

オクシタニー地方を熟知する パッション親子が語る カスレ & コルビエール赤

オクシタニー生まれのアンдре・パッションさんと、オクシタニー育ちのパトリック・パッションさんに
オクシタニーならではの料理やワイン、見どころを語ってもらいました。

写真/山本イクコ 文/山本真紀



代官山「パッション」シェフのアンドレ・パッションさん(右)と、その息子で総支配人のパトリック・パッションさん。



アンドレ・パッション風カスレ。4〜6人でシェアできそうなボリュームだが、フランス人にとっては1〜2人前(!)。また合わせるワインも、フランス人なら1人でボトル1本飲み干すことが少なくないという(!!!)。レストランでは、ぜひアンドレさんたち一押しのロシュ・マゼ「コルビエール赤」を、シェアして飲もう……。

オクシタニーに欠かせない カスレとコルビエール赤

カスレは、熱い。鍋料理が物理的に熱いのは当然として、カスレを取り巻く人々も熱い。南仏オクシタニーの郷土料理であるカスレは、豆や肉の入った名物の煮物料理である。「料理名の語源となったカスレール(土鍋)を使う」「豆は白いんげん豆の一択」など基本ルールがあり、あとは地方や人によってスタイルが異なる。地域としてはトゥールーズ風、カ

ルカソン風、カステルノー・ダリ風と分けられる。「どこのカスレが本物か、って現地ではいつも論争になるんです。ラーメン好きな日本人が集まると『豚骨が一番』いや醤油が基本」と白熱するのと同じ。そして、スタイルは違うけどどれもおいしいという結論に至るのも、ラーメンと一緒」とパトリック・パッションさん。パトリックさんの父、アンドレ・パッションさんはカスレ作りで右に出るものはいないシェフである。本場オクシタニーで「カスレの王様」と称された師匠マルセルさんのレシピを忠実に守り、アンドレさんもまた、東京でカスレの王様として君臨する。料理というものは時代や作り手によってアレンジされるのが常だが、10代からカスレを作り続けたアンドレさんの場合、「アレンジはなし。白いんげん豆も鴨肉も、フランスから取り寄せています。あとはその日に使う食材に合わせて調整を施すだけ」。この調整とやらが、じつは

もつとも難解だ。紙に書かれたレシピ通りに作ってもピンとこない味わいが、ちよつとした匙加減でピタリと決まる。ときに息子のパトリックさんがカスレ作り挑戦するも、「父がず——つと後ろに張りついてます(笑)」とパトリックさん。いつまでもそばにいる息子の彼ですら掴みきれない塩梅があるらしい。

さて、カスレに合うワインは必ずオクシタニーの内陸部、コルビエール産の赤である。豚肉から抽出されるコラーゲンのとろみと旨味に圧倒されるカスレと、オクシタニーで一番パワフルな赤ワインのコルビエールは当然のペアリングである。なかでも「ロシュマゼ コルビエール」は、カスレの友としてフランスでも日本でも重宝される。家庭料理を原点としつつレストラン料理まで高められ洗練されたカスレ料理と、カジュアルながら気品のあるロシュ・マゼのコルビエール。両者は方向性を等しくしつつ、味わいのパワーバランスもとりやすいのだ。

オクシタニーの人々は もてなし好きの地元密着型

オクシタニーのモンペリエに生まれ、カルカソンヌの生活も長かったアンドレさんは、来日してから半世紀経ち「こんなに日本で長く生活するなんて、最初は思ってもみなかったですよ」。故郷の同級生や親戚はほとんど全員、オクシタニーに住み続けている。オクシタニーの外、ましてや遠い日本で長年生活をしてい

ワイン/美食/世界遺産
オクシタニーに
恋をして



本国での消費量も断トツのロシュ・マゼ。現地のスーパーマーケットで、日本とはデザインの異なるロシュ・マゼのボトルを発見。

info

Restaurant PACHON

レストランパッション
東京都渋谷区猿樂町29-18
ヒルサイドテラスB棟1号
◎11:30〜13:30、18:00〜21:00(L.O)



旅する

ワイン

るアンドレさんは、オクシタニー人として非常に特異な例なのだとか。というのも、オクシタニーの人たちには共通するのが、腰の重さ。定期的な地元へ帰るアンドレさんたちが友人や知人に日本の素晴らしさを伝えようと、「いいね」と思ってもらえて、「じゃあ私も日本へ旅行してみよう」との流れにはならない。「それはきつと、オクシタニーのなかで、なにもかも事足りるからでしょう」と、パトリックさんは推測する。

おいしいワインが各地で造られているのは、言わずもがな。山で獲れる食材はジビエや川魚、エスカルゴ、トリユフなどキリがない。地中海は、いわしやあんこう、生牡蠣などこれまた魚介類の宝庫である。また、大学の集まるモンペリエ、エールフランス本社をはじめ航空産業の大企業が拠点を構えるトゥールーズもオクシタニーの圏内。恵まれた環境のおかげで、地元密着型の人間が形成されていった……というのがパトリックさんの見立てだ。

生まれ育った土地からなかなか動かないため、人と人との繋がりが深くなるのもまた、オクシタニーの個性である。「だから、みんなあたたかい人たち。客を家に招いてもてなすのが大好き。あと、暮らし方が上手です。底抜けの明るさとはまた違うんですけれど、たとえばコロナ自粛で活動が停滞していても、『次の夏休みは何をしようかな』とオフの日をイメージしてストレスを減らしていくような……」。そう語るパトリック

クさんを指さし、アンドレさんは「あと、オクシタニーの人はおしゃべり好きだよねえ。彼を見れば分かるでしょ(笑)」。

いつか行ってみたい フランスワイン発祥の地

あまり日本では知られていないが、オクシタニーはフランス人にとって一番の人気観光地であり、ワインツーリズムも盛んな地方だ。「フランスで最初にワイン造りの文化が根付いたのは、オクシタニーって知ってました? 地中海から侵入してきた古代ローマ人が、当時まだ野蛮人だったフランス人にワイン造りを伝えたのはオクシタニーのナルボンスです」とパトリックさん。しかし日本人にとってワインをテーマにしたフランス旅行先はシャンパーニュ、ボルドー、ブルゴーニュが定番。渡仏経験を重ね、ようやくオクシタニーが訪問候補地に上がる。

「でもね、レストランのお客様でオクシタニーを訪ねた旅行通の皆さん、『すごくよかったです』また行きたい』と必ずおっしゃるんです」とアンドレさん。「日本からの交通の便が未発達だったのはかなり昔の話。今はパリ経由ですぐ到着できる時代です。プロヴァンスは、イギリス人のピーター・メイエルが小説でプロヴァンスを紹介してから一大ブームになったでしょう。オクシタニーだって、何かちよつとしたきっかけで大ブームが起きそうな魅力をいっぱい抱えているんですよ」。

Special Thanks to
[Destination Occitanie]
www.tourisme-occitanie.com
[Comité Départemental du Tourisme du Tarn]
www.tourisme-tarn.com/fr
[Aude Pays Cathare]
www.audetourisme.com
[Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales]
www.tourisme-pyreneesorientales.com
[Atout France]
http://jp.france.fr/ja
野崎信子(通訳)

