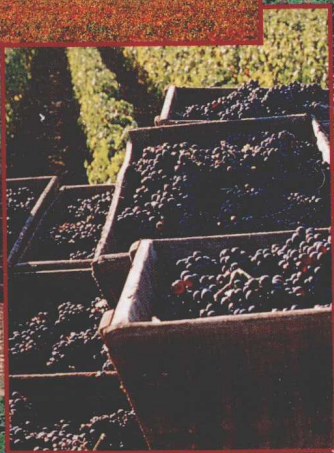


ロマネ・コンティの 里から

ぶどう酒の
悦しみを求めて

戸塚真弓



中公文庫



中公文庫

ロマネ・コンティの^{さと}里から ^{しゅ}ぶどう酒の^{たの}悦しみを^{もと}求めて

定価はカバーに表示してあります。

1997年10月3日印刷

1997年10月18日発行

著者 ^{とづかまゆみ}戸塚真弓

発行者 笠松 巖

発行所 中央公論社 〒104 東京都中央区京橋 2-8-7 振替 00120-4-34
TEL 03-3563-1431(販売部) 03-3563-3664(編集部)

©1997 CHUOKORON-SHA, INC. / Mayumi Tozuka

本文・カバー印刷 三晃印刷 用紙 王子製紙 製本 小泉製本

ISBN4-12-202967-8 C1195

Printed in Japan

乱丁本・落丁本は小社販売部宛お送り下さい。送料小社負担にてお取り替えいたします。

中公文庫
江苏工业学院图书馆

酒の楽しみをもつて
蔵書章
戸塚真弓



中央公論社

ロ
マ
ネ
・
コ
ン
テ
ィ
の
里
か
ら

目
次

古おけや、バッカス飛びこむ、ワインの音

うまいまずいは顔が語る

極上のコルク栓

ぼんぼり型グラス

披露宴のあとで……

万聖節のごちそう

シャンパーニュ開眼

ボージョレについて

古代のぶどう酒つば

ポンパドール夫人とコンティ王子

白は素敵な興奮剤

利き酒の名人

ロマネ・コンティ一九三七年

幻の味オルトランとソーテルヌ

サラダとワインの結婚……

牛肉の赤ぶどう酒煮

くしゃみ三回、ワインを一杯

「飲んだぶどう酒について後悔すべからず」

あとがき

解説

辻 邦生

ロ
マ
ネ・コ
ン
テ
ィ
の
里
か
ら
――
ぶ
ど
う
酒
の
悦
し
み
を
求
め
て

古おけや、バッカス飛びこむ、ワインの音

Un vieux cueau/Bacchus y plonge/On entend le bruit du vin

ぶどう酒を語る時、ブルゴーニュのぶどう酒を男性的だと言い、ボルドーのぶどう酒を女性的だと言う人がある。しかし、こういう表現をするのは、面白いことに、たいてい日本人である。

ブルゴーニュの人たちに、わざわざこう言ってみると、醸造家や世界じゅうを飛びまわっているネゴシアン（ぶどう酒醸造輸出業者）でさえ、目を丸くして驚く。

ブルゴーニュのロマネ・コンティが持つ気品のある女らしさは比類のないものだし、ボルドーのシャトー・ラトゥールは、侍の^{さむらい}ように男っぽい。ぶどう酒は銘柄によって、それぞれ驚くほど性格が違ふ。

また、ブルゴーニュを代表する銘柄のひとつロマネ・コンティを日本では王様だとか、王者や帝王のようだと言う人もいる。こちらは、ぶどう酒の最高級品だということと言いたくて、王様と言うのだろうと、なんとなく想像できる。

しかし、ロマネ・コンティは、ブルゴーニュではぶどう酒の女王と言われ、王様と言われるのはシャンベルタンである。昔から、人々は、そう言ってきた。

つい、一ヵ月ほど前、ロマネ・コンティの酒蔵で、所有者の一人のド・ヴィレーヌ氏（ロマネ・コンティ社は、ド・ヴィレーヌ家とルロワ家が、半分ずつ平等に所有している法人組織の会社）と利き酒をした。その時、「ロマネ・コンティを王様にたてられますか」と、私はさりげなく聞いてみた。

ド・ヴィレーヌ氏は、とても奥ゆかしくて、「女王ですが……」などと言わず、「ロマネ・コンティは昔から女性形ですが……」と言って、エツという顔をみせた。

私はと言えば、女性形と聞いて、はっとした。多分、顔を赤くしていたに違いない。そうだ、ロマネは女性形であった。私は娘の名前のひとつにロマネとつけているくらいである。役所には、デルフィンヌ、マリ、ロマネと三つ登録してあるが、ふだんはデルフィンヌと呼ぶ。でも、ブルゴーニュに行くと、「あなたはロマネなのよ」などと、私は娘に言う。

