

エチケット 1994

細川布久子

Domaine Fukuko Hosokawa

1994



1994

FITOU

Appellation d'Origine Contrôlée
depuis 1948

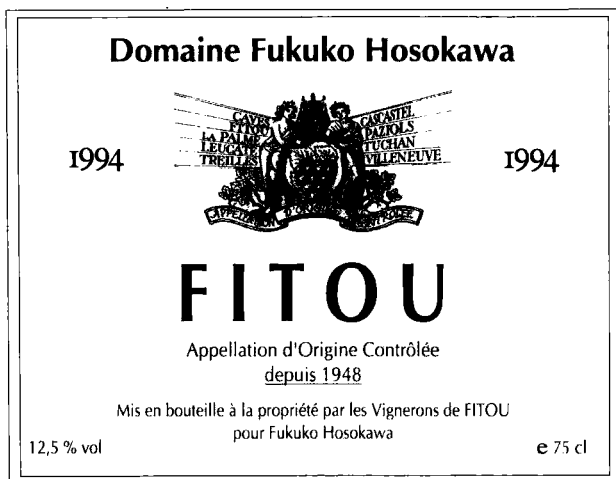
Mis en bouteille à la propriété par les Vignerons de FITOU
pour Fukuko Hosokawa

12,5 % vol

e 75 cl

エチケット 1994

細川布久子



エチケツト1994

一九九五年四月二〇日 初版発行

著 者——細川布久子

発行者——福澤晴夫

発行所——株式会社ティビーエス・ブリタニカ

著者紹介

細川布久子（ほそかわ・ふくこ）

一九四七年香川県生まれ。関西大学法学部卒業。雑誌「面白半分」「サンデー毎日」等の編集者を経て、一九八五年に渡仏。以来ワイン研究に専心し、現在もパリ在住。

〒103 東京都千代田区三番町二八番地一 秀和三番町ビル

電話 販 売 (〇三) 三二三八―五七二一

お客様相談室 (〇三) 三二三八―五七一

振替 〇〇一―四―一三三三四

印刷——株式会社精興社

製本——大口製本印刷株式会社

© Fukuko Hosokawa, 1995

ISBN 4-484-95209-2

Printed in Japan

落丁・乱丁本はお取替えいたします。

エ
チ
ケ
ッ
ト
1
9
9
4

装訂——三村
淳

「優勝者の番号を申し上げます。二六二番、二六二番です」

フランス・ソムリエ協会会長のジャン・フランブルが発表した。誰だろう、とあたりを見回すと、少し離れたところから、友人のフリー・ジャーナリストのジャン・ルイ・ガレンヌが、私のほうに何やらサインを送っている。誰も名のりをあげない。しばらくして、フランブル会長が繰り返した。

「二六二番。フクロ・ホソカワ」

そんなばかな。何かの間違いだ。ジャン・ルイのほうをふりむくと、ホラごらん、といった表情で笑っている。壇上からは、フランブル会長と試験の模範解答を発表した一九九二年世界ソムリエ・コンクールのカンピオンのフィリップ・フォルブラックが、私を手招いていた。

一九九三年十月二十日のことである。

パリは凱旋門近くにあるバヴィヨン・クレペールというホテルで、フィトウ・ワインの試飲会が催された。フィトウというのは、ワインの産地呼称名で、プロヴァンス地方の西側、フランス南部のラングドック・ルシヨン地方で造られる赤ワインのひとつである。パリでは、毎年十月の第三か第四土曜日になると、市中の主なキャヴィスト（ワイン小売店）やビストロで、その年初めて出荷される新しいヴィンテージ（生産年）のフィトウが試飲販売されるのが恒例となっている。九三年はそのプロモーションを始めてから九年目にあたり、フィトウ・ワイン生産者協会による初めての大規模な特別試飲会が実施されたのだった。

特別に選ばれた生産年の異なる約二〇種のフィトウをレストラン業者、ソムリエ、キャヴィストたちに味わってもらうこと、そしてフランス・ソムリエ協会協賛のジャーナリストだけを対象にしたコンクールを行うことで、フィトウ・ワインを広く知ってもらおうというのが、この試飲会の眼目。そのコンクールで、私が一位に入賞すると思ういもやらぬことが起きたのである。