旅する



ワイン

フランスの南、スペインとの国境近くが
オクシタニーと呼ばれるエリア。
国として統一された歴史はないけれど、
「領土の占有より、文化の共有」。
オック語を共通言語とする民たちが
何世紀にも渡って守り抜いてきたのは、
おとぎ話さながらの古城、名物料理、
めずらしいブドウ品種のワイン……
知れば知るほど恋心が募る、
オクシタニーに出会ってみませんか。
文／山本真紀

Occitanie ワイン／美食／世界遺産 オクシタニーに恋をして

フォンフロワ修道院にて。樽の並ぶこの空間は昔、冷蔵庫を兼ねた食料貯蔵室だった。

当記事は2020年10月の取材に基づき作成。新型コロナウイルス感染症対策のため実際の営業状況が大きく変わっている場合があります。詳細は各施設のサイトをご確認ください。
ご参考:感染症対策のフランス現状(1月22日付)
http://jp.media.france.fr/ja/node/8487

L'Abbaye de Fontfroide

フォンフロワド修道院

[Narbonne]

6) 売店に常駐するフィリップ・バドゥアイユさんの前職は、レストラン「ドミニク・ブシェ」のソムリエ。7,8) 醸造場を改装したショップ。



客人をもてなす歴史的建造物、そしてワイン

1) 中庭から見上げる教会。ファイエ氏が買い取った当時は破壊しつくされてステンドグラスも、彼がすべて修復。2) ファイエ氏が家族と食事していた食堂。3) セネガル人アーティスト、ウスマン・ソウ氏のブロンズ作品「母と子」が教会内に佇む。4、5) 部屋の構造はそのままに、壁はファイエ氏の好むスペインタイルで装飾。

歴史、芸術、そしてワインを好む人の集う極上スポット

一般人が大修道院をボンと購入し、アーティスティックに改修して居住。さて、畏れ多いと捉えるか、修道院が売買されるなんて大らかだなあと呆気にとられるか？ともかく、1093年からの歴史を紡ぎ、ワインナリーを併設したフォンフロワド修道院は、多くの訪問客を受け入れる観光施設となった今日においても、まだ真正正銘の個人所有物である。

「冷たい泉(フォン・フロワド)」の名の通り湧き水に恵まれるこの地にある日、つましく修行に励むシトー派修道士たちが小さな修道院を建てた。豪族から土地を寄進され、村人とともにワイン造りと羊の飼育で生計を立て、気付けば修道士80人、百姓(建前上は準修道士)350人が暮らす大所帯に。余剰の産物を売りさばいて懐が豊かになり、一時は修道士自身も大商人のように豪華な生活を送っていたという。彼らがうっかり質素儉約を忘れてくれたおかげで、立派な建造物が誕生したことは、後世の人間にとって喜ぶべき結果か。

ただ、最終的に修道院の土地家屋は国に没収。居住者がいなくなった途端、破壊と略奪で荒廃の危機に。そこで奮起したのが、オクシタニー生まれのギユスターヴ・ファイエ氏である。大地主であり、ブドウ栽培家であり、画家であり、さらには画家仲間の作品コレクターでもあった彼は1908年、国から払下げられた

修道院をタイミングよく買い取った。じつは彫刻を収集するアメリカ人も購入を狙っていたのだが、「地元の宝を余所者に渡すまじ」との郷土愛も背景にあったという。

ゴッホとゴーギャンの作品を収集し、仲の良いルドンには肖像画を描いてもらうほど芸術に通じていたファイエ氏ゆえ、住居を兼ねた修道院の復興にはオリジナリティが光る。ただ外観や内装に手を入れるだけでなく、芸術家を滞在させ制作に没頭できるように取り計らったのだ。彼が修道院を引き継いだ現在においても、音楽家が長期滞在して演奏会を行うなど、芸術のパトロンとしての役割は変わらない。

とはいえ、近年で大きく変わった点もある。1998年には1種類しか造られていなかったワインが、今は12種類に。ミサに食事に欠かせない修道院ワインが、訪問客を喜ばせるアイテムとして新たな輝きを見せたのだ。醸造用コンクリートタンクの壁をそのまま残したショップにはヴァンド・フランスの白からAOPコルビエールの赤まで揃う。オクシタニーでもワインツーリズムがブームとなり、名だたるレストランを巡りつつフォンフロワド修道院に立ち寄る人が増えた。ここで歴史的建造物を見学し、展示されている国家級の芸術作品を鑑賞し、中庭に咲く花を愛で、最後にショップで試飲しつつワインを購入。時代の流れを五感でしかと受け止められる、稀少なスポットなのである。

Info
Route Départementale 613 - 11100
Narbonne
Tel.: +33 468451108
www.fontfroide.com/
入場料: 大人11.50ユーロ
開場日時など詳細は公式サイト参照

旅するマニエ
Trip
Occitanie
France
L'Abbaye de Fontfroide

甘口ワイン好きはルーションへ



オクシタニーのワインといえば、やっぱりカジュアルな赤？ いえいえ、白もロゼもスパークリングも揃っているし、お手頃価格から超高級の希少品まで何でもござれ。そして、忘れちゃいけないのが甘口ワイン。とくにパニユルス、リヴザルト、モーリとフランスぎっぺの甘口ワイン産地を多々抱えるのがルーションだ。「あんこ系のお菓子も合うんですよ〜」とルーション・ワイン委員会のエリック・アラシルさん。続けて「開栓から数日経っても美味なまま」と自信満々。お試しを！

オクシタニーを知りたい？ 返事はもちろん「オック」！ 「はい／いいえ」の「はい」をオック語では「オック」と言う。だから、オック語。そして、オック語を話す人たちの住むところが、オクシタニー。オクシタニアという響きを耳にしたことがあるなら、それはオック語でオクシタニーのことだ。

さて、フランスのどこにオクシタニーがあるのか、完全に把握している日本人は少ないだろう。でも、オック語と聞いてピンとくる人もいないはず。なにしろ、ラングドックというワイン産地名は、ずばり「オックの言語」を指すのだから。また、自然派化粧品メーカーのロクシタンは「オクシタニーの人」という意味。ちなみに、予言者ノストラダムスの出

身地はオクシタニーだ。医者でもあった彼はベスト流行時に患者を診てまわったが、自身はベストに雇われなかったとの逸話も残る。予言の信憑性については非常にマユツバだが……。ともあれ、まったく縁がないと思っていた遠いオクシタニーが、ちよつと近づいてきたかも？

その昔はボルドーからプロヴァンスに至るまで、大西洋と地中海をつなぐ太い帯状のエリアがすべてオクシタニー。ただし現在の行政上では、東側と西側とを省いた中央エリアのみがオクシタニー地域圏とされている。2016年にラングドック・ピレネー地域圏とミディ・ピレネー地域圏が合併して誕生したのだが、当初「ラングドック・ピレネー・ミディ・ピレネー地域圏」という長い名前前で、半年後にサクッと「オク

シタニー地域圏」となった経緯あり（ホッ）。残念ながらオック語はフランスで公用語として認められておらず、話者は年々高齢化により減り続けているが、まだ数十万人の人々がオック語メインで生活しているとか交通標識や看板で、フランス語と併記されたオック語を目にする機会はまだまだある。

