

ユネスコの世界文化遺産に登録されている、ラヴォーのブドウ畑。今から1000年近く昔、修道僧たちは何を思い、この急斜面にブドウを植えたのだろう。

## 究極の癒し系品種

## シヤスラを求めて

スイス西部、フランスとの国境線をその中央に引くレマン湖。この地域を支配するブドウ品種はシヤスラである。人を惹きつける華やかな芳香があるわけではない、打ちのめされるような力強さもち合わせてはいない。しかしそのワインをひと口含むと、身も心も癒される。その秘密を求め、レマン湖を望むヴォー州を旅した。

Photo: Masahiko Takeda Text: Nobuyuki Yamaguchi Illustration: Miwa Goto  
Special Thanks: Switzerland Tourism, Swiss International Air Lines  
Swiss Travel System, Lake Geneva Region Tourist Office

# スイス

# 湖地帯を巡る

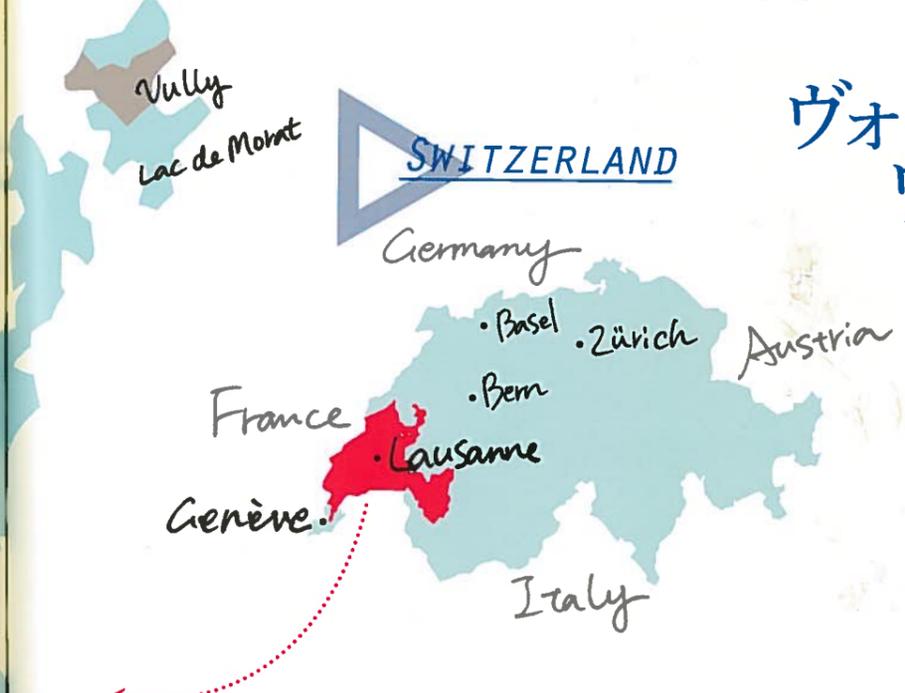
レマン湖の畔に  
シャスラの聖地

スイスの正式名称はスイス連邦。それぞれ独自の強い、カントンと呼ばれる26の州で構成されている。そのうちのひとつ、西部フランス語圏にあるヴォー州は、とりわけワイン産地として名高い。

北にヌシャテル湖、南にレマン湖を臨み、ブドウ畑はふたつの湖の周囲に広がっている。原産地呼称のAOCをもつ地区が6つあり、ふたつのグラン・クリュを含めて全部でAOCは8つ。今取り上げるのは、レマン湖畔に連なる3つの地区だ。この地のブドウ栽培に大きな役割を果たしたのが、中世のシトー派修道僧である。州都ローザンヌの東3地区の真ん中に位置するAOCラヴォーは、レマン湖までせり出した急峻な斜面に、石垣を組んだテラス状のブドウ畑が広がっている。11世紀、修道僧たちはこの斜面を這い上がりながら石をひとつひとつ手で運び、ブドウ畑を切り拓いた。思わず息を飲むほどの美しい景観。2007年には「ラヴォー地区のブドウ畑」として、ユネスコの世界文化遺産に登録されている。