それにしても、試飲に集まったジャーナリストは非常に少なかった。試飲会というのは、ワインの「格」次第で人の集まりに雲泥の差が出る。もしこれがボルドーやシャンパンの有名銘柄だったら、ワイン専門誌や、料理・食品関係誌の記者連が多数押し寄せただろう

し、彼らのうちの数人のスペシャリストがコンクールに参加していれば、私の入賞はありえなかっただろう。

フィトウは、私がフランスに来てから知ったワインのひとつである。初めて飲んだのは一九八九年。ドメーヌ・デュ・ムーランという名の一九七九年のもだったが、ボルドーの有名シャトーワインでもないのに一〇年も寝かされた一地方のワインがもっていたコクと味わいの深さに驚かされたことを覚えている。それ以後、目が開かれるようなフィトウに出会っていなかった。だから、何にぶつかるかわからない、という気持ちで試飲会に参加したのだった。

その日、私はジャン・ルイと昼食を共にした直後で、正直なところ、試飲にはベスト・コンディションとはいいかねた。お腹がくちくちくなった状態では、うまくワインの試飲はできないからである。一般に、試飲のベストタイムは、午前十一時頃だといわれている。

消化薬を服用しなかったことを悔やみつづつ試飲を始めた私は、フランプール会長から一人の女性を紹介された。ジャクリーヌ・ボネと名のるその女性は、フランス・ソムリエ協会ラングドック・ルシヨン支部の一員だとのことだった。二人から夕刻に実施されるコンクールに参加するよう念を押されたのだが、私は試飲に出品されたワインから最優秀品を選ぶコンクールだと思い、気軽に承諾したのである。

コンクール参加者は十数人くらいしかなかったと思う。三人単位でテーブルにつくと試験用紙が配られた。私の予想は完全にはずれていた。ワインの品定めではなくて、フィト・ワインに関する知識をみる内容のテストだった。先刻、試飲中の私に、フランブル会長がパンフレットをよく読んでおくように声をかけてくれた理由がようやくわかったが、あとの祭りである。とてつもなくひどい成績だったらどうしよう。

質問は全部で一〇問あった。

①ワイン産地の土壌の特徴

②ブドウ栽培を初めて行った民族

③産地を細かく区分けしたコミュニティ名

④ブドウの品種によって異なる木の剪定法

⑤産地呼称が認定された年

⑥ブドウの品種

⑦収穫面積

⑧法律で決められた出荷前の酒庫内における最低保存期間

ここまででは選択式の質問で、残る二問はデギュスタシオン・アヴーグル（ブラインド・テースティング）によるものだった。そのうち質問⑨は、フィトウの産地は二つのタイプ

に大別されるが、四種のワインを味わってどちらの土地でできたものか判別するというもので、まったくのところ、カンに頼るしかなかった。質問⑩は、一杯のワインのアロムについて、五つの特徴を書き出せというもので、ワインの氏素姓については、一切説明が与えられていない。

それは、深い琥珀色の白ワインだった。口に含むとトロリとした粘着性がある。よく冷やしてアペリティブにするか、デザートワインとして味わうか、そういう類のワインである。もし、フィットウと同じラングドック・ルシヨン地方のワインだとすれば、古いミユスカか、リヴザルトだろう。その特徴を思い出さなくちゃ。イヤ、実はまったく未知のワインかもしれない。アロムとブーケはどう違ったんだっけ。確か、アロムは果実香で、ブーケは熟成香だったと思う。だけど、果実香にも、果実そのものもっている香りと、ワインが発酵する過程で生じる香りの二種類がある、といわなかったかしらん。

私の右隣には、ジョルジュ・ベルテがいた。レストラン「マキシム」の元ソムリエで、転職してワイン・ガストロノミー分野のジャーナリストになった、試飲ではプロ中のプロである。ジョルジュと同じレベルのことが私にできるはずがない。横からのぞき込んで、彼がなんと書いているか読み取れない。左隣は、今回の催しを取材に来たカメラマン。彼と顔を見合わせては、オテアゲネ、と目くばせするばかり。あせったところで始まらない。