オクシタニー地域圏内のワイン産地として代表的なのは、まずラングドック・ルーション。そして南西地方、コート・デュ・ローヌの一部が含まれる。ラングドック・ルーションでよく使われるブドウは、グルナッシュ、シラー、カリニャンなどいわゆるローヌ系品種。ボルドー寄りの南西地方になると、今度はカベルネ・ソーヴィニオンやメルローなどのボルドー系品種が多く、しかし内陸へ進むにつれタナ、モーザック、デユラスなどワインをそこそこ飲んでいる人だけが知る品種名もチラホラ。ピレネー山脈とセヴェンヌ山脈がそびえ、ガロンヌ川が走る内陸の地は様々な土壌が入り混じり、地中海沿いは海風の恩恵を存分に受ける。「どうやら多彩なワインが産まれそうだ」との予感を、次ページからチェックして確信に変えていこう。もちろんワインのお供である料理や、オクシタニーで生活する人々の声もお届け。オクシタニーのワインがよりおいしくなる、最新の現地情報が満載デス！



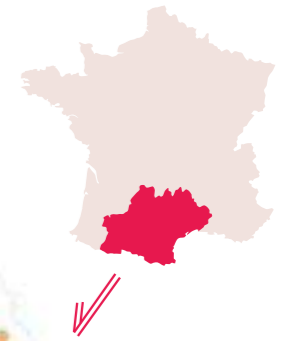
1)自然派の生産者がひとときわ多いオクシタニーでは、畑に下草を生やしておく草生栽培が盛ん。2)土壌成分は各生産者がきちんと把握。3)この看板をたよりに、いざワイン産地へ！



オクシタニーって どんなところ？

地図上を
旅してみれば
すぐ分かる

「ちょっと地味？」とか言わないで。
じつは日本人がスナナリ溶け込める気質！



出典: Destination Occitanie

- サンティアゴ・デ・コンポステーラの巡礼路として世界遺産登録された場所と建造物
- サンティアゴ・デ・コンポステーラの巡礼路
- 「フランスの絶景スポット」登録地
- 「オクシタニーの絶景スポット」登録地
- 温泉
- スキー場
- ビーチ

フランス国内でフランス人観光客数ナンバー1のオクシタニー地域圏。面積は72,720 km²と、地域圏としてフランス第2位の広さだ。避暑地も避寒地もあり、ユネスコ世界遺産は都市や運河など8つ、温泉リゾートは30か所、AOP(原産地保護呼称)とIGP(地理的表示保護)認定のワイン産地は80を数える。



Château Lastours

シャトー・ラストール

[Gaillac]



1) 白ラベルがブロッコ種主体の「キュヴェ・セレクション」、黒ラベルがカベルネをブレンドした「キュヴェ・デュ・ビジョニエ」。2) ファラモンさんに付きそうシェパードのゴヤちゃん。3) 裏庭にはフランス式庭園が。

Info Lastours, 81310 Lisle-sur-Tarn
Tel:+33 5 63 57 07 09
www.chateau-lastours.com/
見学は要事前予約、グループでの見学は有料

ガイヤック無名時代にいち早く海外進出し成功



旅するワイン



唯一無二のワインを造るには、地場品種が欠かせない。博学的なユベール・デ・ファラモンさんは、コメントが明快。「ガイヤックの語源は雄鶏。昔、上質なワインとして認められると雄鶏マークが付けられた。今でいう品質保証システムだね」うちでは地場品種のプロッコル、デュラスなど扱うけど、プロッコルは収穫が遅くてカベルネ・ソーヴィニヨンに近い。デュラスはメルロと同時期に収穫できて、性質を見ても従兄弟みたいなもの。16世紀から続くシャトーに生まれたものの、若い頃は辛酸を舐めた。第二次世界大戦後は家屋が火事で消失、資金はゼロ。父親とワイン生産に専念するも、卸業者へ樽売りすれ

ば利益は少なく、輸送経路での品質管理にも疑問アリ。そこで、ガイヤックでは海外へ直接輸入する造り手が皆無だった時代、ネゴシアン勤務経験もあつた彼は自らオランダやベルギーへ飛び、輸送ルートを確認した。「シャトーを売却しなければならぬ瀬戸際まで行っただけで、自分の代で潰すのは忍びない」と踏みとどまった。ボルドーの影に隠れがちなガイヤックワインだけど、海外で大歓迎され、心も支えられたんだ。今後は地場品種のなかでも絶滅しかけたブリュヌラルに注力してみたいという。「ワインとしてうまくいくかは賭け。でも、モノづくりの人間として、ほかと違うものに挑戦するのは当たり前」。息子に代を譲りつつ、まだまだアクティブだ。



4) 9本の支柱を持つ珍しいビジョニエ(鳩小屋)。建設当時、所有畑の広さを鑑みてベネディクト派の僧がサイズを決めたとか。5) 樹齢100年超のプラタナス並木がシャトー入口へ続く。6) 1579年作とされる印章は家宝。

Visit 訪

ねる

現地へ足を運べば美味しさと納得!

Domaine Baron'Arques

ドメヌ・バロナーク

[Saint-Polycarpe]

ムートン流哲学でリムーの高級ワインが完成



1) ショップでは15ユーロで試飲可。2) 毎年6万本以上は日本へ。フランス国内の流通量より多い。3) 「ラングドックの地域特性はキッチリ残す」と語るメートル・ド・シェのファブリス・ブリエさん。



Info 11300 SAINT-POLYCARPE
Tel:+33 468319466
www.domaine-de-baronarques.com/ ※日本語ページあり
見学受付は平日9:00~12:00、13:00~17:00(週末は事前相談)

ゆつくり、しかし確実に進化し続けるのが一流の証。カルカソンヌから南へ25キロ。ここにシャトー・ムートン・ロスシルドのオーナーが情熱を傾けたバロナークがある。高級ワインなのは当然として、使用品種はボルドー系のみならずシラーやマルベックなど南仏系もブレンド。ボルドーワインの真似でなく、地元のラングドックワインとも違う、バロナークという名の新しい飲み物が誕生したのである。17世紀から存続していた畑がベースなので、ムートン・グループとしては新参者なれど、ワイン生産の歴史は古い。フィリピンヌ・ド・ロスシルド夫人が1998年にバロナークの原型を入手し、さっそく行っただけ

土壌分析だ。区画ごとに適した品種を選定し、ほぼ全面的に植え替えが進められた。その地にあるものをただ使うのではなく、ポテンシャルをさらに高めるのがロスシルド家の哲学。当然「植えたらオシマイ」とならず、昨年に土壌を分析し直したので、また次なる植え替え作業に入るとか。以前は一度樽に入れたらそのままだったワインが、今は澱引き時に別樽へ移し替え酸化を促すように。また大樽から小樽へサイズ変更し、熟成時の新樽使用率を2018年から高める、など樽ひとつをとって見ても年々細かくアレンジが施されてきた。すでにAOPリムーのトップに君臨しながらヴィンテージ毎に進化し続けるバロナークは、垂直試飲のしがいがあるワインだ。