またラヴォーには「デザレとカラマン」というふたつのグラン・クリュがあり、独自のAOCをもっている。前者にはクロ・デ・ザベイトクロ・ド・モワンヌという、シトー派ゆかりのドメーヌがあり、ともにローザンヌ市の所有だ。

ヴォー州  
ワイン生産地



イヴォルヌ村クロ・デュ・ロシェでの収穫。手摘みしたブドウを大きなコンテナに開ける。小箱のまま運んだほうが、ブドウにとってはよからうが……。

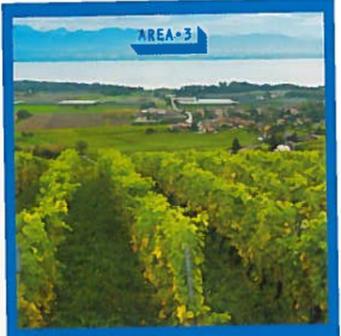


その起源をスイスに求める人もいるシャスラは、ヴォー州のブドウ畑の63%を占めるブドウ品種であり、ラヴォー地区ではじつに80%を超える。



ラ・コートシャトー・ラ・パティに運ばれてきたシャスラ。手摘みのブドウはトラックの荷台に開けられ、醸造所まで。14年の出来はよさそうだ。

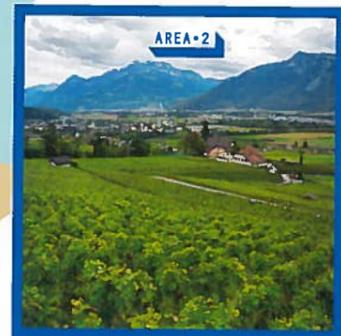
ひとくちにシャスラといっても、さまざまなクローンがある。このジクレは酸がのりやすく、長期熟成に向くクローン。



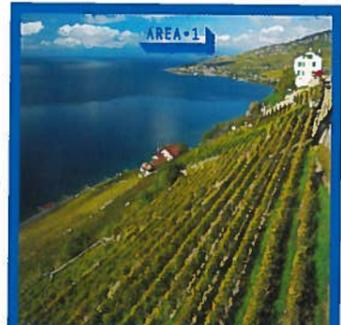
**LA CÔTE**  
レマン湖北岸の西半分を占めるヴォー州最大のワイン産地。栽培面積は2000ha。湖のおかげで気温は安定し、ジュラ山脈が北風を防ぐ。ラヴォーと比べて斜面は緩やかで機械化が可能。規模の大きな生産者が多い。



レマン湖畔に佇むシヨン城。12世紀にサヴォワ伯が領有し、規模を拡張。英国の詩人バイロンの作品「シヨンの囚人」『シヨン城詩』の舞台となっている。



**CHABLAIS**  
ブドウの栽培面積は590ha。ローヌを遡上した東岸に位置し、石ころの堆積した土壌や石灰質の土壌から、ミネラルに富むワインができるといわれる。アルプスを越えて吹く南風のフェーン現象で、気候は温暖。



**LAVAUX**  
世界遺産にも登録されている産地。レマン湖までせり出した急峻な斜面に、テラス状のブドウ畑が広がる。栽培面積は760ha。デザレ (54ha) とカラマン (16ha) というふたつのグラン・クリュを内包し、土壌は多様。



ドメーヌ・ド・ラ・ピエール・ラティネの畑。地震で山から崩れ落ちた石ころがごろごろ。



VAUD

Bonvillars Lac de Neuchâtel

Côte de l'Orbe

Lavaux UNESCO

Lausanne

Lac Léman

Nyon

Lavaux

Montreux

Chablais

気候的に冷涼な印象だがじつは意外に温暖で、ブドウはよく実る。ラヴォーには3つの太陽があると言われ、ひとつは実際の太陽、もうひとつは湖の反射、最後のひとつは石垣による蓄熱である。

