

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 95 号 2020 年 11 月 25 日

【インタビュー】

ボルドーの経験を日本ワインにフィードバック

— 椎名敬一氏インタビュー

(サントリーワインインターナショナル株式会社チーフエノロジスト)

サントリーが所有するメドックの格付けグランクリュ第3級「シャトー ラグランジュ」で、16年間にわたって副会長を務めた椎名敬一さんがこのたび帰任されました。長く「ラグランジュ」の顔として活動された椎名さんは、今後はサントリーワインインターナショナル株式会社でチーフエノロジストとして、国内のワインづくりをサポートします。今回は椎名さんにシャトー ラグランジュでの仕事を振り返っていただき、これからの展望をお聞きします。



シャトー ラグランジュはボルドーのメドック地区サン・ジュリアンに位置する

【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 <http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

Eメール：yamada@sakebunka.co.jp

人と社会にとってよい酒のあり方を考える **酒文化研究所**

■最高傑作 2016 年ヴィンテージ

—— 帰国されたとお聞きして、本日はフランスでの 16 年間のご経験のなかから特に印象に残っていることをお聞きしたいと思います。よろしくお願ひいたします。

サントリーが 1983 年に荒廃していたシャトー ラグランジュを買収してから 37 年、グランクリュ第 3 級にふさわしい名声を取り戻しました。椎名さんはその過程の後半を指揮されたわけですが、特に印象に残っていることを 3 つ挙げて欲しいと言われたら、何をお選びになりますか？

椎名 ラグランジュでの仕事は毎日が農業なので、1 日として同じ日はなく、印象に残ることばかりですが、あえて 3 つと言われたら最初に挙げたいのは 2016 年のヴィンテージです。ラグランジュが品質を追求し続けてきたなかで最高傑作のひとつになった、それをスタッフが一丸となってやり遂げたということが一番に挙げます。



椎名敬一さんは日本でワインづくりに取り取り組む若者をサポートしていく

2 つ目は 2016 年のような素晴らしいワインを生み出すために続けてきた一連の取り組みです。2008 年以降、5 年くらいかけて発酵タンクの小型化を進めました。ラグランジュのブドウ畑は区画が 100 以上に細かく分かれています。収穫したブドウを区画ごとに仕込むため、小さく分かれたタンクが必要でした。そして 2009 年に他に先駆けて導入した光学式選果機も強力な武器になりました。良質なブドウをスピーディーに選別できるので、収穫をぎりぎりまで待てるようになったのです。

2016 年はカベルネ・ソーヴィニヨンの収穫を 10 月 17 日まで待ちました。他のワイナリーはすでに収穫を終えていましたが、あのタイミングまで待つことが必要でした。それを可能にしたのは、この一連の取り組みがあったからです。最高の品質を追求できる体制づくりを二番目にあげたいです。

—— 今もさらに品質を高めるための工夫や投資も続けていらっしゃるのでしょうか。

椎名 はい。品質の向上に完成形はありません。気候も変わりますし、時代も変わっていく。優れた生産設備を活用しながら、畑でも、そして醸造でも常により良いものづくりを追求しています。

—— 良質なワインを生み出す体制が整い、2016 年のような素晴らしいワインができる確率も高くなっていると思って良いでしょうか。

椎名 そう言えると思います。2018 年、そして 2019 年も 2016 年に匹敵するものにな

りました。2018年、2019年が良い年だったというだけでなく、これまで積み重ねてきたものの成果です。

また、1983年に買収してから我々が植えたブドウの樹齢が、セカンドで出すワインも含めて平均30年を超えてきています。地道な作業の蓄積がもたらした、健全で樹齢の高い畑は大きな財産で、ブドウの質も上がり、ワインの品質を向上させるでしょう。



シャトー ラグランジュの最高傑作のひとつになった2016年ヴィンテージ

■自然の脅威、2017年の大霜害

—— さて、3つ目は何になりますか？

椎名 2017年の大霜害です。2017年4月27日の早朝に-5℃の大寒波が襲い、前日まで青々としていた畑が一夜にして茶色に変わってしまいました。あの光景を目の前にした時の驚き……、自然の怖さを実感しました。

—— 5月近くでその気温は、ふだん暖かいボルドーでそんなに冷えるのかと思います。

椎名 北緯44度で網走と同じくらいの緯度ですから、寒暖の差がとても大きいのです。その被害のなかでも収穫に向けて懸命に対策を講じました。重要なのは霜でダメージを受けた木とそうでない木を識別できるようにすることです。霜にやられた芽は、その付け根から脇芽を吹いて伸び、実をつけます。ブドウが色づく前は見分けられるのですが、収穫期になると霜にやられた木がわからなくなってしまい、熟度の違う実を分別できません。そのため色づくタイミングで、全体の約1/4にあたる25万本の木に一本一本、カラスプレーでマーキングして、収穫のタイミングをずらしました。

霜害があったので2017年は一般的に難しい年と言われます。けれども、冷気は低いところに溜まるので丘の上の畑は被害が軽微でした。シャトーとして出すワインのブドウは水はけのよい丘の上の畑で、夏の気候に恵まれたこともありブドウの質は上々、シャトーものに関して我々はとても良い出来だと評価しています。ヴィンテージのイメージから値段も手ごろで、お買い得だと思います。

■海外経験を日本ワインにフィードバック

—— 椎名さんはラグランジュで副会長に就任する前にドイツのロバート ヴァイル醸造所にもいらっしゃいました。こうした欧州でのワインづくりにかかわったご経験は、ご自身をどう成長させたとお感じでしょうか？