4) 1900年建設のメゾンには、ロスシルド家の宿泊場所。5) メゾンのファサードには上に天使、下にパッカスの顔が。6) 標高250m。霧は時折発生するが、風通りが良く湿気の溜まらない優れた畑だ。



Caveau de Cucugnan

(terroirs des Vertiges)

カヴォー・ド・キュキュナン
[Cucugnan]

古城散策とワイン試飲で
人の行き交う小さな村



1) コルビエールのオック語「コルヴァリア」がワイン名に。2) 試飲や購入のほか、地元ワインの紹介動画も鑑賞できる施設。



3) AOP コルビエール、IGP ベイ・ド・キュキュナンのワインが揃う。4) 近隣の栽培農家たち。手にはブドウの花のパネル。



Info 31 Rue Alphonse Daudet, 11350 Cucugnan
Tel:+33 468454161
terroirsduvertige.com/
無料試飲可 営業時間はシーズンで変動

旅するワイン
Occitanie France
Visit 2 訪ねる

栽培農家たちが愛するのは
手間のかかるカリニャン種

ピレネーの山間にあるキュキュナン村は、ワインと城塞観光で成り立っている。近くには、将来ユネスコ世界遺産に認定されると予想されるケリピュス城やベルテューズ城。どちらもキリスト教で異端とされ迫害されたカタリ派に縁ある城である。ワインツーリズムを主目的とした観光客が訪問し始めたのは、ここ数年。教会もパン屋も1軒ずつしかない小さな村だが、生産者協同組合の施設「カヴォー・ド・キュキュナン」が、ワインツーリズムの拠点だ。

この施設内で居合わせた栽培農家のミシェル・ルズベキさんに、最近の栽培事情を聞いてみた。「もっと収穫時期を遅く、「ロゼ用ブドウを増やせ」など、醸造家の指示は常に厳しい」と苦笑いしながら、「栽培農家がコントロールしやすい品種はたくさんある。でも、ローカルなカリニャン種は守りたいね。病気に弱いけど、

大昔から残ってきたのはこの地に適しているから。ブドウと人間、生物同士の関係性を畑で感じられる品種なんだ」。続けて、妻のパスカルさんが「栽培農家として、とくにブドウの花が咲く5、6月は感動のシーズン。周囲に野草のエニシダ、スイカズラも咲いている畑の真ん中で、いつも深呼吸するの」。一緒に談話していたミシェル・ラリゴラさんは、「カリニャンは古樹が残されている分、昔の規格のままだから畝幅がせまくて機械が入らないし、歩きづらいのすべて手作業になる。と言いつつ、好きな品種を挙げるなら、私もカリニャン」。

近隣には鉱山跡があり、栽培農家のラリゴラさんは鉱山研究会の会長も務めている。「鉱山で採掘された鉄が武器になり、金銀は貨幣になり、地域が自立する力となります。ここには自然環境と人がリンクするオリジナリティがあるでしょ。城だけでなくワイン、鉱山もセットで世界遺産にしてほしいですね」。



1) お気に入りの壁画前に立つオリヴィエ・サベラさん。2) セラー隣の元住居は、シャンプル・ドット(フランス式の民宿)に改装。ブドウ蔭の絡まる客室ベランダから町を眺める。3) 客室数は3。80平米の広い部屋は外人客にも好評とか。

Info 14 rue Edouard Herriot 66650 Banyuls-sur-Mer
Tel:+33 468883104
ワイナリー www.vialmagneres.com/
民宿「le Clos saint André」
www.clos-st-andre.com/en/le-clos-saint-andre/



早飲みから長期熟成まで
バニユルスを複数展開

Domaine viticole Vial Magnères

ヴィアル・マニエレス
[Banyuls-sur-Mer]

ヤンチャな曾祖父から続く
バニユルスの老舗ワイナリー

「下の樽は1987年物」「この樽の中身はゆくゆく日本へ運ばれる予定」と積み上げられた樽を指さし丁寧に解説してくれたのはオリヴィエ・サベラさん。曾祖父の代から120年続くヴィアル・マニエレスの当主で



4) 室内で太陽に晒さず熟成を進めるバニユルスの樽群。
5) 左から赤「レゼスベラード」、白「アルメン」。

ある。看板ワインは、サベラさんが「まさに家族の血」と表現するバニユル・ランシオ「アル・トラゴ」。いいヴィンテージのワインだけを使い、20年以上樽熟成。また、太陽の熱に晒すことで、クセのあるチーズに合わせても負けないほどインパクトのある複雑な味わいに仕上げている。ワイナリー名より、こちらの商品名

Château de Sours

シャトー・ド・ソール
[Gaillac]

名門一族はレストラン経営でも
才覚を発揮



1) ステーキだけでなくチョコとも合うワインたち。2) 馬好きなオーナーにちなんで一角獣のオブジェ。3) ロゼ泡を手にする見学ガイド。4,5) 中も外も美しいセラー。

Info 48 Chemin Toulze, 81310 Lisle-sur-Tarn
Tel:+33 5 63 57 09 79
www.chateau-de-sours.com/
個人のワイナリー見学無料、10人以上は有料(1人8ユーロ)

瀟洒なシャトーが造るのは
お手頃価格のガイヤック産

16世紀から継続してシャトー・ド・ソールを運営してきた、ジネス・ド・ソール家。この名門一族の名は近年、レストラン業界のほうで良く知られている。というのもフライドポテトとステーキのセット、ステック・フリットに特化したピストロ「ラントルコート」とその姉妹店を全国展開しているから。おかげで、レストランで出されるワインとしてシャトー・ド・ソールの存在を知るフランス人も多い。

造るワインはAOPガイヤックの赤、白、ロゼ。ほとんどが1本10ユーロ以下と、さすがのピストロ価格設定

定である。地場品種のデュラスを用いたスパークリング「レ・ベルレド・ロゼ」は瓶内二次発酵で泡の状態はすこぶる良好、なのに14ユーロと懐に優しい。シャトーのショップに随時立ち寄り、気負いなく大量買いしていく地元民たちが羨ましくなる。ただ、せっかくなシャトーを訪問するのなら、オーガニック・ワインの造り手らしい緑豊かな敷地内を一周して、ショップ近くの屋外に設置されたアート作品、ポルドーのシャトーによく見かけるネオグレコ様式の邸宅、17世紀に組まれた太い梁を残すセラー、馬や鶏の放牧場など、見るべき風景が随所に点在。ワインの試飲と購入は、見学終了までしばしお預けとしよう。

オクシタニーの
恋募る
Scene

オクシタニーでは各県でブドウを栽培。東側は海洋性気候で日照量に恵まれ、山々を抱える西側は内陸性気候で1日の気温差大。



旅する人々
Trip
Occitania
France
Occitania

Eat

La Table du Sommelier

ラ・タブル・デュ・ソムリエ

[Gaillac]

Info 34 Place du Griffoul, 81600 Gaillac
Tel:+33 563812010
www.latabledusommelier.com/
◎12:00~14:00、19:00~21:30
◎日・月 ※しばらく変動あり、公式サイトで要チェック



