産～

(紹介するナチュールの紹介)
レヴォで最初にオンリストしたナチュールワインのひとつで、自分にとってもナチュールワインを扱うきっかけとなるアイテムだったのでおすすめします。
価格も手頃で流通量も多いので、誰でも手に入れやすいのも理由のひとつ。とても軽快で爽やかなワインなので、こってりしたものよりもさっぱりとした料理によく合います。春から夏にかけて山菜を使った料理やサラダ、生の白身魚や淡白なお肉とも相性がよく、富山湾の海の幸から山の幸まで幅広く合わせられます。
(テイステイング・コメント)
輝きのあるイエローの外観に、ハーブや青りんご、柑橘の皮のような香り。フレッシュな酸は刺々しくなく柔らか。桃やカリジ、熟したリンゴのようなボリュームある果実味を、柔らかな酸とハーブやグレープフルーツのような爽やかな苦味の余韻が締めるので、全体の味わいが穏やかに軽やかに感じられる。
(ナチュールの魅力って何だと思いませんか？)
ナチュールワインの魅力のひとつに日本料理との相性の良さが挙げられると思います。格式ばった高級な日本料理でなくとも、日常の家庭料理から居酒屋や回転ずしの一皿にもよく合います。
また、西洋料理を日本的にアレンジしたシンプルで素材の個性を活かした料理も、自然のままを瓶に閉じ込めたナチュールワインとの相性が良いです。農薬や酸化防止剤を用いず、なるべく自然のまま造ろうとする生産者の努力によって、パラダイムが大きく変わろうとしているのも興味深いです。

「フロレゾン」炭谷 恵子 氏 お勧めナチュール
高岡市御旅屋町桐木町 30-1 TEL:0766-54-5851 (ワインカフェ) 営業時間:19:00～26:00
No.115 (白) ル・ヴァン・コンテ ル・ピュイ ～フランス ロワール産～

(紹介するナチュールの紹介)
元々ソムリエだった作り手さん。ロワールでネゴシアンスタイル(ブドウ農家さんと契約してブドウを買い取り、ワインづくりをする)のワインづくりをされているものの中の1つ。染み込む飲み心地の良さというナチュールの魅力を存分に体现できるワインを数多くリリースしている作り手さんです。このワインも「ル・ピュイ=井戸」という名前の通り、湧き水のようにゴクゴク飲めるような、その魅力がよく出ているワインだと思います。価格も良心的なので、気軽に楽しめるのもありがたいです。従来のフランスのワイン法にこだわらず、ソーヴィニオン・ブランとシャルドネを半分ずつ使って作られています。葉物野菜のサラダや、若いヤギのチーズなどは合いそうです。気軽に飲むようなシチュエーションにピッタリかと思います。ラベルもかわいいです。
(テイステイング・コメント)
色味は少し強めのイエロー。フレッシュな青りんご、ソーダラムネのような甘い炭酸水のようなさわやかな香り。若干の香ばしさが、少しこのワインをエレガントにしてくれていると思います。青りんごをかじった時のような酸味、ライムの皮のような少し青い香りが鼻に抜けます。柑橘系の若干の苦みも。水よりも飲みやすいんじゃないかなと、大好きなワインバーでも盛り上がったのですが(笑)
飲み心地の良さ、染み込んでいく優しさはやっぱりこのワインの最大の魅力だと思います。

(ナチュールの魅力って何だと思いませんか？)
染み込むような飲み心地、飲み疲れしない心地よさ。昔ながらの作りに戻ってみたり、従来のワインづくりの既成概念を破るような新しいことに挑戦してみたり。作り手さんが皆さん个性的で魅力的。ラベルがポップでおしゃれなものも多い。従来のワインの楽しみ方よりカジュアルに楽しませてくれる環境が多いこと。

「高岡ワイン倶楽部」石井 大地 氏 お勧めナチュール
富山県高岡市 御旅屋町 48-9 TEL:0766-25-6223 (ワインバー) 営業時間:20:00～27:00
No.116 (白) ラ・フェルム・ド・ラ・サンソニエール ラ・リュヌヌ ～フランス ロワール産～