ラヴォーの東、レマン湖の東端からローヌ川に沿って南下すると、その東岸に位置するブドウ畑がAOCシャブレだ。ここは石ころと石灰質土壌が特徴。1584年に大地震があり、山から崩れ落ちた石ころが堆積した。また南からはアルプスを越えて吹く風が、いわゆるフェーン現象を起こすため気候的に暖かい。ジュネーヴからローザンヌに至るレマン湖西部の北岸には、ヴォー州最大のワイン産地であるAOCラ・コートが陣取る。緩やかな斜面はトラクターの使用を容易にし、小規模の造り手が多いラヴォーやシャブレに比べて、一軒あたりの規模が大きい。しかしその一方、質の高いワインを造ろうと意気込む、小さな生産者がいることも忘れてはならない。

ヴォー州を支配するブドウ品種はシャスラだ。全栽培面積の63パーセントをこの白ブドウ品種が占め、ラヴォーではじつに80パーセントを超える。ほかの国では生食用の需要が大きなシャスラだが、ここではワイン醸造用として立派に君臨。しばしばニュートラルで際立ったアロマのない品種といわれるが、ヴォー州では産地ごとに異なる個性を見せる。レマン湖畔を彩る草花に似て、じつにワインも多様なのだ。

13世紀の初めに建てられたとされる、ビュルサン村のシャトー・ル・ロゼー。4.5ヘクタールのブドウ畑には9種類のブドウ品種が植えられ、赤も白もアッサンブラージュされることなく、単一品種からワインが醸造されている。

シャスラの「コテ・ニル」は、ストレートの速球を思わせる、もたつきのない辛口。ガメイ100パーセントのロゼ、「ロ

## CHÂTEAU LE ROSEY

シャトー・ル・ロゼー

8.

ワインもスタイリッシュな泊まれるシャトー

ゼ・ニゼーレ」は繊細さの中にも果実の膨らみを感じられ、じつにピュアな風味。

ワインの洗練度もさることながら、このシャトーは4つの客室を備えた、ラグジュアリーなブティックホテルでもある。料理とワインのマリアージュを楽しみたい。



ブドウ栽培とワイン醸造を取り仕切るイヴァン・バルムラン。醸造にはステンレスタンクのほか、ピノ・グリには500ℓの樽も使用。シラーとガメレは小樽で熟成させる。

### ピエール・ブーヴィエ

シャトーのオーナー、ピエール・ブーヴィエは建築家。もともと夏の別荘として使われていたという。モダンでシックな客室のインテリアも、ピエールがデザイン。

標高430～470mに位置するブドウ畑の土壌は多様。15年前から農薬を減らし、今年、完全なビオロジック栽培に転換した。



左はサヴァニャン・ブラン90%、シャルドネ10%の「アメデヴィ2011」。小樽で発酵熟成。よいテンションが感じられつつ、リッチ。サヴァニャンは粘土質土壌が好みという。右の「コロンプ・ノワール・レゼルヴ12」はピノ・ノワール100%。12カ月の樽熟成。ピノは斜面上部の涼しい区画で栽培。果実味柔らかく、しなやかなのど越し。



◀ せっかく小箱で収穫しても、ブドウを大きな容器に集めてトラックで運ぶワイナリーの多い中、ここでは除梗機にかけるまで小箱のまま。

フェシー村のドメヌ・ラ・コロンプでは、15ヘクタールのブドウ畑においてビオディナミを実践している。この村の土壌は粘土石灰質。斜面は緩やかでトラクターの使用は容易なはず。しかしながら、ドメヌの当主であるレイモン・



