



ブルゴーニュのスペシャリスト ジャスパー・モリスに聞く ライジング・スター発掘の秘訣

ベリー・ブラザーズ&ラッド (BB&R) は、高級ワインからテイラー・レンジまで、世界中のワインを幅広く取り扱うイギリス最古のワイン商。世界中のワインファンを顧客にもち、イギリス王室御用達としても知られている。BB&Rのワインのセレクションに重要な役割を果たしているのが、マスター・オブ・ワイン MW だ。世界に279人しかいないうちの、なんと5人も MW が BB&R で活躍し、名声をも支えている。

MW のひとり、BB&R のブルゴーニュワインを担当するのがジャスパー・モリス氏だ。モリス氏は23歳でワインビジネスの世界に入ってから、ブルゴーニュワイン一筋、およそ30年のキャリアをもつ。自身でワイン専門輸入会社を運営していたが、2003年にBB&Rに買収された。その際にBB&Rにとって最も重要だったのは、モリス氏の手腕だったという。

生産者との深いつながりをもつ

モリス氏にブルゴーニュワインを好きになったきっかけを尋ねると、「1981年に自分のビジネスを始めるにあたり、フランス全土のワイン産地を巡った。当時はワインに関する知識もバックグラウンドもないから、ひたすら生産者の言葉に耳を傾けたのだが、ブルゴーニュの人々は、ワインを売ろうとするより、ワイン造りに対する情熱をひたすら話してくれた。そんな“人”に惹きつけられたのだ。また、ちょうどドメス元詰めが始まった面白い時期でもあった」と話す。

ワインを買い付ける際、味わいも大事だが、造り手が秘めるポテンシャルがポイントだというモリス氏。例えば、マコンのオリヴィエ・メルラン。ドメスを興したばかりの時に出会い、彼の人情、情熱を感じ取り、無名であるにもかかわらず取引を即決したという。そして今やメルランはマコンのスター生産者となった。

このように、モリス氏は20年、30年後には偉大となる。次世代のライジング・スターを常に探し続けているという。

では、どのように見つけるのだろうか。「コント・ラフォン・ドミニク・ラフォンをはじめ、ベスト・フレンドでもある生産者たちが、よい造り手を私に紹介してくれるのだ。最近の出会い、メルランに薦められたラドワのシルヴァン・ロワシェ。まだ20代半ばの若手だが、醸造学校を卒業後、メルランの所で研修し、ワイン造りを始めた。将来が非常にエキサイティングな生産者だと感じている」と。

「別のケースでは、ネゴシアン・オリヴィエ・パースタイン。最初はオリヴィエの方から売り込みがあったのだが、ネゴシアンとは基本的に取引しないので断った。ところが友人からの薦めもあり試飲してみたらとてもよいワインだったので購入を決めた」という話しぶりから、生産者との深い信頼関係が発掘の鍵があることが分かる。

また、モリス氏がブルゴーニュに暮らしていることも大きいだろう。「自分の目で畑を見ることができるとがアドヴァンテージだと思う。特に重要なのは、収穫直前の畑を歩き回ること。葡萄の状態を見て、どの生産者がきちんと働いたか、どの畑の品質が高いかを見極めることができる。瓶詰めが終わった後では生産者は皆、葡萄は完全に育ったというけれど、私はそれを自分で確かめることができる。特に、2008年のように病害のリスクが高かった年は畑で何が起ったかを見ることがポイントだった。もちろん、ワインを売る立

場としては「素晴らしい品質だ」と言いたい、顧客に背景をきちんと語ることも重要だと思っている。

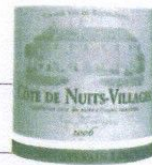
情報収集力に加え、モリス氏のテロワールに関する豊富な知識も発掘につながっている。「ラドワのようにあまり知られていないとも、実は優れたテロワールがまだある。次にくるのはサント・パンダ。モンラッシェの畑をちょうど見下ろすような位置にあるアン・レミーとムルジュ・デ・ダン・ド・シアンという素晴らしい畑があるから」と、頭の中にはあらゆる畑の場所、斜面の向きまできちんとインプットされている。たとえ知名度が低いアペラシオンのワインでも詳細な情報を顧客に伝えることで、一歩先を行く新しいワインが紹介できると話す。

そして、最終的にはモリス氏の目利きと決断力もものをいう。「新しい生産者のワインを試飲した時点では、時には特に優れたワインではないこともある。が、ポテンシャルを感じたときは、そのファースト・ヴィンテージはほかのインポーターに先んじて買うべきだと考える。今日ほど多くの生産者がよいワインを造っている時代はない。特に赤ワインについては、これからもっと注目すべき生産者が現れるだろう」と語った。

モリス氏が発掘するライジング・スターたちから新しいブルゴーニュの風を感じてみよう。

16.5 /20 Côte de Nuits-Villages Aux Montagnes 2006 AC 13.5%

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・オー・モンターニュ、メゾン・シルヴァン・ロワシェ
¥1200 ベリー・ブラザーズ&ラッド ☎03-5220-5491
● FRA | コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ | ビノ・ノワール



コート・ド・ニュイ南部に位置するコンプランシアンにあり、20代半ばの後継者シルヴァン・ロワシェが采配を振る。ワイン産業同様、大理石の採石業が盛んな地で当メゾンも二足のわらじを履くが、シルヴァンはコート・ド・ニュイ・ヴィラージュやクロ・ド・ヴージュなどに所有する畑に積極的に手を入れるなどワイン造りに傾倒、その評価を上げている。当ワインは紫を含む濃いめのルビー色。香りにはテロワールが表現され、野いちごやブルーベリーのコンポート&コンフィのような果実香に野ばら、紅茶の葉、ほのかなスパイスや土、樹脂、ミネラル香などが調和。まろやかな果実味から、広がりもなめらか。アフターにもスパイスのフレイヴァーを残す。

18 /20 Corton-Charlemagne Grand Cru Lieu dit en Charlemagne 2007 AC 13.5%

コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ・リユ・ド・アン・シャルルマーニュ、メゾン・シルヴァン・ロワシェ
¥13860 ベリー・ブラザーズ&ラッド ☎03-5220-5491
○ FRA | コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ | シャルドネ



ブルゴーニュの白ワインの最高峰のひとつ、コルトン・シャルルマーニュはコート・ド・ボースの3つの村にまたがるグラン・クリュで、アン・シャルルマーニュ畑はベルナン・ヴェルジュレス村に位置する。ワインの色調はグリーンを含むやや濃いイエロー。かりんや洋梨、黄桃などのコンポートのような果実香にアカシアの花、ピターアーモンド、バタークリーム、木樽由来のヴァニラやロースト香、ほのかなはちみつやミネラルなどが調和する芳醇な香り。ふくやかな果実味から、広がりもヴォリューム感が持続。しっかりとした酸味が余韻の長さを与えている。なお、当メゾンは自社畑ではまだ十分な葡萄が得られないため、ネゴシアンワインも手掛けている。



ベリー・ブラザーズ&ラッド
TEL03-5220-5491 www.bbr.com