

ワインの収穫祭 “ラ・ポーレ”

横山 弘和

1997年11月、恒例のブルゴーニュ東京事務所主催「ブルゴーニュ栄光の3日間」ツアーが実施され、我々は再びブルゴーニュを訪れました。おおよその日程は前年と同じでしたが、今回は一つ違った行事が組み込まれました。それが「ラ・ポーレ・ド・ムルソー」と呼ばれるワイン生産者の屋食会に参加することでした。

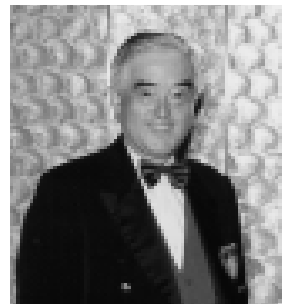
毎年11月の第3土曜日から3日間開催される栄光の3日間は、大いなる賑わいをみせ、この月曜日のラ・ポーレで幕を下ろします。ラ・ポーレは、古くからフランス各地の農村で行われている、農産物の収穫を祝うお祭りの食事をさします。ブルゴーニュ地方のポーレは、白ワインの産地として知られるムルソーの村で行われ、有力な大手ワイン業者であるパトリアルシュ社が所有するシャトー・ド・ムルソーがその会場となります。この日は大勢のワイン農家の人たちが三々五々、ある人は両手に持てるだけのワインボトルをぶら下げて、またある人はワインのケースを肩にかついで集まってきます。ワイン生産者がそれぞれ自分が作った自慢のワインを、同業者と勧め合いながら昼食をとるためです。またこれは、毎年ぶどうの収穫を終え、ぶどう園の主人と畑で作業する人たちが共にテーブルを囲み、賑やかに食事を楽しむ機会でもあります。このポーレ・ド・ムルソーは、1932年に組織化され、昨年で65回を迎えました。最初はわずか35人で始まりましたが、次の年には90人、現在では400人もの参加者で賑わいます。この日栓が抜かれて飲まれるワインは大変な量で、その重みでテーブルが傾くほどです。実は我々のツアーでは一度この会に参加したいと思い入場券の手配を試みましたが、原則的にワイン業者の紹介がないと難しく、また1年前には予約がいっぱいになってしまったということもあり殆ど諦めていました。ところが出発す前に、なんと4席予約を取ることができたのです。当日は希望者を募り、ツアーと別行動でムルソーに向かいました。

さて、会場に到着して先ず感じたのは、土曜日の夜のクロ・ド・ヴージュでの会との違いでした。人々は極めてインフォーマルな身なりで、気取ったところはまったく見られません。ただ、初めて参加する我々が戸惑ったのは、受付がどこにあるのか、誰に聞けば自分の席が見つかるのか、まったくわからない状態だったことです。

大勢のワイン業者とそのゲストが、慣れた様子で食前酒を飲みながら楽しそうに会話を交わしているホールの中を、チケットを握りしめ人をかき分け席を探し回りました。そんな中、やっと一人の親切なマダムが席を見つけてくれたのでほっとしました。またその席がステージに近い良い席だったので、思わず慌て過ぎたことが滑稽に思え、笑いがこみ上げてきました。我々の席の両側には、人のよさそうな、紛れもなくワイン生産者らしい家族が陣取り、さっそくテーブルの下から持ってきたワインを取り出し栓を抜いて勧めてくれます。ステージでは、食事に先立って主催者の挨拶、そして、続いて、この会での重要な行事である文筆家の表彰式が行われます。この会では、毎年一人、優れた著述で知られる文筆家が表彰され(*)、その人物には褒美としてムルソーのワインが100本贈られます。ステージでは、コーラス・グループによる楽しいワイン賛歌、パン・ブルギニョンの手拍子などが続き、それを合図にいっせいにワインの注ぎ合いが始まります。ワインボトルは、左右、前からと次々に手回して回ってきます。そして後ろからも、食事はそっこのけでただ自慢のワインをひたすら注ぎ回っている人たちがいます。味わったワインの名前やヴィンテージを記録しようとしてノートを用意しましたが、グラスは2つしか与えられていないので、飲み干さないとワインの瓶が、前に次々と溜まってしまいます。隣から催促されるので、もう間に合わないかと記録を取るのには諦めました。

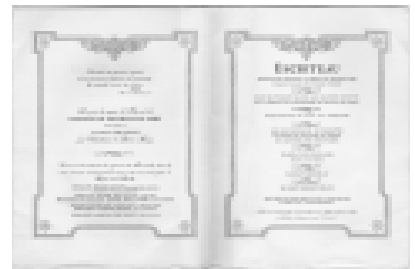
ワインの種類は若いワインや古いワイン、特級や並級のワインが無差別に供されます。しかし、白ワインはやはりムルソー、ピュリニ・モンラッシェやシャサーニュ・モンラッシェが多く、その間に、時々ドイツ・ワインやカリフォルニア・ワインまでが回ってきます。これは後で思い返してみたのですが、味わったワインは少なくとも50種類を超えていたと思います。いやはや、世界の何処でこんな体験ができるでしょうか、と感激しました。