## DOMAINE LA COLOMBE

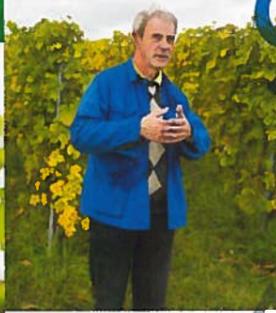
ドメヌ・ラ・コロンプ

テロワールにこだわるビオディナミの実践者

パコは、テロワールの表現には時間がかかって手作業が欠かせないのだという。シャスラひとつをとっても、粘土が強めの「ル・プティ・クロ」はリッチ、石灰質の「ブリーズ」はミネラル感があり、テロワールの特徴がよく出ている。ここでは引退した伝説的なシェフ、フレディ・ジラルデとコラボレーションしたワインも醸造。ピノ・ノワールも上質だ。

### レイモン・パコ

ブドウ栽培から数えると、レイモンが3代目。祖父がブドウ畑を買い、父がワイン造りを始めたという。ラベルのハトは、1356年にパコ家の先祖が、サヴォワ伯アメデ6世からハトの紋章を賜ったことに因む。今年はスズキという狸バエの被害に遭い、3割のピノ・ノワールを失ったと、顔を曇らせる。



ブルミエ・グラン・クリュに充てられる区画は、10ha中の1.1ha、1タンク分のみ。樹は30～35年で植え替えられる。

AREA 3

## LA CÔTE

ラ・コート地区

ヴォー州のAOCでもっとも大きく品質的な格差が大きなラ・コート。優良ドメヌ3軒を訪ねた。

左が通常の「シャトー・ラ・バティ・グラン・クリュ2013」。右が「シャトー・ラ・バティ・ブルミエ・グラン・クリュ12」。压榨の後、7800ℓのステンレスタンクで発酵およびマロラクティック。発酵にはタンクごとに異なる酵母を使用し、亜硫酸はマロ終了後に初めて添加する。ブルミエ・グラン・クリュのほうが味わいに奥行きがある。



## CHÂTEAU LA BÂTIE

シャトー・ラ・バティ

15ドメヌしか名乗れないブルミエ・グラン・クリュ

シャトー・ラ・バティはヴァンゼル村にある10ヘクタールのシャトー。栽培されている品種はシャスラのみだ。このシャトーは、2013年にブルミエ・グラン・クリュを名乗れるワインを造った15のドメヌのひとつ。この階級はヴォー州で10年に始まり、最低果汁糖度が85エクスレ度、最大収量が1平方メートルあたり0.64リットルなどの規定のほか、委員会による官能検査をパスしなければならない。ドメヌ全体ではなく、特定の区画から造られたワインにも適用されるため、シャトー・ラ・バティ

にはグラン・クリュとブルミエ・グラン・クリュのふたつのワインがある。ヴァンゼル村は、モレーヌと呼ばれる、氷河の流れで削り取られた岩石や土砂が堆積した土壌。ブドウの根はそのモレーヌの底深くまで進み、土壌の栄養分を吸収するという。若々しい13年はハーブやレモンの香りをもつ爽やかな味わい。11年や09年はピーチの香りをもつリッチなスタイル。12年のブルミエ・グラン・クリュはピュアさが際立ち、白い花のミツを思わせる優しいフレーバーが印象的だ。



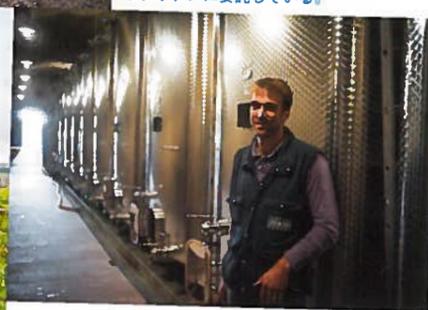
### エリック・ド・コルミス(右)

Eric de Cormis

### ローラ・ド・コルミス(左)

Laura de Cormis

シャトーのオーナーは奥さんのローラ。ご主人のエリックは建築家である。シャトー・ラ・バティは1245年からの歴史をもち、1722年に現在の形に建て直された。バティはバステード(要塞)の転訛。18世紀中頃にローラの一族がシャトーを購入し、彼女で6代目。代々女系家族なのだという。醸造は協同組合のユヴァヴァンに委託している。



