

初めてのブルゴーニュ

ーソムリエの旅行記ー

横山 弘和

初めての海外旅行

今年は西暦2001年、私がブルゴーニュを初めて訪れ、ブルゴーニュ・ワインと親しい関係ができた1971年から数えると、ちょうど30年という年月が経ったことになりました。

当時私が勤務していたホテル・オークラは、時代のニーズにマッチする新しい感覚のホテルとして大好評を博し、加えて1964年東京オリンピックの影響で外国人客も増え、営業は奇跡的と言われるほどの好成績を上げていました。そこで、新しくホテル業に手を出す企業が現われ始め、ホテル・ブームが起こったのです。結果として、業界で経験あるホテルマンの人手不足が深刻になり、新しいホテルでは、既存ホテルから即戦力となる人材獲得のためのスカウト合戦が始まりました。私も、当時まだ数少なかったソムリエの一人として、好条件で引き抜きたいとの誘いを受けました。一方ホテル側も辞められたくない社員の引き止めに乗り出し、私にも「なにか特別の希望があれば、かなえる用意がある」と上司からの申し出がありました。私は、これからもっと普及していくであろうワインを扱う仕事を続けさせてくれること、そして、ワインをサービスする仕事で大成するために、本場であるヨーロッパの国々で、ワイン生産とホテル・レストランでのサービスの実態を体験するための、海外研修の希望を上司に伝えました。上司は大変もったもなしな話だと、ホテル・オークラの野田社長(当時)に推薦すると約束してくれました。私は期待に胸を膨らませ、返事を待ちました。

日を経ずして野田社長が役員会で、ソムリエをヨーロッパで勉強させるのは将来のために大変重要だと発言されました。私は、その頃開業準備中だったホテル・オークラ・アムステルダムの手伝い、昭和天皇がオークラ・アムステルダムに来館される際の接遇、西ドイツ(当時)日本大使公邸で催される西ドイツ大統領をはじめとする要人を招待する晩餐会での手伝いの後、フランスでの研修に行かせてもらうことになりました。その上、野田社長は、ヨーロッパ研修の後、アメリカを回り主要都市の高級ホテルの視察を行った上で帰国するようにと、有り難い配慮を下さいました。生まれて初めての海外旅行が地球を一周する大旅行になった私は、嬉しさに天高く舞い上がるような気持ちでした。

1971年9月15日13時25分、羽田発モスクワ経由、アムステルダム



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・シュヴァリエ・デュ・タートヴァン(利き酒騎士)叙任。現在佐多商会業務室在籍。

行きKLM機で出発する私を、上司、同僚、家族、親戚まで、現在の海外旅行の気軽さと比べると、考えられないほどの大勢の見送りをうけ、大騒ぎの中旅立ちました。飛行機に乗るのも初めてだった私は、眼下に広がるシベリアの森林地帯を飽きずに窓越しに眺めながら、とうとう一睡もせずに約9時間後にモスクワに到着、さらに飛ぶこと約3時間、ようやくアムステルダムに到着しました。アムステルダムで、私の任務として予定されていた、天皇・皇后両陛下ご来館の際の仕事も無事終了後、次の西ドイツでの任務までの約1週間を、この時期フランスで始まっている、ぶどうの収穫の見学に充てることにしました。

フランスへ

9月28日に、私は、空路パリに向かいました。そして、オルリー空港に降り立った私は、バスでダウン・タウンに出てからターミナルでタクシーに乗り継ぎ、サン・ラザール駅の近くにあった、ホテル・オークラのパリ事務所にたどり着きました。そして、有名なブラザ・アテネ・ホテルの総支配人を長年勤め引退した後、ホテル・オークラの事務所長をしておられたジョルジュ・マラン氏を訪ねました。同氏は、私のフランス国内での研修の日程から研修先まで、全てのプランを立ててくれる人物なのです。氏は常に、ホテルのワイン担当者はぶどうの栽培から収穫、発酵、セラーでの作業など、ワインの造られる過程の全てに精通してはじめてワインの心が分かるのだと、まるで日本人の精神論のようなことを言う面白い人でした。そして近くのホテルに1泊した翌日、リヨン駅から特急「ミストラル号」でリヨンからアヴィニオンに至るローヌ河の兩岸に広がる、コート・デュ・ローヌと呼ばれるワイン産地に向かいました。

途中ディジョンを経て、南へ南へと走る列車は、ニュイ・サン・ジョルジュ、ボヌ、ムルソーとブルゴーニュ・ワインの産地を通して行きます。リヨンを過ぎヴァランスで下車後、近くのタン・レルミタージュという町の、ボール・ジャブレ社という歴史の長い名門ワイン生産者を訪ねました。そこで、熟したぶどうがどんどん摘み取られ、運ばれ、発酵樽に投げ込まれて活発な発酵状態が始まるまで、一部始終を見学しました。日本でも秋に山梨のぶどう園に出かけ、取り入れ作業を見たことがありますが、規模や量の