1)専用トレーに乗るコースのワイン3種。2)赤ワイン・コースの前菜、パイに入った羊の胸肉ときこの煮込み。3)気になるボトルはお土産も◎。タグにレストラン価格とテイクアウト価格を併記。



天気の良い夏の夜は、中庭での食事も快適。



Château de Salettes

シャトー・ド・サレット

[Cahuzac sur Vère]

Info Lieu dit, 81140 Cahuzac-sur-Vère
Tel:+33 563336060
www.chateaudesalettes.com/
◎12:00~13:00、19:30~21:00 (レストラン)
◎休日はシーズンで変動

この界限では随一の高級感
オトナな時間を過ごして

スバ、ホテル、レストラン、そしてブドウ園を併設するシャトー・ド・サレット。創立13世紀のシャトーを1994年にル・ネ家を買収、ガイヤックのブドウ園に惹かれての買い物だったが、失われていたシャトー家屋部分も修復し、4つ星の宿泊施設へと再生させた。シャトーを取り囲むブドウ畑は32ヘクタール。プロッコル、デュラスほか平均樹齢40年のブドウで赤白のワインが造られている。熟成樽は400リットル。ボルドーやブルゴーニュのそれと比べ大きいアルマニヤック・サイズを使用するのが特色だ。このワインを最高の状態で味わうなら、やはりシャトー内のレストランへ。パリ「ルカ・キヤルトン」をはじめ高級店を渡り

たおやかな自社ワインに 限りなく上品な料理を

1)甘口白のヴァンテージ違い。他社のガイヤック産も多数リストに。2)ゆったりとした店内。3)サレット赤に合う鴨肉。4)アーティチョークのムースがケーキのよう。

歩いたルドヴィク・ジェヴルスキさんが2015年から厨房の指揮をとり、ミシュランの星、ゴ・ミヨのトックを連続して獲得中。接客も料理と同様にグレードが高く、旅のいい思い出になること間違いなし。

ガイヤックのA~Zが おいしく学べるビストロ

試飲能力が試される? でも
答えは全部ガイヤック産です

銘柄の伏せられたグラスをサーブし、「さあ、楽しんで!」と声掛けするスタッフ。ガイヤックのワインに精通するソムリエ、ダニエル・ペストルさんと妻ミレイユさんが営むワイン・ビストロ「ラ・タブル・デュ・ソムリエ」ならではの日常風景だ。2店舗あり、アルビ店はダニエルさんと息子、ガイヤック店はミレイユさんが担当する。オススメは料理3品とワイン3グラスが最初からセットになったペアリング・コース。ワインは赤、辛口白、甘口白、各1種の4パターンからタイプを選択、あとは各グラスに合う料理が運ばれるのを待つだけ。「ガイヤックは標高の高い北側がフルボデイ、砂岩質土壌の南側が軽いワインの産地」とミレイユさん。銘柄が明かされた後もあれこれ説明してもらえるので、食事を終えた頃には誰もがガイヤックワイン通に!



4



5



6

4)ブラインド試飲の回答は、グラスに付いているディスク裏に。5)甘口が得意なら、ガイヤックの甘口飲み比べにトライ。6)ペアリング提案歴25年、マダムのミレイユ・ペストルさん。



モダンなカスレは、ロー
スト系でアッサリ。



4



1



3



2

旅するワイン



Eat ① 味わ

天気の良い日は、眺めの良いテラス席も◎。



散策の疲れを癒してくれる 熱々カスレが自慢の店

中世の兵士気分を満喫?!
城壁内でいただく郷土料理
寒い夜にカルカソンヌの城壁内を延々歩くと、「自家製カスレあります」との店看板がやけにまぶしい。石畳の道から伝わる冷気で感覚の鈍りかけた身体に地元のワインと熱々カスレを流し込んだら、さぞシアワセか……と妄想する人はほかにもいるわけで、夜のビストロ「サン・ジャン」はいつでも大賑わいである。観光客の胃袋を満たす店は城壁内に30軒以上あるが、居酒屋のように気楽な店構えはこの店くらい。カスレに前菜とデザートが付くセットは16ユーロで、さほどお腹が空いていなければ同行者とシェアしてもいいボリューム。スタッフには「カスレに合うのはコルビエール赤」と断言されるので、そちらは完全にオマカセでさて、当のカスレは他エリアで見かけないユニークな「ガイヤック風」。オクシタニーのカスレを語りた美食家は、いちど食べておくべき。



城塞都市内の北端に位置。テラス席もあり。

Le Saint Jean

ル・サン・ジャン

[Carcassonne]

Info Place Saint-Jean - 11000 Carcassonne
www.le-saint-jean.eu/
◎12:00~14:30、19:00~23:00
◎無休 シーズン時は事前予約がベター

鴨モモ肉、両面焼のソーセージ、豚肉入りのカスレは全体に「焼き上げた感」強め。オリュー・ロマニ作の自然派コルビエールと。



Le 5ème Péché

ル・サンキエム・ペシエ

[Collioure]

Info 16 rue de la Fraternité 66 190 Collioure
Tel:+33 468980976
◎12:15~13:15、19:30~20:30
Ⓞ日・月

日本人にも知ってほしい
ル・サンキエム・ペシエ

鮮魚とジビエの扱いに定評があるフュージョン料理店。シェフは、料理人歴15年の飯島真史さんだ。妻の出身地であるコリウールで店を出した当初はミシュランの星獲得を目指して試行錯誤していたが、しばらくすると違和感を覚えたとか。今はあえて白いテーブルクロスを外して堅苦しさを無くし、飯島さんらしい空間を完成させている。ワインは、飯島さんの好みを反映しコリウール産の自然派中心。また日仏融合の料理に合わせ、日本の酒やウイスキーも常備。日本人客はほぼゼロだが、地元民や欧米人観光客には絶賛され、帰りに際「素晴らしい声がかかった」とシェフをねぎらう客の声が日々キッチンカウンターへ投げられる。

ちょっと驚く創作料理は
ホッと落ち着く味わい



4)食後のお茶は鉄瓶から。5)飯島真史さんの背後には、提灯職人である父親作の提灯が。



1)レアなメカジキのグリル、赤ワイン醤油の野菜炒めをトッピングしたアジア麺。2)柚子と発泡日本酒のオリジナルカクテルを食前に。3)カジュアルに改装した店内。



L'Auberge du Vigneron

オーヴェルジュ・デュ・ヴィニユロン

[Cucugnan]

Info 2 rue Achille Mir 11350 Cucugnan
Tel:+33 468450300
www.auberge-vigneron.com/
◎12:15~13:15、19:30~20:30
Ⓞ日・月

キュキュナンで出会った
笑顔のサービスと料理

一周20分ほどの小さな村、キュキュナン。その中央高台に位置する石造りの大きな家が、ホテルとレストランを併設した「オーベルジュ・デュ・ヴィニユロン」だ。レストランのテラス席は、遠くにケリビュス城、手前にブドウ畑が広がるパノラマ・ビューが素晴らしい。ただ、ワイン好きならメイン・ダイニングの眺めだって悪くない。壁際には人が中で生活できるほど巨大な樽が据え置かれ、棚には地元ワインボトルが整然と飾られているのだから。提供される料理はどれもクラシックだが重すぎることなく、ほどよい酸のある地元ワインのおかげもありペロリ。また、優れた接客技術者に贈られる称号を国から授与されたマダムによる何気ないサービスが、旅の緊張をほぐしてくれること間違いなし。

絶景テラスとダイニング、
どちらもワインが美味になる



1)ホロホロ鳥のローストに、ルーサヌヌ主体の白ワインを。2)最古のスパークリングと言われるブランケット・ド・リムーで乾杯。3)テラスは屋根があり雨天でもOK。4)広めの室内。

旅するワイン



Eat ② 味わう



1)ウッドデッキの中庭は、壁に囲まれて海風がさえぎられるので予想以上に静か。2)フライソテーが人気のタパス。3)ワインはコリウール産を中心にラングドック・ルーシヨンが充実。4)ヒラメが店内のショーケースに。日本みたい!?