椎名 ドイツとフランスというワインづくりの考え方も文化も異なる2つのワイン伝統国での体験は、多様なものの見方を知り、視野を広げるという意味で大変有意義であったと

思います。実はドイツからフランスに行く間に南米のアルゼンチンとチリでもワインづくりを経験しています。それぞれ1か月ほど滞在して現地の生産者と一緒に品質の向上に取り組みました。スタンダードな価格帯のワインをつくる1000haもある大きな畑もあれば、ハイエンドなワインをつくる小さな畑もありました。こうした異なる文化のなかでのワインづくりの経験は、自分をひと回りもふた回りも成長させてくれたと思います。

— フランスとドイツではワインづくりにどんな違いがあるのでしょうか？

椎名 ひと言でいうのは難しいですが、どちらもテロワールを大切にして、そこからものをつくり込んでいくことによって個性を出していく点は共通しています。大きく違うのはボルドーが赤ワインの産地で、そこには樹齢をはじめ複合的な要因がある一方、白ワインの産地であるドイツは樹齢が若くとも優れたテロワールであれば良いワインを得られます。モーゼルに行くと岩のようなところに畑があり、ライン川沿いの土っぽい畑のワインと比べると味わいが明確に違います。ボルドーの場合にはテロワールの違いは、若いワインの試飲では注意深く見ないとわかりません。

— 新世界は良質なワインを得るために、最良のヴィンテージやテロワールに近い状態にしようと水をやりたり土壌を改良したり、近代的なワインづくりをする。欧州の伝統国はテロワールを生かすために、あえてそうした方向を選択しない。大まかにいうとワインづくりの文化の違いをこんな風にとらえていますが、間違っていますでしょうか。

椎名 おおむね間違いではないと思います。ただ、新世界では毎年同じような味わいになるように狙ってつくっているのではなく、結果としてそうなっていると考えた方が良いでしょう。ブドウの生育環境に手を加えることができるのであれば、そうすることでより良いものをつくれるようになるのは間違いありません。

— これからのことをお聞きしたいのですが、チーフエノロジストというお立場はどんな仕事をされるのでしょうか？

椎名 海外での経験を日本のワインづくりにフィードバックすることがミッションです。登美の丘ワイナリーをはじめ、サントリーは世界に通用するワインを目指して品質の向上に取り組んできました。これは長い時間をかけて積み上げてきた誇りです。これまでの経験からそこに助言できることもあると思います。

— 登美の丘ワイナリーにも足を運んでいらっしゃるんですね。

椎名 収穫の時には週に1度くらい行って、現場で頑張っているスタッフと意見交換しました。栽培方法や醸造について現場が求めてくれば喜んでアドバイスします。日本もフランスもワインづくりの基本は一緒ですが、環境が変われば別物というところもありますから、フランスのワインづくりの見方であれこれと口を挿むつもりはありません。考えるき

っかけになる助言、気づきに繋がることを次の世代に伝えられたらと思っています。

■ 欧州で感じる「日本」への追い風

—— フランスでも日本産酒類の人気が高まっていると聞きます。

椎名 はい、日本酒はいまチャンスですね。フランスでも和食の店ではフランス人が日本酒のペアリングをしています。まだ裾野は狭く入口段階ですけどゼロが1にはなったと思います。

—— シャトー ラグランジュも日本らしさを打ち出しはじめたとか？

椎名 2013年はサントリーが経営するようになって30年の記念の年だったのですが、ラグランジュが花まつりというボルドーの世界的なイベントのホストになりました。30周年でもあるし、これまで品質に真摯に向き合ってきた実績も評価していただいたのだと思います。その時に周りのシャトーから、オリジナリティとしてもっと日本のカラーを出してはどうかと言われました。和食が評価され、日本酒が知られるようになり、ジャパニーズウイスキーが世界的に人気となるなかで、「日本」を打ち出すことがポジティブになってきています。ラグランジュでも和食を学んだシェフを抱えて、ペアリングコースで、現地に融和したラグランジュの背後に『日本』を自然に感じられるようにしました。

—— なるほど。ところでシャトー ラグランジュの社長はまだ40代だそうですね。

椎名 マティウ ボルドは2013年に39歳で社長に就任しました。彼を中心に若くて能力のある製造チームができあがっています。ナンバー2のテクニカル・ダイレクターは23歳で大抜擢されました。彼が大学生の時にインターンとしてラグランジュに来まして、あまりに優秀でこれは10年に一人の逸材だ、すぐ採用しようこのポストを用意しました。彼らは若いのに人の心を突き動かす術を心得ており、個性の強いスタッフを束ねてチームを率えています。

—— そうした人材もテロワールを構成する要素のひとつと考えてよろしいですか？

椎名 そうですね。『人』をテロワールの要素のひとつに数えるかどうかは議論が分かれるところですが、自然環境が優れているだけでなく、その力を引き出すという意味で『人』は重要です。

—— 本日はたくさんの興味深いお話をお聞かせいただきありがとうございました。■

(2020年10月28日 於サントリー本社会議室 /聞き手 山田聡昭)

■ 聞き手 プロフィール：山田聡昭（やまだとしあき）

株式会社酒文化研究所 第一研究室長。1963年生まれ。1986年武蔵大学卒業。
酒類及びその市場と文化に精通し酒類企業をサポートするほか、酒文化に関するレポートを多数執筆。