これまでの数年間の経験に頼ってやってみるだけだ。ひと嗅ぎする。思案して天井を見あげる。グラスを回す。またひと嗅ぎする。言葉を探しさがし、私は特徴的な五つのアロムとして、①果実、特に西洋梨を煮た香り、②カネル（シナモン）の香り、③マンダリン・オレンジの皮を煮た香り、④無花果いちじくのコンボートの香り、⑤キルシュの香り、としたためた。

その小一時間後に、成績発表が行われたのだった。二位がジョルジュ、三位がくだんのカメラマン。上位三人が全員同じテールブルだったので、ジャン＝ルイが、キミと同じテールブルだったらボクが三位になってたかなあ、と、しきりに残念がりながら、

「だけど、フクコ。キミが一位になると思ってたよ」と言う。

「どうして？」

「試験後しばらくして、フランブルがキミに日本人が一位になれるかって聞いただろ。

キミはフランス語のハンディを理由に、そんなことはありえないって答えたけど、彼の態度からピンとくるものがあつたんだよ。本当によかったな」

と祝福のキスをしてくれる。

ジャクリーヌ・ボネも私の肩を抱きながら、

「最後のブラインド・テストディングは、ジョルジュが完璧だったの。でも総合得点では二〇点満点中あなたは一四・五点、ジョルジュは一四点。よくやったわね」

とささやいた。

驚嘆すべきことがまだ残っていた。入賞者にそれぞれの賞品目録が申し渡されたのだが、なんと、一位の私には一年間フィトウのあるブドウ畑の所有者になるというお墨付きがさづけられたのである。そして当のブドウ畑訪問旅行に招待されるのみならず、一年後、つまり一九九四年にその畑で収穫されたブドウから造られるワインが最低一五〇本贈呈されるというのだ。そのうえ、エチケット（ラベル）には、畑の所有者である私の名が明記されるのだという。

私の畑の私のワイン。私のエチケット。それが一五〇本！

フランスに住み始めて、そろそろ八年目が終わろうとしていた。

日本を発ったのは一九八五年の暮れ、確か十二月二十八日だったと思う。それまでの約一三年間の編集者生活に区切りをつけるための、私なりの方策だった。

この俗にいう「日本脱出」を決意したのはその一年ほど前のことである。当時、私はある大手出版社に勤めていた。正社員ではなく嘱託扱いだったので、毎春契約更新の話合いがもうけられていたのだが、そのとき、私が所属していたセクションの業績がはかばかしくない、これ以上私を雇用しかねる、という理由で、翌年からの身のふり方を考慮するように促されたのである。

その頃、私は公的にも私的にも執着するものがなくなっていきつつあった。編集畑で職場を変えるたびに収入は増え生活は安定していったけれど、そのかわり仕事の手ごたえや醍醐味は少しずつ目減りしていった。

今にして思えば消極的すぎたのかもしれない。退社を契機にフリーライターとかフ

リーの編集者に転身しようという意欲も自信もなかった。また、三十代半ばの独身女性が職を捜そうとしても、特別な人脈と才能に恵まれないかぎり、望みを満たせるチャンスはない、と思えた。これまでと同じ条件での再就職はまず無理だったろう。

編集者の経験しかなかったけれど、私は生活を、大げさというなら人生を変えたかった。居は気移す、というではないか。いっそ、外国に移ろう、と思った。行き先はフランスに決めた。二、三度、観光客としてパリを訪れた経験から、アメリカやイギリスより自分の肌合いそうな気がしたからである。それに、何よりも、フランスには私の最大の興味の対象があった。ワイン、である。

私にワインを教えてくれたのは、作家の開高健さんである。二十代後半のある時期、私は『面白半分』という月刊雑誌の一編集員だった。これは、吉行淳之介氏を初代に、半年ごとに現役の作家が編集長を兼ねることで注目された雑誌だが、開高健担当という思いがけぬ幸運に恵まれ、ある日、打ち合わせで訪問した開高邸で、生まれて初めてワインを味わったのである。

