

# DAZED

December 2017  
vol.53

## Style Confidential

Fashion, Beauty,  
Travel, Culture

ソノマのアップパー・バレーからロシアン川を望む。川の手前は「マクマレー・エステート・ヴィンヤーズ」のブドウ畑。

カリフォルニアワインの  
新潮流を訪ねて

# ナパ、ソノマ

ワインも食も、ここ数年で大きな変化を見せるカリフォルニア。  
ワインカントリーの“新しい風”を追いかけて——。

Photos: Hisashi Miyakawa Text: Kimiko Anzai

# Travel\_Napa & Sonoma



1・2 ソノマのワイナリー「マクマレー・エステート・ヴィンヤーズ」の畑と、みずみずしく生育中のシャルドネ。

整然と美しいブドウ畑の向こうに、深い森を縫うように走るロシアン川が見渡せる。きらめくような明るい陽光は、遠くに山々の青い稜線を浮かび上がらせ、その壮大な景色は、ここがワインの銘醸地・カリフォルニアであることを実感させる。

「カリフォルニアワインが変わった」と言われるようになったのは、ここ10年ほどのこと。かつての芳醇でストラクチャーが明確なスタイル以外に、果実味と酸味が繊細なワインが数多く登場するようになってきたのだ。この流れは、「ニューカリフォルニア」と呼ばれ、元「サンフランシスコ・クロニクル」誌のワインライター、ジョン・ボネ著『THE New California Wine』に基づくもの。温故知新の精神に立ち戻り、テロワールを大切にしたいワイン造りが注目されている。新進気鋭や大御所と、造り手はバラエティ豊かだが、特に目につくのはサステイナブル・ワイン・グロウイング（持続型農業）を実践するワイナリーが多いことだろう。「フラワーズ」もそのひとつで、冷涼な土地で育まれるシャルドネとピノ・ノワールのピュアな酸味は、また新たなカリフォルニアワインの魅力を放っている。

一方、クラシックといわれる生産者たちも、自分たちの個性を守りつつ、また新たなスタイルを構築中だ。たとえば、カリフォルニアワインを牽引してきたナバ・ヴァレーの「ロバート・モンダヴィワイナリー」は、ロワールの「プイイ・フュメ」にインスピレーションを得た香り豊かな「フュメ・ブラン」（ソーヴェニヨン・ブラン）に時代の流れを反映させ、軽やかに進化している。また、ナバ・ヴァレーは、カベルネ・ラングド、ともいべきカベルネ・ソーヴィニヨンの聖地だが、カベルネの名手「シルバーク」は、食事とのペアリングをワイナリーの訪問プログラムに組み込むなど、ワインの新たな楽しみをゲストに提案している。

この風潮は食のシーンにも影響を及ぼし、「畑からテーブルへ」をモットーにした、地産地消のムーブメントもますます拡大中だ。ナバ・ヴァレーのヨントヴェル、ソノマのヒルズバークなどの街中では、ちょっとしたカフェの料理が、素材が生きていて美味しいことに驚かされる。昨年末には開業前から全米で注目を浴びたオーベルジュ「シングルスレッド」がヒルズバークに誕生。ワイナリー・ビジットやローカルな食など、多彩な魅力にあふれるナバ・ヴァレーとソノマは、今がまさに行きどきといえるだろう。

だが、この10月、カリフォルニアの山火事という悲しいニュースが世界に流れた。歴史的なワイナリーが焼失するなど、その被害は甚大だった。とはいえ、取材班が8月にカリフォルニアを訪れた際に強く感じたのは、カリフォルニアのワインと食の驚くべき進化と人々の前向きな姿勢だった。これだけのパワーをもつ国のこと、苦難を乗り越え、また新たな創造に立ち向かっていくと私たちは信じている。だから、今は「チア・アップ！」とメッセージを送りたい。そしてまた、「カリフォルニアワインで乾杯しよう！」と。



3「マクマレー・エステート・ヴィンヤーズ」のワイナリー。現在は一般公開していない  
4 ワインは「マクマレー・エステート・ヴィンヤーズ ピノ・ノワール セントラルコート」をはじめ、果実味豊か。5 同ワイナリーの醸造家のボイド・モリソンさん。

★MacMurray Estate & Vineyards 9015 Westside Rd., Healdsburg, CA



## “ライフスタイルとしてのワインの楽しみ”に出会う

テイastingコーナーやクッキングスクール、インテリア雑貨ショップ、レストランなどが一堂に会した、ワインの総合施設。興味深いのが“ショーケース”と名付けられたスタンドで、地元の小さなワイナリーが3軒から4軒、常に出店している。知る人ぞ知るワイナリーも多く、自分だけのお気に入りに出合う楽しみも。有名料理学校「コピア」の運営だけあって、レストランの味もお墨つき。ワインを学べるプログラムもあるので、こちらも要チェック。



1 ショップにはナバ・ヴァレーの陶芸家の作品も。2 併設のレストランのバースペース。地元の人々も多く集う。3 “ショーケース”では気軽にワインを1杯だけ楽しんでも。4 建物の屋根の上から乾杯のポーズでゲストを迎えてくれるのは、“カリフォルニアワインの父”と謳われるロバート・モンダヴィと妻マルグリットの彫像。

★THE CIA AT COPIA 500 1st Street, Napa, CA ☎+1-707-967-2500 www.ciaatcopia.com



## 華やかな魅力にあふれる テイastingルーム

ブルゴーニュの名門ボワセ家のジャン＝シャルル・ボワセ氏がカリフォルニアとフランスの融合を目指して設立したワイナリー「JCB」。同ワイナリーのゴージャスなサロンでは、カベルネ・ソーヴィニオン主体、ピノ・ノワール主体、その日のスペシャルなものなど、多彩なラインナップをコースで試飲できる。地元のチーズなどを扱う食のセレクトショップ「アトリエ ファインフーズ」も併設、ハイエンドなりピーターが多いのも納得。



★JCB Tasting Salon  
6505 Washington Street, Yountville, CA ☎+1-707-967-7600  
www.jbcollection.com

1 選りすぐりの食材を扱う「アトリエ ファインフーズ」。ローカルなハチミツやオーリーブオイルなど品揃えが秀逸。チーズはなんと約125種！ 2 テイastingサロンでは気に入ったワインの購入も可能。

1 日本製の包丁や伊賀焼の土鍋など、日本のキッチン用品はハイコンシャスな人々に大人気。可愛いガーデニング用品も。2 コーヒーバーも併設。カリフォルニアはコーヒーも美味！ 3 カラフルなテーブルリネンはおみやげに最適。2階にはイベントスペースがあり、料理教室なども開催。

## おしゃれなおみやげの調達はここで！

“現在”のカリフォルニアの食をリアルに感じることができるのが「SHED」。オーガニックの野菜や果物のほか、上質のスパイスや日本のだし、キッチンツールまで豊富に揃う。ワインは「フラワーズ」など“ニュー・カリフォルニア”の繊細さを感じさせるものを厳選、そのエッジなセレクトセンスに、カリフォルニアの進化を実感！ 自家製スムージーやデリも充実しているほか、ピザなどが気軽に楽しめるカフェもあるので、滞在中何度もリピートしたくなる。

★SHED 25 North Street Healdsburg, CA  
☎+1-707-431-7433 https://healdsburgSHED.com