石造りの修道院跡地は
シーフード・パラダイス

Le Jardin de Collioure

ジャルダン・ド・コリウール

[Collioure]

Info 4 route de Port-Vendres 66 190 Collioure
Tel:+33 468951252
www.lejardindecollioure.com/
◎9:00~23:00
Ⓞ無休

歴史と美食が交差する
コリウールの隠遁スポット

海岸沿いの町、コリウールに來たら海の幸は外せない。なら、修道院跡をリノベーションした海鮮レストランはいかが? 修道院だけに、町の喧嘩から離れた立地で、静かな店前に立つだけで気分は自然とリセット。回廊から中へ入ると、明るい石壁のダイニング、樹齢100年の樹の下でくつろげる中庭、シガールーム、と空間毎に趣がガラリと変わり、今度は気分がグングン上がっていく。近郊の港で水揚げされた魚や甲殻類、貝はすべてフレッシュで臭みがなく、たとえ生でなくフライにしても、その素材の良さが伝わってくる。これなら魚にウルサイ日本人も納得だ。ここではぜひ、魚料理とコリウール産ワインを満喫して……と言いつつ、炭火焼の肉料理も各種あり。肉派の人との同伴も可能なのはありがたい。



1)レストランとショップは室内で連結。2)ショップのカウンターでは試飲も可。3)マッシュルームのラビオリには「マルキド・ベノティエ シャルドネ」。白身魚のローストには、グルナッシュとシラーを使用した「メゾン・ロルジュル オ・ド・ロゼ」を。

食事、ショッピング、
セラー見学を1か所で

La Table du Château de Pennautier

ラ・ターブル・デュ・シャトード・ペノティエ

[PENNAUTIER]

Info Château
11610 PENNAUTIER
Tel:+33 468256348
www.lorgertil.wine
営業日時はシーズンによって変動

地中海式料理とワインで
ヘルシーに満腹、満足

高い天井と暖炉が印象的なレストラン。向かいに建つスタイリッシュなセラーをガラス越しに眺めながら食事ができる。鮮度の高い食材をシンプルに調理する、地中海式のヘルシーな料理を提供し、コースは2品23ユーロ。1皿ごとのボリュームはタップリ、彩りが美しいことを考えれば、かなりのお値打ち価格だ。ワイナリー運営のレストランだけに、ワインも当然リーズナブル。同系列のドメーヌそれぞれの自信作ワインがオンリスト、IGPペイドックからAOPカバルデ、ミネルヴォワまで広く網羅されている。隣接するショップにはワインのほか、ワイングラスやデキャンタ、明るい色調のうつわ、铸物のキッチン雑貨などもあれこれ売られているので、料理をする人はこちらも要チェック。



レトロな看板デザインの
絵葉書を土産に。



Albi

アルビ編

近郊の産地、ガイヤックの ワイン片手にアート鑑賞

修復が済んでいない教会もまだまだ残る。

1)ガイヤックワイン会館にてモーザック種4つの比較。2)会館は教会の一部を利用。3)ガイヤックの各生産者につき1種類ずつ置かれた販売コーナー。試飲ワインは常に10種ほど用意されている。4)品種を目と舌で確認。

Info La maison des Vins de Gaillac
Abbaye St Michel 81600 Gaillac,
Tel:+33 563571540
www.vins-gaillac.com/venir-nous-voir/la-maison-des-vins/
Ⓜ シーズンで変動
Ⓜ ガイヤックワイン祭り期間ほか不定休



11世紀から改築が続いたヴェー橋
(旧橋)はアルビの歴史的建造物。

アルビ大聖堂を見上げつつ、カフェテラスでグラスワイン。

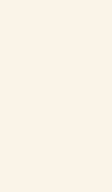
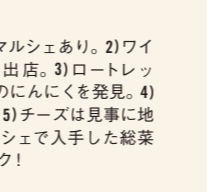
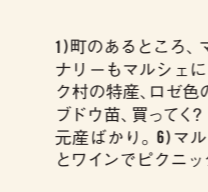
Marchés

マルシェ編

地元っ子に混ざって マルシェで買い物

私に付いてらっしゃい

1)町のあるところ、マルシェあり。2)ワイナリーもマルシェに出店。3)ロートレック村の特産、ロゼ色のにんにくを発見。4)ブドウ苗、買ってく? 5)チーズは見事に地元産ばかり。6)マルシェで入手した絵葉とワインでピクニック!



1)嵐でも海から判別できるようカラフルに塗られた家。2)町と緑ある画家の絵を展示。



ワインとアンチョビで 地中海の恵みを実感

Walk 小さな町を歩

Colliure

コリウール編

く

気になる酒屋や裏道で思いのまま足を止めよう

僕が案内するよ



3)ワインショップ「ヴァン・ド・トゥール」ではドメーヌ・セルヴァンのスタッフ(右)が出張販売中。客は地場品種の話を好むとか。4)近隣のワイナリー1軒ずつと交渉し、販売アイテムを増やしてきた。5)店は目抜き通り沿い。



Info Vin d'Auteur
6 Place Gén Leclerc, 66190 Collioure
Tel:+33 468554522
www.vinsdauteurs-collioure.fr/
Ⓜ 10:00~12:30、14:30~19:00
Ⓜ 無休

6)コリウール名物アンチョビを求め「アンショワ・ロック」へ。代表のロックさんが商品別に説明。7)伝統的なワインの飲み方も見せてくれた。8,9)直売所にはアンチョビに合うワインも。10)1870年創業の老舗。



コリウールの小さな
湾は散歩に最適。



Maury

モーリ編

え、壁なの? モーリのトロンプ・ルイユ

Info Anchois Roque
17 route d'Argelès 66 190 Collioure
Tel:+33 0468820499
www.anchois-roque.com/
コリウールに直営店は3店舗あり

甘口ワインが有名なモーリには、随所にワインセララーのトロンプ・ルイユ(だまし絵)が。「なんのため?」と困惑しつつ、記念写真を撮るため車を降り、ついでに酒屋へ寄ってワインをゲット……ハッ、絵の目的はコレか!