それでは料理についてはどうだったでしょうか。皿数はクロ・ド・ヴージュと同じく前菜からデザートまで6つのコースですが、違うのはサーヴィス法と料理の内容です。クロ・ド・ヴージュ



横山 弘和 / よこやま・ひろかず
1930年兵庫県生まれ。65年ホテル・オークラ(東京)入社。95年に退社するまでソムリエとして30年間一貫してワイン関係業務に従事する。88年11月ブルゴーニュ・シュバリエ・デュ・タートヴァン(利き酒騎士)叙任。現在佐多商会ヴィタリテ事業部に在籍。

では、お皿が先にまかれ、シルバーのプラターから一人一人に料理が盛られる、いわばクラシックな方法です。ラ・ポーレでは皿盛りでサーヴィスされます。何分お客はおとなしくテーブルに座っていないくて、立ち上がり右往左往するの



当日のメニュー

アカディア産オマールのレムラードソースあえ
新鮮なセロリと青リンゴ入り

蒸し煮したイシピラメのパヴェ オニオンのコンフィ
髄骨、オックステールのコンポート添え

仔牛のフィレミニヨン
アミガサダケ添え

仔鹿のノワゼット
ムスリヌスフレで包んだポテトとヤマドリダケのガレット添え

チーズの盛り合わせ
クルミ入りパン

チョコレートパフェ
ブラックコーヒー

でぶつかる恐れもあり大変です。

メニューの構成は、前菜、魚料理、仔牛料理、そしてさらに鹿の背肉料理が出るのが珍しく、主菜が2つあるといった感じでした。郷土料理風のクロ・ド・ヴージュに比べ、よりヌーヴェルで味わいよく、盛り付けも繊細です。特に仔牛のモリーユ(あみがさだけ)添えは絶品で、仔牛をこんなに美味しく食べたのは生まれて初めてです。

さて、料理の進行としては、最初のオードヴ

ルが1時頃にサービスされます。我々は、何分昼食会ですから、いくら長くかかっても食事は3時頃には終わるだろうと思っていたところ、それは大間違いでした。サービスは非常にゆっくりで、皿と皿の間隔が長く、3時の時点ではまだ魚の料理が終わったばかり。それから肉料理が2種類、チーズ、デザート、やっとコーヒーが出たのは5時過ぎでした。さすがに、酔っぱらって片隅で寝込んでいる人や、肩を抱かれて帰って行く人たちも見かけられます。ポーレの語源はひとつの鍋を分かち合うことと伝えられていますが、まさに文字通りです。ブルゴーニュで、それもムルソーで、年に一度しか味わえない記憶に残る素晴らしい体験をもつことができました。

1997年ブルゴーニュ・ワインの作柄

さて、気になるのは昨年のワインの作柄の良し悪しです。幸い1997年はブルゴーニュ全体、北はシャブリから南はマコン、ボジョレーまで良い天候に恵まれました。それは、太陽、太陽、そして更に太陽、夢の収穫という表現で報道されています。暑く乾いた天気が8月から10月の初めまで続いたことは、北に位置するブルゴーニュでは珍しいことです。あるワイン生産者はこう言っています。「このように黄金に輝いたシャルドネを見たことがない。それらはまるでひとつひとつが小さな太陽のようだ」

畑での腐敗は極めて少なく取り入れはゆっくりと行われ、補糖はほんの少しか、またはまったく必要としませんでした。量的には、1995年よりやや多く、1996年と比べると3分の2ほどの収穫量です。更に興味深いのは95年、96年そ



シャトー・ド・ムルソー

して97年と3年も優秀なヴィンテージが続いたことです。そんなことから昨年のオスピス・ド・ボーヌの競売では、白ワインが38%、赤ワインが46%、前年に比べ値上がりしました。現在の世界的なワインブームの影響で、我が国に輸入される高級なブルゴーニュ・ワインも、おそらく更なる値上がりが予想されます。ワインの作柄がよいからと、手放して喜ぶわけにはいかないとことです。

*1997年度ポーレ・ド・ムルソー賞受賞者はアラン・デュオー（Alain Duault）だった。デュオーはブルターニュ生まれの音楽評論家。放送界やマスコミを通じて「パッハー・バッカス音楽祭」をアピールしてきたが、その都度、世界中に知られるムルソーワインの高い品質と音楽とを巧みに比較している。ピアノ教師、音楽誌編集、ラジオ局プロデューサーなどを経て、現在はフランス国营テレビ局FR3の人気番組「ミュージカル」で、プロデューサー兼司会者を務める。



自慢のワインを手に集まるワイン生産者たち



ラ・ボーレ・ド・ムルソー



Château de Chailly / シャトー・ドゥ・シャイイ

ブルゴーニュへ、ようこそ

中世がいまだに息づいている
ブルゴーニュへいらつしやいませんか。
数々の銘酒を生み出すぶどう畑、
グルメレストランの数々、中世そのままの街なみ、
美しく広がる大地や、小さな村々、
豊かな生命力と「はだのぬくもりを感じる地方、
それがブルゴーニュです。」



お問い合わせ
(株)佐多商会ヴィタリテ事業部 担当：岩沢
Tel. 03 3582 5087