その頃、開高さんはまだ四十代だった。ふだんは生のウイスキーをチビチビやりながら、「おもしろくてためになる」お話を拝聴するのが常だったが、その日はめずらしくワインが登場した。国産の岩の原ワインだった。そのドライな風味と喉ごしのなめらかな赤ワイン

は、幼年時代に親元でなめた赤玉ポートワインとは雲泥の差で、私は目をみはった。その反応を見た開高さんは、

「どうやらワインに興味をもったようだが、こんなふうにやってごらん。まず、当面はテーブルワインを飲み続ける。飲んで飲んで飲みあさる。テーブルワインなら、キミの今の懐具合でも買えるでしょう。それから少しずつレベル・アップしていきなさい。そのうちに、あるとき、誰かがとてつもない美酒、銘酒をごちそうしてくれる機会が訪れる。するとヤネ、日頃キミの飲んでいるものとの違いが、クッキリとわかります。マ、やってごらん」

とおっしゃった。

私は開高さんのアドヴァイスをきわめて忠実に実行した。初めは、街を歩いていて見知らぬラベルのフランス産テーブルワインにぶつかると、必ず買っては飲み続けた。三年目あたりから、細かい地名や村名などはまだ記されていない一般レベルのボルドーやブルゴーニュのワインに移った。そして収入の増加に比例して、少しずつレベルをあげていった。開高さんはまた、時に応じていろいろなワインを下さった。「なかなか入手できへんねんデ」と渡されたラドウセツト家のブーイイ・フュメの特別キュヴェ、バロン・ド・エル。誕生日に「メ鯖と一緒にやってごらん」と選ばれたシャトー・フュイッセ。何気なく渡さ

れたシャトー・オー・ブリオン。どのワインも私を鼓舞してくれたが、ひととき忘れがたい逸品が一九七六年のシャトー・オーゾンヌだった。まだ私が初級レベルあたりをウロウロしていた頃だったか、

「キミにはちとむずかしいと思うが、マ、味わってみなさい」

と手渡され、宝物のように持ち帰ったサンテミリオンの第一級銘酒は、その深さ、複雑さ、豊かさで私を打った。自分が足をふみ入れた世界の果てしなさに茫然となったばかりでなく、ワインにも味わう側の成熟を求めるような「作品」があるのではないか、とおぼろに感じさせられた。

その後、ワイン・カタログの編集に携わる時代があり、日頃手を出せない超高級ワインを撮影後に味わえる機会に恵まれることもあったが、基本的に私は、自分のワインは自分で探し買うことを旨とした。何事も身銭を切らないでは身につかないと思ったからである。そして、飲んだワインのラベルは、可能なかぎりコレクションし、感想を書きとめるような心がけた。

こうして、ワインは私の生活になくはならぬものになっていった。けれども、フランス行きを決意したとき、ワイン探求が目的だったわけではない。ただ、表向きの理由にちようどよかったというだけである。正直なところ、一寸先は闇という心境だった。

当時、観光客の立場をとらず、長期滞在をみこしてフランスに渡る一番の方法は留学だった。学生ヴィザが最も早く取得できたからである。

学生ヴィザで渡仏するからというわけではなかったけれど、何はともあれフランス語の習得が先決と考えた私は、フランス留学の経験をもつ友人の助言で、当初はバリを避け、地方都市でフランス語を学ぶことにした。最初からパリに住むと、好むと好まざるとにかかわらず、日本人に接する機会が多くなる。つい日本語を使いがちになり、フランス語の学習にはよろしくないからである。そして、語学教育で評判のいい、グルノーブル大学内に設置された外国人のためのフランス語講座を選んだ。

身の回りの品々のうち、処分できない書籍と衣類は故郷の親元に預け、家財道具などは、買ってまもない大型冷凍冷蔵庫も、愛着の深いステレオも一切合財、友人たちに譲ったり売り払ったりした。いつか帰国して再び使うかもしれないモノが残っている、私を待っている、という意識はもちたくなかったのである。

大型のスーツケースとスポーツバッグとショルダーバッグ。これだけが、成田空港から出発したときの、私の荷物だった。