(紹介するナチュールの紹介)
マルセル・ラビエールと並び、自然派ワイン生産者の巨匠、マルク・アンジェリが造る白ワイン。ナチュール初心者も、ナチュールマニアも、必ず飲んでいただきたい造り手です。自分の信念を貫くために INAO と戦い、2007 年からはすべてのキュベが Vin de France でリリースというパンク精神に心を打たれます。
(テイステイング・コメント)
黄金色がかった少し濃いめの色調。リンゴやカリジ、時間が経つと、甘い蜜のような香りが広がり、とてもアロマティックなワインです。味わいは、豊かな酸味のある辛口で、後味にミネラルを感じます。地元ロワールのシェーブルチーズ(山羊)や、バターやクリームを使った魚系、鶏肉系料理、キノコなどとの相性もとても良いです。
(ナチュールの魅力って何だと思いませんか？)
かのブルース・リーは、ナチュールワインを飲んで、「考えるな、感じる！」と叫んだそうです。理屈抜きで、ピュアで身体にしみこむ様な自然な味わいを楽しんでください。

「ヴィニ・ラコント」常楽 裕香子 氏 お勧めナチュール
富山市桜町 2-2-24 TEL:076-432-0995 (ワインバー) 営業時間:18:00～24:00
No.117 (ロゼ) ドメーヌ・パロラン & エフ マルサネ・クール・ド・ロゼ ～フランス ブルゴーニュ産～

(紹介するナチュールの紹介)
はじめて飲んだときに、懐かしいような気持ちになったワインだから。しそジュースのような酸味。濁りがあるけれど、それが旨味となっている。ロゼが好きでいろいろと飲んできましたが、ロゼのなかでもお気に入り的一本です。一週間の疲れを癒すため、週末の食事のときに、梗もしくは木樽からくるのか、芳ばしい香りがあるため、素材を活かしてシンプルに炭火で焼いた野菜、お肉、そして甲殻類と相性がよいように思われます。タレやソースでいただくより、良質な塩、ヴィネガー、マスタードなどと。
(テイステイング・コメント)
淡いルビー・ピンク。澱が交ざった場合、ほんのり濁りがある。桃を皮ごとジュースにしたような、とろりとしたやわらかな色合い。摘み立てのさくらんぼ、しそジュースのような香り。若木を折ったときのような青く苦みのある香り。焼けた木のような芳ばしい香り。やさしい口当たりで、みずみずしい旨味が最初から感じられる。じわっと広がる酸と、若い果実にあるような苦みが少し。香りとリンクする、さくらんぼやしそジュースのような味わい。染み入るような美味しさがある。
(ナチュールの魅力って何だと思いませんか？)
野性的で純粋なところ。

「アルプ」池崎 茂樹 氏 お勧めナチュール
富山市総曲輪 4 丁目 7-18 TEL:非公開 (ビストロ) 営業時間:18:00～24:00 (23:00LO)
No.118 (赤) ドメーヌ・ロッシユ・ピュイシエール プチ・ジョー ～フランス コート・デュ・ローヌ産～

(紹介するナチュールの紹介)
ポップで魅力的なラベルが多いヴァン・ナチュール。「ワインは、雰囲気」というテーマをいただきながら、最も雰囲気控えめなラベルのワインのひとつを選ばせていただきました。そうした理由もあってか、いまひとつ日本での知名度が低いようです。ところで、フランス滞在中、行く先々で出会った海外のインポーターの中で、最もセンスの高さを感じさせられたノルウェーの V 社。彼らの取引先ワイナリーを調べてみると、その厳選されたリストの中に「La Roche Buisserie」の文字はありました。ちなみに彼らが他にどのようなワインを輸入しているかというと、Bruno schueller,Maziere,Pierre Beauger,Phillipe Jambon…など錚々たる顔ぶれ。「インスタ映え」には縁遠いプティ・ジョー。いいじゃないでしょうか。反骨こそヴァン・ナチュールのバックボーン。好みの「雰囲気」のワインです。
(テイステイング・コメント)
抜栓したては、まるでワイナリー試飲でタンクから直接注がれる活き活きとしたジュースのようにかすかに微発泡。その手のワインの多くが、はじめは炭酸ガスの香りが支配的であるのに対して、スタートからフレッシュな香りを楽しむことができます。果皮の黒い小粒のベリーを連想させる瑞々しいフルーツの香りに混じって、挽きたてのブラックペッパーや乾燥したハーブのようなスーっとする清涼感のある香りが鼻孔をくすぐります。味わいは、生しぼり葡萄果汁のような飾り気のない実直な果実味。旬のフルーツを思わせる渋刺とした酸味。ワインに溶け込んだガスも手伝って、もぎたての葡萄をそのままかじったような小気味良い渋みを舌先に感じます。むしろ軽く冷やすことで、そうしたフレッシュかつワイルドな味わいを強調させながら、パーベキューなどシンプルな味付けのお肉と合わせてみてはいかがでしょうか？
(ナチュールの魅力って何だと思いませんか？)
5 年前、ブルゴーニュ・マコン村の生産者 Alexandre Jouveaux 氏を訪問した際、たどたどしい英語で、彼のワインがいかに好きなのかを伝えました。「あなたのワインには、口の中で感じる味わいに留まらず、肘から指先へと、まるで全身が震えるような身体感覚があります」と。すると、彼もぼくに勝るとも劣らないたどたどしさで、一言こう答えました。「It's Physical!」と。それ以来、ぼくはフィジカル・ワインを追い求めています。