ロマネ・コンティのぶどう畑は、ラ・ロマネ・コンティという女性形の名である。また、ヴォーヌ・ロマネ村の丘の斜面には、ロマネ・コンティのぶどう畑に続く上の

方に、ラ・ロマネという名の小さなぶどう畑がある。

ところで、この女性形というのがクセモノである。フランス語の名詞は、いちいち男性形か女性形に区別しなければならず、実にややこしい。そして、男性形にはルという冠詞がつき、女性形にはラという冠詞がつく。

たとえば、ぶどうの木は男性形でル・セップと言い、ぶどう畑は女性形でラ・ヴィンニュと言い、ぶどう酒は男性形でル・ヴァンという。

私は、今でも、このル、ラに苦勞する。使い慣れていないことを口に出そうとする時、果して、男性形なのか女性形なのかと迷う。確率は五十パーセントなのに、間違ったりがっかりする。

話をロマネ・コンティの酒蔵での利き酒に戻そう。

利き酒をしたのは、樽入りの一九九〇年度産で、樽詰めされてから六ヵ月の幼いぶどう酒である。

ここでの利き酒は、いつも決まって、エシェゾウから始まる。次に、グラン・ゼエシェゾウ。三番目にロマネ・サン・ヴィヴァン、四番目にラ・タッシュ、五番目にリッシュブルグ、最後にロマネ・コンティである。だんだん高いところに昇りつめると

言ったらよいだろうか。

エシエゾウはスパイスの風味が感じられ、グラン・ゼエシエゾウはどうだろうと思つてみると、ド・ヴィレーヌ氏が、しおれたバラの花びらの香りがすると言つた。ロマネ・サン・ヴィヴァンは、さくらんぼやいちごなどの赤い色の果物の風味が明らかである。ラ・タッシュは、いつも、じゃこうの匂いが際立っていて、まず、それを感じる。リッシュブルグは、前の四つのぶどう酒とは趣きの違う風味があり、個性的であるように思う。

さて、ロマネ・コンティであるが、口に含むや思うことは、すばらしく均整がとれているということである。まだ幼いというせいで、他のぶどう酒がわがままに欠点を見せる時も、ロマネ・コンティにはそれが無い。今回、味わたのは生後たったの六カ月だというのに、すでに優雅な気品と繊細さを持っている。そして、ロマネ・コンティの比類のなさを、いつものことながら、しみじみと感じさせられた。

これらの六種類のぶどう酒は、いずれも、ヴォーヌ・ロマネ村の特級クラスの銘柄に格付けされているし、ブルゴーニュが誇る銘酒である。そして、世界じゅうのぶどう酒の通の垂涎の的でもある。

実は、特級クラスにはもうひとつ、リッシュブルグとラ・タッシュの間に格付けされているロマネがあるが、ロマネ・コンティ社はこれを所有していない。

たったひとつの村で、こんなに特級クラスの銘柄のぶどう酒を産しているところは、他にないだろう。ブルゴーニュでは、この村だけである。それでブルゴーニュの人たちは、数々の銘柄を生み出す黄金の丘の細長い連なりを首飾りにたとえ、ちょうどその真ん中あたりに位置するヴォーヌ・ロマネ村を、首飾りの真ん中にある真珠にたとえた。

「たいへんに貴重な物（や人）、あるいはめつたにない珍しい逸品」などと言いたい時、フランス人は好んでユンヌ・ペルル（一粒の真珠）というが、ヴォーヌ・ロマネ村は、まさにブルゴーニュの一粒の真珠なのである。黄金の丘の連なりは、ディジョンからサントネイあたりまで、約五十キロメートルぐらいも続く。

ところで、利き酒は、まずグラスの中の色を見、続いて香りに触れ、グラスをゆつくりまわしてからグラスの中に鼻をつっこむようにして香りを嗅ぎ、ぶどう酒を軽く口に含む。それから、唇を丸くすぼめて、空気を吸いこむかのようにすすりながら、口の中でぶどう酒を転がすようなつもりで味わう。

しかし、ビュルビュルと、まるでこわれた笛のような音が口から出る。あまり優雅とは言えない。おまけに「ひょっとこ」のような顔つきにもなる。今でこそ平気ですが、初めの頃は、この音が気になって、なかなかできなかった。

フランス人はスープを食べる時、音をさせると不作法のごとく言って嫌うが、利き酒の時は、そばを食べるように堂々と音を出す。

そして、うがいの後の水のように、オガクズの入った古い樽の中にペッと吐き出すのである。

でも、私はロマネ・コンティの酒蔵では派手にビュルビュルをやったこともないし、吐き出してしまうこともない。まず、どんなに若いぶどう酒でも、色や香りを愉しんだ後、口の中に長くとめて味わい、噛みくだくようにして飲んでしまう。他の酒蔵では、こうはいかない。樽詰め若いぶどう酒は、飲めないことが多いのである。

ともあれ、ロマネ・コンティに限らず、偉大なぶどう酒とふつうのぶどう酒の差は、赤ちゃんの時から歴然としていたというのが、私の実感である。

そして、とても大事なことであるが、醸造家の酒蔵で行なう、樽入りの若いぶどう酒の定期的な利き酒は、おいしいか、まずいかの判定ではない。