▲ シャトーの醸造を任せ10年になる、ファビアン・クセ。後が発酵タンク。  
◀ 生まれたときから畑にいたというアラン・ベルシエが栽培を担当。除草剤、殺虫剤は使わず、肥料は堆肥のみという。



ラヴォーのレ・フレール・デュボワ、そしてこのシャトー・ラ・バティでも目にしたシャスラ専用のデカンター。澱を除くのが目的ではなく、エアレーション用。ワインはデカンターの内壁に拡散するよう流れ落ち、空気とより多く触れ合う。

COLUMN3 シャスラ専用デカンター

SHOP  
FROMAGE  
フロマージュ



グリュイエールはフリブールやヴォーなどの5州で作られる、牛乳原料のハードチーズ。写真のものはレティヴァといい、30年代、規制緩和を危惧したグリュイエールの生産農家が政府の方針から身を引き、独自に生み出したチーズ。山の上で造られるグリュイエールの仲間。



**Laiterie du Collège**  
レトウリー・デュ・コレージュ  
Rue du Collège 9, 1860 Aigle  
+41 24 466 23 13  
www.laiteriecollege.ch

1864年に建てられた教会を乳製品加工場に改装。チーズはグリュイエール、レティヴァ、ヴァッシュラン・モン・ドールなど種類豊富。自家製ヨーグルトもあり。

レマン湖地方で楽しみたい  
郷土料理とチーズ

RESTAURANT 3  
FONDUE FROMAGE  
チーズフォンデュ



スイスといえばチーズフォンデュ。すり下ろしたチーズ（おもにエメンタルやグリュイエール）を、煮立てた白ワインに入れて溶かし、串に刺したひと口大のパンに絡めて食べる。写真下は薄くスライスしたセミドライの牛肉。寒い土地ならではの保存食。



**Café du Grütli**  
カフェ・デュ・グリュトリ  
Rue de la Mercerie 4, 1003 Lausanne  
+41 21 312 94 93  
www.cafedugruttli.ch

1849年創業という、ローザンヌ市内のトラディショナルなカフェレストラン。チーズフォンデュのほかにおイルフォンデュもあり。ワインの品揃えも豊富だ。

RESTAURANT 2  
MALAKOFF  
マラコフ



マラコフはパン生地の中にチーズを詰め、ラードで揚げた料理。クリミア戦争に従軍したスイス人傭兵の飢えを癒すため、ナポレオン3世が料理人に命じて作られたものがその原型という。名前はセバストーポリ攻略戦の象徴、マラコフ塔に因む。おいしいけどカロリー高し。



**Restaurant Au Cœur de la Côte**  
レストラン・オー・クール・ド・ラ・コート  
Route du Vignoble 12, 1184 Vinzel  
+41 21 824 11 41  
www.malakoffvinzel.ch

マラコフをスペシャリティとするヴァンゼル村のレストラン。タマネギとキュウリのピクルス付きで1個7スイスフラン。

RESTAURANT 1  
FILETS DE FÉRA & PERCHE  
ファイル・ド・フェラ & ペルシュ



レマン湖に面した産地ゆえ、湖で獲れる魚料理は名物のひとつ。上は水深の深いところに棲息する、レマン湖固有の魚でフェラ。下はペルシュというスズキ目の淡水魚。日本名カワメバル。どちらもムニエルに。繊細な味わいで、シャスラとの相性は文句なしによい。