Tasting Room

1) 試飲スペース兼ショップ。
2) リュックさんが命名した、
仮説という意味のワイン
「イボテーズ」白。全世界あ
わせて栽培面積が15ha程
度、絶滅寸前のカリニャン
グリ種を100%使用。3) 近
隣ワイナリー20軒分のピ
オワインも取り扱う。



Winery

1) 元タンク内でルモンタージュ用の網を手作業する醸造
スタッフ。夏は涼しく冬は暖かく、ワインにも人にも優し
い環境。2) 反響具合も見事。仕事時の鼻歌が捗る？



Info

2 route de Caladroy 66720 Bélesta
Tel:+33 0468811473
www.riberach.com/
タンク改装の客室 195ユーロ～
タンク上階の標準客室 165ユーロ～



旅するワイン
Trip
Occitanie
France
Stay ①泊める



Stay 泊

まる

旅先でホロ酔いのままバタンキュー



Hotel

1) 機能的でシンプルな客室。
寝室と洗面所、バスルーム
との間に仕切りは設けてお
らず、さらに広がりを感じる。
2) 元コンクリートタンク
であることは、徹底的に
リフォームされた室内より
も室外で再確認。



Owner

左から) カリンさん、リュックさん、
ゾエさん。日本の大学生であるゾエ
さんはコロナ禍で一時帰国中。



Restaurant

1) ワイナリーらしい意匠を随所に随
所に残しつつ、統一感を持たせた店
内。2,3) 三ツ星レストランで経験を
積んだ、ジュリアン・モンタシエさ
んの料理。近い将来、このレストラ
ンにもミシュランの星が輝くはず。



Domaine Ribera

ドメヌ・リーブラック

[Bélesta]

匠は見事、コンクリートタンクを
快適な客室と醸造ルームへ

オーストリアに長らく住まう夫婦、リュック・リシャールさんとカリン・ピュリンガーさんは2人揃って建築家。家、ビル、歴史的建造物のリノベーション、なんでもござれと活躍していたが、好きなワインを自分たちで造りたくなり、縁あってオクシタニーへ。ペルピニャンから車で30分の距離にある小さな集落で入手したワイナリーは、元・生産組合所有であった。一度に大量のワインを仕込めるよう、5000ヘクタリットル容量のコンクリートタンクが65台設置されている超大型物件。1925年に建てられた石造りの家屋外観は残したいけれど、1軒分のワイン生産用としてはムダに広い……。「なら、タンクを部屋に改造し、宿泊施設にしてホテルを経営しよう」とのアイデアに行き着いた。

以前はワインで満たされていた空間が、今や人が寝泊まりをする客室に。そして、秘密基地めいた狭い部屋ではない。タンク2つ分のスペースを占める室内は天井が高く、白を基調としたインテリアで圧迫感はない。庭園へ向かって大きなガラスの引き戸も設置され、ダイニングでワインを飲んでからベッドで寝転ぶころには、自分がタンク内にいることを忘れてしまう。

醸造施設側に割り振ったエリアで持て余していたタンクもまた、フル活用されている。樹脂製の小型タンクは衛生的な反面、温度管理に注意を払わなくてはならないが、温度変化のゆるやかなコンクリートタンクの内部に設置するだけで問題軽減。温度調節のマシンを導入せずとも、野生酵母の働きだけで自然と健全なワインが造られるという。そう、ドメヌ・リーブラックのワインはピオである。さらに、ポンプなどのマシンも導入せず、ワインはフィルターも通さず、SO2添加も可能な限り減らす。なるべく手作業で進め、いや、ほとんど手を加えてすらいけない。どの品種においてもブドウの生命力に任せっきりで、なにも一切の雑味を持たないワインが完成するのは、もはや神祕だ。

「オーストリアに住んでいた私たちは、オーストリアワインの良さや違いを知っている」と妻のカリンさん。だからこの地でも、オーストリアワインと共通するような繊細で可憐なスタイルを求めたくなる。ほかの文化を知っているからこそ、ついオクシタニーでもエキゾチックな部分を探してしまうのかもね。夫のリュックさんは「ワインはパワーより繊細さ、ミネラルが重要ということ。ここは標高400メートルで、海も、スキーのできる山も50km圏内。太陽が強いから、ブドウの熟し過ぎに注意しなくてはいけないけれど、それは収穫のタイミングで解決できるのだ。」

ちなみに、以上のトークは2人の娘、ゾエさんが通訳してくれた。日本語ペラペラのゾエさんに感謝！

世界遺産の中心で
寝泊まりしてみませんか

お城風テーマパークに夢はたくさん詰まっているが、ユネスコ世界遺産に認定された本物の城塞は、次元の異なる雄大なロマンにあふれている(注: けしてデイスってません)。戦の只中でも長期籠城が可能、世界最強かつ最大のひきこもり空間であるカルカソンヌ城塞都市は、中世に建立されて以来、崩れ落ちることなく今日に至る。歴史的価値が高く、世が世なら立ち入り禁止でもおかしくない城塞ながら、今や観光都市として栄え、世界中から多くの観光客を自由に受け入れる平和な時代となった。

カルカソンヌは山と山との合間、大西洋と地中海の中間、と交通の要所になりやすい地勢である。つまりは領土拡大を狙う諸国の攻撃ポイントにもなりやすく、難攻不落の城塞は必要に迫られて制作された。17世紀に入るとカルカソンヌが国境紛争地帯から外れ、城塞の利用価値が消滅。放置されている間には、「ここにちよūdい建材があるぞ」と城壁の石が次々持ち運ばれて危機的状況に陥ったが、19世紀の修復作業が功を期した。周囲を2周する全長3000メートルの外壁も復元、ようやくほぼ現在の姿へ。「進撃の巨人」に登場する城壁のモデルでは、とささやかれるほど堅牢な外観を取り戻した。

21世紀に入り、より丁寧な修復作

業を心がけているのが城塞都市内の5つ星ホテル「ホテル・ド・ラ・シテ」だ。外観は城塞都市に溶け込み、内部はネオゴシック、アールデコのデザインを取り入れたスマートなラウンジや客室。どこかがウツカリ壊れると、ステンドグラスなら職人がやっつけて手直しし、壁なら元の部分と馴染むよう石でも木でもアンティークのものを探してくる徹底ぶりである。「歴史的な魂を守るための努力です。結果、修復箇所一つひとつが愛の証になります」とホテルの信条を語ってくれたのは、ディレクターのサム・リシェさん。「そして地元のワイン、これもまた大事な歴史的遺産だと思っています」。ひと昔前の、南仏ワインは量で勝負、質は二の次とのネガティブなイメージを、一部の人はなかなか捨てきれない。「広大な土地ですから、量が多いだけでなく、白、赤、ロゼ、泡、とバリエーションも広い点に注目していただきたいのですが(リシェさん)。またとくに外国人客は、ワインリストを手にするとブルゴーニュやボルドーなどのページで視線が留まる人ばかり。せつかく超高級5つ星ホテルでサーブしてもまったく遜色ないオクシタニー産ワインが次々登場しているのだから……と、ダイニングではソムリエが積極的に地元ワインを薦めてきた。眼下の畑で獲れたブドウのワインを飲み、食事を楽しみ、そのまま就寝する城塞生活。「人生でやりたいことリスト」に追加決定!