ルイ・ジャド社カーヴの入口

差を考えると、日本でのそれはまるでまごごのようなものでした。そして、こんな経験ができたソムリエは、当時まだ非常に少なかったことを考え、幸運に感謝しました。

ブルゴーニュへ

西ドイツでの昭和天皇主催の晩餐会での重要な任務を終えた私は、フランクフルトに飛び、当時日本で非常に人気の高かったライン、モーゼルのワイン産地を体験した後、正式な研修のため、再びフランスに飛び立つことになりました。一旦アムステルダムに戻っていた私は、10月16日、ちょうどパリからオークラ・アムステルダムに帰られた野田社長をメインロビーに出迎え、これからフランスに出かける旨を伝え、元気で行ってくるようにと激励を受け、同時に、パリでのサービスの素晴らしさを東京に持ち帰ってくるようにとの言葉をいただき、ますます責任の重さを感じました。

10月17日、パリから列車で、その後何度も訪れることになるブルゴーニュ・ワイン産業の中心、ボヌヌ駅に降り立ちました。10月のボヌヌの町は、ぶどうの収穫も終り、カーヴでは発酵が終った新酒が樽やタンクに注ぎ込まれ、引きの作業が始まっていました。新しいワインは、そのタイプによって違いますが、こくのある赤ワインともなると1年半の熟成の後、瓶詰めされ出荷されます。11月に催される年中行事「栄光の三日間」などの収穫祭の前で、町は静まりかえっていました。当時の日本でのフランス・ワインの輸入状況は、ボルドー・ワインが主流で、ブルゴーニュ・ワインは出遅れている感がありました。ドメヌ(注2)も日本を取引先として重要視してあらず、日本から来た訪問者に対する応対も行き届いていないため、戸惑うこともありました。その後の、わが国でのブルゴーニュ・ワインの人気の高まりは予想もできませんでした。ちなみに、10年後の再訪問の際には、うってかわって大歓迎を受けました。

最初の訪問先は、ブルゴーニュ・ワインの数あるドメヌの中でも評価が高く、当時日本にも製品を輸出していたルイ・ジャド社です。同社の社長アンドレ・ガジェー氏の案内で、ジャド社が所有するぶどう畑やカーヴの見学を行いました。しかし、ぶどうの実実は全て摘み取られ、黄金色に紅葉した葉っぱだけが、コート・ドール(黄金の丘)と呼ばれるこの地方独特の景色を彩っていました。



シャトー・クロ・ドゥ・ヴージョ(注1)

次に、ジャド社と肩を並べるほど評判がよく、輸出に力を入れているルイ・ラトゥール社を訪問し、地下深く掘られたカーヴに案内されました。カーヴの温度は、一年を通じて摂氏14度前後に保たれています。古い石壁や天井には、長年にわたって黴がべとりと付着し、それがワインの熟成に役立つことなどを説明されました。まさに、優れたブルゴーニュ・ワインがこの静かな環境で眠り、時と共に熟成していくのだと納得のいく思いでした。そして、樽からスポイトでワインを汲み出し、新酒から古いヴィンテージまで色々と試飲しました。以前どこかで聞いた、どんなお酒も出来たところで飲むのが一番おいしい、という言葉をも思い出しました。同時に、ワインを作る人々が、それぞれ自分の信じるワイン造りの哲学を持っていることに感心しました。

ボヌヌでの研修は短期間でしたが、ブルゴーニュ地方が、いかに世界でも類を見ない優れたワインの産地であるかを認識するには十分な日程でした。そして、私のブルゴーニュ・ワインとの長い付き合いが始まった最初の1ページとなったのです。

(注1) 元シトー派修道院の迎賓館。シュバリエ・デュ・タートヴァン(利き酒騎士)の本拠。

「栄光の三日間」には、利き酒騎士の叙任式と大宴会が行われる。

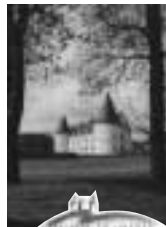
(注2) ブルゴーニュで、ぶどうの栽培からワインの醸造まで行うメーカーのこと。ボルドーでは「シャトー」と呼ぶ。

ブルゴーニュへ、 ようこそ

中世が、ほだに息づいている
ブルゴーニュへいらっしゃいませんか。
極上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、
豊かな生命力が「ほだのぬきり」を感じる地方、
それがブルゴーニュです。

お問い合わせ
(株)佐多商會業務室 担当: 岩沢
Tel. 03 3582 5087

Château de Chailly / シャトー・ド・シャイイ



ホームページ
(<http://www.chailly.com>)