「ル・グルトン」吉国 信輔 氏 お勧めナチュール
富山市総曲輪2－6－4 TEL:076-461-3931 (ビストロ) 営業時間:18:00～24:00 位
No.119 ドメーヌ・モレル (赤) コート・ド・ジュラ・プールサール レ・トゥルイヨ ～フランス ジュラ産～

(紹介するナチュールの紹介)
富山は食材が良い所。このワインの様な、出汁のように優しい味わいは和食、中華、洋食と食事を選ばず楽しめます。
(テイステイング・コメント)
プールサールらしい、いやらしい香りと小粒の甘みを感じれる薄旨いタイプのワインです！
(ナチュールの魅力って何だと思いませんか？)
楽しいおいしいワイン
身体への負担がなくスイスイ飲める。ジャケが面白い。料理を選ばないから、難しく考えなくていい。

「ヴィニ・ラコト」沖 忠秋 氏 お勧めナチュラル
富山市桜町 2-2-24 TEL:076-432-0995 (ワインバー) 営業時間:18:00～24:00
No.120 (赤) キャピタン・ガニコロ ラドワ ～フランス ブルゴーニュ産～

(紹介するナチュラルの紹介)
単純にうまい、香りがいい、はなやか。ずっと飲んでいくようになります。フランスと同じ状態のワインが飲めるのが素晴らしい。肉料理(牛、鴨、仔羊のペーストなど)と合わせたい(テイスティング・コメント)
カシスやザクロの香り、口当たりは柔らかいけど、コクのある風味(ナチュラルの魅力って何だと思いませんか?)
飲んでうまい。これに尽きますと思います。

「デュエ」湯浅 有一 氏 お勧めナチュラル
富山市大手町3ー6 櫛田ビル 1F TEL:076-4421-7091 (ワインバー) 営業時間:17:00～25:00L.O
No.121 (ロゼ微泡) クアルティチェッロ フェッランド ～イタリア エミリアロマーニャ産～

