

de Montille & Hakodate 2020 Tasting

一昨年夏の 2019 ヴィンテージお披露目テイastingでは「つくり手のポリシーが味に現れている、日本のつくり手に飲んでほしいワイン」とFBに書き込んだ。

有言実行で昨年、ブルゴーニュのエティエンヌ・ド・モンティーユと日本のつくり手を結ぶピノ・ノワール オンラインセミナーを開いた。

ともに余市登町の木村農園産 PN を使ったド・モンティーユと千歳ワイナリーなど5種類のPNをテイasting。参加したつくり手の多くが「ド・モンティーユ 驚 2019 はブルゴーニュだ」とほかの北海道PNとは一線を画していると、それこそ驚きを隠さなかった。そしてこの3月末、2020 ヴィンテージ「學」のお披露目テイastingに参加。2020 のピノ・ノワールは北海道ともブルゴーニュとも一線を画すワインだった。

「エティエンヌの目指す北海道を反映したフィネスのあるエレガントなワインに近づいてきた」とジェネラル・マネジャーの矢野映さん。赤い果実の生き活きとした風味とタンニン、角のとれた酸味がバランスよく溶け合い、今開けてもうっとりと楽しめる。「私を飲んで、おいしいよ」と訴えているかのようだ。ケルナーも華やかな香りが飲み手を誘惑する。ツバイも土っぽさのないエレガントな味わい。

3アイテムに共通するのは、遠巻きに魅了される近寄りやすいエレガントさではなく引き寄せられる明らかなエレガントさ。エティエンヌの親しみやすいカリスマ性ともつながる。

函館の自園の中に今年竣工するのワイナリーで、この秋に仕込むピノ・ノワールは自社畑産だけの予定、モンティーユ&北海道が真価を発揮するのはこれからだ。