Hôtel de la Cité

ホテル・ド・ラ・シテ

[Carcassonne]

Hotel

1)茶や食後酒は、イギリスのチャーチル首相も利用したラウンジで。奥にある騙し絵の扉は、ホテルスタッフ出入口。2)ホテルの位置は城塞外壁近く。3)1Fのスイートジュニアはテラス付。2Fは眺望の良さが特長。



Wine Room

ワインセラー隣の個室を案内するサム・リシェさん(左)と、メトルドテルのプリス・ラングラールさん。



Restaurant

1)じっくり見始めたら小一時間はかかる分厚いワインリスト。ソムリエと相談して決めたほうが早そう。2)修道院跡を改装したダイニング。結婚披露パーティにもよく利用される。3)シェフ歴20年のジェローム・リヨンさん。



Info
Place Auguste-Pierre Pont, La Cité 11000 Carcassonne
Tel:+33 468719871
www.cite-hotels.com
クラシックルーム 239ユーロ〜

City

城塞内ではサン・ナゼール・バジリカ聖堂を見学、土産物屋を覗き、食事もとりつつゆっくりと散策を。19世紀、とんがりお屋根に修復された塔は「もともと平らな屋根だった」と物議を醸したこともあったが、今ではすっかり城塞の一部として馴染む



旅するワイン



Stay ④ 泊め

Hôtel Le Casa Pairal

オテル・ル・カーサ・パイラル

[Collioure]

Info Impasse des Palmiers 619 000 Collioure
Tel:+33 468820581
www.hotel-casa-pairal.com/fr
トラディショナル・ルーム 226ユーロ〜



旅するワイン



Stay ④ 泊まる



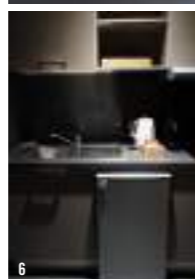
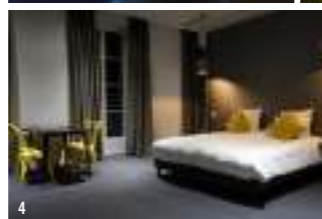
1)ベーシック・ラインのトラディショナル・ルーム。2)中庭に面した客室棟。3)朝食のビュッフェは地元の食材が並ぶ。香り高いオリーブオイル、福祉施設で作られた素朴な味のジャムにトライ。4)温水プールなので肌寒い日でもOK。

Château de Tauzies

シャトー・ド・トジ

[Gaillac]

Info 1850 Route de Cordes
81600 Gaillac
Tel:+33 5 63 41 26 80
www.chateaudetauzies.com
コンフォート・ルーム 71ユーロ〜



1)ブドウ畑には宿泊者が自由に使えるテーブルセットや屋外プールが。2)シャトー・ド・トジのスパークリングは地場品種のモーザック種100%で瓶内二次発酵。3)19世紀に建てられた館に客室は15。4)キングサイズベッド付のシュペリール・ルーム。5)朝食は指定時間に木箱入りでお届け。6)調理器具や食器の揃ったキッチン。



Shop

3年前に改修されたショップには通常ボトル12本分のサルマナザールや古酒などが陳列、博物館のよう。

本は読者プレゼントに。詳細はWEBにて。



Restaurant

1)この日の前菜はカツオ出汁のスープ付。2)ペアリングコースは37ユーロ〜。3)広報担当のポーリーヌさん(左)とペロニックさん。4)ウワサの高級ロゼ「クロ・デュ・タンブル」は、アメリカ人女性に大人気とか。



Winery

ビオワインはとくに衛生面での徹底が求められる。

Château de l'Hospitalet

シャトー・ド・ロスピタレ

[Narbonne]



Info
Route de Narbonne-Plage - 11100 Narbonne
Tel:+33 468452850
www.chateau-hospitalet.com
クラシックルーム 145ユーロ〜

Hotel

1)寝室、リビング、寝室とすべてシンプルにしてゆったりした間取り。2)各客室にはシャトー・ド・ロスピタレの扱うワイン名が付いている。自分の宿泊する部屋名のワインをショップで探し出し、お土産にするのも一興。



「アート好きが集まるホテルは、インテリアがキュート」
スペイン国境まで車で40分ほど、スペインとフランスの文化が入り混じるコリウールの3つ星ホテル。地中海まで徒歩3分の立地から、夏は海遊びの観光客でにぎわい、閑散期の冬にはまた避寒を目的とした客が集う。部屋ごとに内装の印象が大きく変わるが、マティスやその友人である画家たちが愛した町だけあり、どの部屋も色使いが絶妙だ。近隣のワイナリー巡り、また市内に点在するギャラリィ巡りの拠点に。

「郊外の静かなシャトーで暮らすように泊まりたい」
ガイヤックの中心地から車で5分、ゆるやかな丘陵地帯に佇むシャトー。宿泊施設である館とワイナリーは100メートルほど離れており、収穫最盛期でも人の往来が気にならず静かに過ごせるのはありがたい。サイズにより3タイプに分けられている客室はすべてキッチン付きで、長期滞在に適している。また、ガイヤックのマルシェで買い物を楽しむ人のため、部屋には買い物用の籐編みバッグを設置、との気遣いもうれしい。朝食セットはドア外に運ばれるシステムで、客室内では何時でもマイペースでくつろげる。1Fに試飲ルーム兼ショップあり。

「一緒に歩む」を野心とする
男のワインは成功の味
ジェラルド・ペルトランさんは、ラングドックワイン界のスターである。若い頃はラグビー選手だったが、ラングドックではワインメーカーとしてそれなりに知られていた父親が交通事故で急逝したのをきっかけにラグビーを引退。家業のブドウ園を継承し、安ワインのイメージが強かったラングドックで高級ワインを造り出して脚光を浴びたのだ。
彼を一言で表現するならば、「ひたすらセンスがいい」。約200ユーロの高級ロゼワインをリリースし、「ロゼ・安物」の固定観念を払拭。18年前からピオに着目しており、今はプロデュースする16のドメーヌすべてでピオ・デ・ナミを実践中。正式にビジネスの関係を結んでいないドメーヌでも、「ピオに興味がある」と相談されれば惜しみなく援助する。300人以上のスタッフを束ね、1500の国・ワインを輸出する、完全無欠のヒーローのような彼が、オーベルジュも運営？それはもう、快適に決まってる！
3つ星のシャトー・ロスピタレは、決して華やかな装飾を施したオーベルジュではない。しかし、シックな客室のベッドは寝心地が最高。レストランではワインと合うモダンな料理に工夫が凝らされ、1皿毎に驚きを与えてくれる。「ワインは中身を勝負」と実力主義な彼らしいオーベルジュ、機会を見つけてぜひ来訪を。

オクシタニーを旅するときは

Travel info

オクシタニーで飛行機の離発着が多い都市はトゥールーズとモンペリエ。日本からはエールフランスでまずパリへ向かい、国内線で乗り継ごう。●羽田/成田/関西→パリ 約12時間 ●パリ→トゥールーズ 約1時間15分 ●パリ→モンペリエ 約1時間20分 ※2021年2月現在、コロナ禍でフライト・スケジュールは大幅に変更されているので、最新情報はネットでチェック。
→ www.airfrance.co.jp