**Hôtel du Raisin**  
オテル・デュ・レザン  
Place de la Palud 19, 1003 Lausanne  
+41 21 312 27 56  
www.leraisin-lausanne.ch

湖の畔に佇むキュリー村のホテルレストラン。若きシェフ、フラヴィアン・ジョーキエはレマン湖で釣れた魚と地元肉屋の肉を使い、料理にテロワールを表現。

ヴォー州ワイン協会会長に聞く  
これからの展望

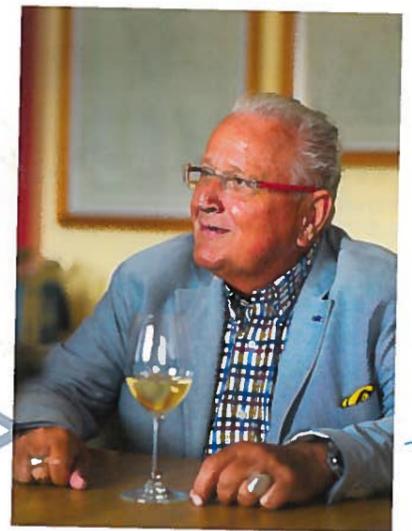
3年前に私が会長に就くまでヴォー州のワインはまったくといってよほど輸出されていませんでした。興味をもつ国はどこか、持続的な輸出は可能か、行政的な問題はなにか、こちら側も何カ国にもプロモーションをかけることは不可能と分析し、4つの国や地域に狙いを定めたのです。それは日本、香港、北欧、そして英国でした。それぞれの地域で少しずつ売れ始めてはいますが、まだ爆発的なブームを起すには至っていません。

しかしながら、シャスラから造られたワインは唯一無二の存在で、可能性はとてつもないと私は見ています。ほかの国のワインと比較するとは意味をなしません。ヴォー州のシャスラは高級志向の商品で品質も高い。ただ高級といっても手の届かないものではなく、また投機的なものでもない。自分たちが飲んで楽しめる高級品です。正直に申し上げて、ニッチなマーケットを狙う商品ですが、それでよいのです。

私は日本こそ、私たちのワインを理解してくれる国はないと思っています。日本人はスイスを愛してくれています。日本に旅行するスイス人より、スイスに來られる日本人のほうが断然多いことがその証拠。それにあなた方は品質のわかる国民です。フランスワインやイタリアワインをさんざん飲み、そろそろ何か新たな発見をしたいと考えてる人こそ、スイス、とくにヴォー州のシャスラを試してもらいたいですね。もうひとつ、私が日本を有望市場と見ている理由のひとつに、和食とヴォー州のワインとを組み合わせることで、和食がこなにもよくシャスラと合うのかと感心しました。和食は繊細な料理ですが、シャスラも繊細なワインです。お互いの個性を打ち消すことなく、互いに補うことができるでしょう。

ピエール・ケラー  
Pierre Keller

本職はグラフィックデザイナーであり、1995年よりローザンヌの州立美術学校のディレクターを務めた。芸術分野で数々の賞を受賞。2011年に美術学校を離れ、ヴォー州ワイン事務局の会長に就任。プロモーション活動のため、たびたび来日している。



COLUMN 4

ラヴォーならではの!  
収穫時の強い味方

あまりの急斜面のため、テラス状になっているラヴォーのブドウ畑。要所要所に車の通れる道があるとはいえ、場所によっては収穫カゴを担いで坂道を上り下りしなければならない。大変な苦勞である。そこで登場するのがヘリコプター。ブドウを集めたコンテナを、斜面の上で待ち構えるトラックの荷台まで運んでくれるのだ。心配になるのがそのコストだが、1回飛び始めたら複数の醸造所の依頼を受けるため、人がえつちらおっちら運ぶのと、コスト的には変わらないらしい。人件費が非常に高いスイスならではの光景かもしれない。



1. バラバラバラとレマン湖の向こうからヘリコプターがやって来て、斜面の下で待ち構えていた収穫用コンテナにロープで接続。



2. コンテナをぶら下げた状態で、ヘリコプターは上昇。斜面の上までぐんぐんと登っていく。ほんの30秒でてっぺんまで。



3. 斜面の上ではトラックが待機。ヘリコプターが下降し、トラックの荷台にコンテナを下ろす。ヘリコプターは次の仕事場へ。