

WINE

偶然から生まれた奇跡の味 ——ケンゾー エステイト開業 10周年記念ワイン「深穩 shinon 2017」が発売へ

アメリカ、ナパ・ヴァレーにあるワイナリー、ケンゾー エステイトから限定ワインが登場した！ その味はいかに？



By 岩田桂視 (GQ)

2020年7月7日



10周年

この7月にワイナリーのケンゾー エステイトが開業して10周年を迎えた。それを記念してつくられた赤ワインの「深穩 shinon 2017」が、7月1日(水)からケンゾーのウェブサイトと直営店で販売されている。愛好家の間で話題のこのワインをテイastingする機会を得たのでレポートする。

ギャラリー:偶然から生まれた奇跡の味——ケンゾー エステイト開業10周

7 Photos

By 岩田桂視 (GQ)

[VIEW GALLERY](#)

場所は六本木にあるケンゾー エステイト六本木ヒルズ店。入店前にスタッフがマスク着用を確認し、非接触型体温計による検温と手指消毒をおこなう。カウンターの席に座る。

しばらくするとカウンター越しに満面の笑みを浮かべて、ケンゾー エステイトのCOOである藤井雅彦さんが「深穩 shinon 2017」を持ってきた。「このヴィンテージはいつもと本当に違いますよ」——いつも以上に自信にあふれる表情にちょっとたじろぎながら、グラスに注がれたワイン「深穩 shion 2017」を観察した。ルビー……というよりは深みのあるダークレッドで液面にはややオレンジがかったニュアンスも感じられる。藤井さんがこの特別なワインについて説明する。

「2017年秋はまだ記憶に新しいひともいらっしゃるとおもいますが、10月8日に北カリ

フォルニアで大規模な山火が発生しました。周辺地区の住民10万人余りが避難し、多くのワイナリーが被害を受けました。幸い、ケンゾー エステイトのワイナリーは海拔が高く、被害を免れましたが、ナパー帯が2週間も封鎖され、収穫作業が中断されたのです。しかしこの中断が、人間では見い出せない最善の収穫期を偶然にも導き出しました。そこで得た豊かな果実の味わいに、ワイナリーオーナーの辻本憲三・夏子夫妻は奇跡を感じたそうです。このブドウの味わいはいつもと違う.....と思い、醸造方法も見直したのです。通常はフレンチオークの新樽と旧樽を50%ずつ使い、18カ月間樽熟成させるところを、このワインの場合は旧樽のみをつかい、26カ月も熟成させました」



グラスを軽くスワールすると、グラスの肌をつたうワインが、まるでペドロヒメネスを使った濃いシェリー酒のように跡を残す。もうひと回しして、香りを確かめると濃密なベリー系の香りにバニラやシナモンなどの香りが重層的に重なった。わずか3年前に収穫したブドウの酒とは思えない熟成香に驚く。口にふくむと、黒砂糖のようにも思ったあと、凝縮していた果実が爆弾が弾けるように口のなかで炸裂する。アタックは強めだ。いささかヘビー級の味わいにたじろぐが、これはうまい! と素直に思った。

「セパージュはカベルネ・ソーヴィニヨン90%、カベルネ・フラン7%、メルロ3%です、うちのトップキュベ「藍 ai」とほぼ同じ、カベルネ・ソーヴィニヨン主体のセパージュですが、熟成感のあるしなやかさからまた別の個性を引き出しています。ワインのアテにうなぎの蒲焼を用意しましたのでどうぞ」



マリージュのために供されたうなぎの蒲焼(1200円税・サ別)。奥は牛ヒレのステーキにムースが添えてある。こちらも悪くないが、このワインにはうなぎのほうが合う。

山椒の爽やかな香り、そして甘いタレの余韻と絶妙にマッチした。ワインのスモーキーなニュアンスにも合う。で、こちらはおいくらですか？

「フルボトル(750ml)で2万円(税別)です。生産量は7万本で、そのうち3万本はワイナリー用のリザーブワインとしてストックします。つまり3300ケースほどなので、2カ月かからないでソールドアウトする量しかありません」



発売初日でいきなり、4000本ほどが売れてしまったそう。偶然に生み出された奇跡の味、2本ぐらい買っておかないと、と頭のなかで自分の小遣いの残りを計算しはじめた。

INFORMATION

ケンゾーエステイト 深穂 shinon 2017

フルボトル(750ml) 2万円(税別)

【問い合わせ先】

ケンゾー エステイト各直営店 www.kenzoestate.jp

文・岩田桂視(GQ)