(紹介するナチュラルの紹介)
自分の、ナチュラルの好きな特徴の一つに、飲み飽きず、飲み疲れない、飲み心地の良さが挙げられます。その特徴に、特に当てはまりやすいスタイルが、ペティアンやフリッツァンテのような弱発泡性ワイン。それと、ロゼ。このフェッランドは、その特徴を兼ね備え、天然酵母による発酵及びメト・ド・アンセストラレ方式による独特のナチュラル香を残しつつ、身体に染み込むフレッシュで甘露な味わいを持っております。最初のスターターとして、もしくはリセット用に、軽く一杯。料理のペアリングは、アミューズや前菜の軽いものを。産地の相性として、生ハムやサラミ、それを使った料理など。イチジクなどの生のフルーツも合わせやすいですね。(テイスティング・コメント)
わずかにオレンジを帯びつつ、ノンフィルターの濁りを残した、淡いピンク色。その色から想像される、ローズヒップやハイビスカスのハーブティーのアロマ、フレッシュで活き活きとした実ったままのイチゴも感じさせます。フリッツァンテとはいえ、十分な泡の質感。アロマに感じたイチゴを摘み取り、口の中に頬張った、とれたてのフレッシュ感と、わずかな青さ。そこからじんわりくる優しい甘さの心地よいこと…(ナチュラルの魅力って何だと思いませんか?)
上記に書いた通り、飲み飽きず、飲み疲れない、飲み心地の良さが、わかりやすいナチュラルの味わいの特徴の一つ。シャンパーニュやグランヴァンのように華やかな場所が似合うのではなく、肩ひじ張らず、気軽に、気楽に飲める仲間同士の集まりに最適。御料理との相性についても、ナチュラルそれぞれに懐が深く、様々なお料理に合わせやすい。教科書的なペアリングを当てはめるより、いろいろと試せる面白さがあります。しいていえば、高級レストランの料理よりも、トラットリアや居酒屋、家庭料理に向いているかと思います。シンプルで、素材の味が引き立てられるようなお料理に。今回のイートワインのテーマは、“ワインは雰囲気”。まさにナチュラルそのものかと。また、頭で考えながらコメントを語るような飲み方ではなく、一口飲んで、その飲み口、身体に染み入る味わいを感じ、身体の声に耳を傾ける…そんな飲み方も似合いますね。

「ワイニスタ」松谷 幸司 氏 お勧めナチュラル
富山市総曲輪 2-4-15 TEL:076-425-6162 (レストラン) 営業時間:18:00～22:30
No.122 (白) フェウド・ドゥーニ・ディ・クリスティアーナ・ガラツソ ラーマ・ビアンカ ～イタリア アブルッツオ産～

(紹介するナチュラルの紹介)
自然はながら4品種のブドウがバランス良くブレンドされた、美しさ、奥深さ、滋味さ、落ち着きを感じてもらいたい。人肌恋しい時や、慰めてもらいたいときに穏やかなリゾットと。(テイスティング・コメント)
乳白色に包まれた淡い黄色。グレープフルーツ、ライチ、リンゴ、乳酸菌(ヨーグルト)、昆布だし、梅など長期熟成ヴィネガーなども。トレビアーノからは子供のような幼さを感じるピュア感。リースリングからはシャープな苦み。トラミネール荷重がストレートに口いっぱいに広がり、マルヴァシアの旨味のあるキメの細かい酸と担任がイタリアらしい。(ナチュラルの魅力って何だと思いませんか?)
15年以上前から知らないうちに付き合っていました。今となっては特に意識はしていません。

「シェ・フジイ」杉村 章太 氏 お勧めナチュラル
富山県富山市布瀬本町5-9 TEL:076-421-5887 (レストラン) 営業時間:11:30～13:30 18:00～21:00
No.123 (赤) レ・コステ ヴィノ・ダ・タヴォラ・ロツソ ～イタリア ラッツイオ産～

(紹介するナチュラルの紹介)
完全なサンスフルな造りであり、舌触りから喉越しまで素晴らしくスムーズなテイストです。開放的な屋外でのイベントであれば、特にこのような自由かつストレスフリーなスタイルのワインが最適だと思います。こちらをチョイスしました。(テイスティング・コメント)
程よく粘性のある液体で、ハーブのニュアンスと熟した黒果実の力強さ、エレガントな酸を纏った締まったタンニン。全ての要素が絶妙に調和していて、非常にバランスの良いスル旨系の味わいです。(ナチュラルの魅力って何だと思いませんか?)
難しい事を考えず、シンプルに「旨い！」と素直に感じられるところです。しかし様々な要因によって変化が生じるため、完全にはコントロールし切れない所も魅力の1つであります。ヴァンナチュラルとは「生きてるワイン」と感じられるし、自分たち人間に重ね合わせているから面白く感じられるのかもしれないね。

「ヴェンティウーノ・アツラ・タイキ」岩坂 泰希 氏 お勧めナチュラル
高岡市本町 3-9 塩谷ビル 1階 TEL:0766-30-2287 (トラットリア) 営業時間:11:30～14:00 18:00～23:00
No.124 (赤) コス フラッパート ～イタリア シチリア産～

(紹介するナチュラルの紹介)
「アンフォラは土なので葡萄にとって一番身近な素材」とアンフォラ(甕)発酵をいち早く始めた「チェラスオーロ・ディ・ヴァットリア」の先駆者のワイン。50%はアンフォラで熟成し残りはセメントタンクでの熟成。(テイスティング・コメント)
フラッパートの畑の石灰質な白いミネラリーな要素がはつきりと感じられる味わい。(ナチュラルの魅力って何だと思いませんか?)
料理の邪魔をせず自然と寄り添うところ。

「カーヴ・ド・キキ」林 勲矢 氏 お勧めナチュラル
富山市桜町 2 丁目 1-10 山本ビル2F TEL:076-471-6330 (ワインバー) 営業時間:20:00～26:00
No.125 (赤) モヴィア ツルノ メルロ ～スロベニア産～

(紹介するナチュラルの紹介)
ナチュラルワインでしっかりとした風味、重いワインが少ない中、このワインはやや重く、香りが良く、ゆっくり飲みたい方におすすめです。お肉全般、味の濃い料理に合う。(テイスティング・コメント)
色合いはやや濃、香りはリッチ。メルロらしく口当たり優しく広がり、オーク樽18ヶ月熟成により高級感と複雑性があります。(ナチュラルの魅力って何だと思いませんか?)
口当たりが良く、スムーズな広がりとバドと体に優しく染み渡るところ。

「カーヴ・ロンド」浅野 大輔 氏 お勧めナチュラル
富山市栄町 3-2-8 TEL:076-420-5001 (ワイン専門店) 営業時間:11:00～18:00(日曜のみ)
No.126 (赤) フレデリック・ステューブノン ドライ・レッド ～オーストラリア産～

(紹介するナチュラルの紹介)
ナチュラル・ワインを好きになる、きっかけになったワイナリーのひとつ。新世界のこのタイプのワインを知ることで今までナチュラルワインに感じていたクエスチョンが払拭され、ヨーロッパを含む自然派ワイン全体に好意的に接するようになりました。(テイスティング・コメント)
あえてコメントはしません。頭でワインを考えて飲むことを忘れ、純粹に葡萄のエキスを味わってください。(ナチュラルの魅力って何だと思いませんか?)
ストレス・フリー。

「セイズ・ファーム」田向 俊 氏 お勧めナチュラル
富山県氷見市余川北山238 TEL:0766-72-8288 (ワイナリー) 営業時間:9:00～17:00
No.127 (白微泡) 胎内高原ワイン ヴァン ペティアン ～日本 新潟産～

(紹介するナチュラルの紹介)
このワインは、新潟の胎内市が運営している、胎内高原ワイナリーのワインです。新潟県胎内市塩沢の一部の自社畑で、有機化成農薬や化学肥料、除草剤を使用せずにブドウを栽培されています。酸化防止剤(亜硫酸)の使用もなく、「優しい」個性と魅力が感じられるワインです。北陸の地で化学肥料や酸化防止剤の使用をせずに、人間の力と自然の力だけをかりて優しく作られているワインはこのワイナリーだけです。このワインが生まれたことによって、北陸の地でも、ナチュラルで美しいワイン造りができるという証明がされました。(テイスティング・コメント)
「水のように、スーっと身体に染み込んでくる」という言葉が一番に合うワインだと思います。瑞々しいきれいな果実味に、ワイン全体を優しく支える酸味、心地よい微発泡、とてもバランスの良いワインです。(ナチュラルの魅力って何だと思いませんか?)
本当に美味しいと感じるナチュラルワインに出会った時の感動は忘れることができません。心に残る、魅力を感じる、印象に残るワインが生まれていることです。

「ホーライサン・ワイナリー」山藤 健 氏 お勧めナチュラル
富山県富山市婦中町鷺谷10 TEL:076-469-4539 (ワイナリー) 営業時間:9:00～17:00
No.128 (白) ココファームワイナリー こことあるシリーズ ぴのぐり ～日本 栃木～

(紹介するナチュラルの紹介)
(私事ですが)ピノグリが好きで、北海道らしい酸も持ち合わせているため。(テイスティング・コメント)
バインやかりんエキス、リンゴの密の部分のニュアンスが感じられ、甘みと渋みが調和して心地よい余韻を作っています。(ナチュラルの魅力って何だと思いませんか?)
飲み味が優しく、包まれるような余韻が魅力だと思います。疲れたりして、癒されたいときに飲むことが多いです。