

働く男のライフスタイル情報紙

# Biz Life Style [ ビズスタ東京 ]

# 2024 03

特別版

『Biz Life Style』は東京、神奈川、関西、  
仙台、福岡、広島にて49万部発行  
下記URLまでアクセスを。

[www.biz-s.jp](http://www.biz-s.jp)

本紙はスポンサー様の協賛により制作しております。

広告掲載に関するお問い合わせ・申し込みは  
TEL.03-6854-7001 FAX.03-6854-7005

企画・制作/株式会社デイリースポーツ案内広告社  
〒110-0015 東京都台東区東上野4-8-1 TIXTOWER UENO 14F  
© 2024 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD

## 第96回アカデミー賞に 花を添えた、あのワイン。



日本勢の快挙でも大いに盛り上がった第96回アカデミー賞。その華やかな授賞式では、受賞作に関わった監督や俳優たちが晴れやかな笑顔を見せてくれたが、快挙に酔い痴れたのは映画関係者だけではなかった。

ドルビーシアターで執り行われるセレモニーでは、赤と白のワインが振る舞われるのが通例となっている。今年、グラスに注がれたワインは、昨年引き続き「クラレンドル」の「クラレンドル ボルドール・ジュ」と「クラレンドル ボルドール・プリン」。フランスの歴史あるワイン・グループである「ドメーヌ・クラレンス・ディオン」が手がけるクラレンドルは、2024年には2年連続でアカデミー映画博物館の公式ワイン・パートナーに就任。ガバナースポールでのイベント、アカデミー映画博物館でのオスカーナイトをはじめ、あらゆる関連イベントでクラレンドルのワインが花を添えた。

今年クラレンドルに加え、シャトー・ラ・ミッシェン・オーブリアンのワインに焦点を当て、希少な「クラレンドル・ド・オーブリアン2017」や、ドメーヌで生産された最高のセカンドワインの1つである「シャペル・ド・ラ・ミッシェン・オーブリアン2010」が振舞われた。

正統派ボルドーでありながら親しみやすさを備えるワインを目指してきたクラレンドルが第95回及び第96回のアカデミー賞セレモニーの場を独占したことは、世界中のセレブリティをはじめ多くのワイン愛好家たちが快哉を叫んだことだろう。そこで今回は、各賞の受賞者たちとともに祝福を受けることとなったクラレンドルとドメーヌ・クラレンス・ディオンの魅力について、駆け足で眺めてみたい。



My Favorite Life Style



© A.M.P.A.S.



© bricebraastad



世界的に名高いドメヌ・クラレンス・ディロン(シャトー・オー・ブリオン、シャトー・ラ・ミッション・オー・ブリオン、シャトー・カンテュス)の一翼を担うクラレンドルのワインは、「ボルドーのテロワールを表現する」という使命のもと、熟成価値のある繊細なエレガンスを備えたワインづくりを目指している。

写真: (左)ラ・シャベル・ド・ラ・ミッション・オー・ブリオン、(右)ラ・クラレテ・ド・オー・ブリオン



© A.M.P.A.S.



© A.M.P.A.S.



© A.M.P.A.S.

シャトー・オー・ブリオンとシャトー・ラ・ミッション・オー・ブリオンの血統を 継ぐ正統でありながら、気軽に栓を開けられるデイリーボルドー。



ロベール皇子と娘のシャルロット・ド・ナッソー王女

© A.M.P.A.S.

ロンドンに住んでいた若い頃は、ボルドーの格付けワインを保管するセラーどころか、そのようなワインを購入できるようなお金もありませんでした。一方で私はこの地域のワインが大好きですし、毎年シャトー・オー・ブリオンで時間を過ごしたことでワインの好みも大いに影響を受けてきました。私はフランス南西部のテロワールを忠実に反映し、ヴィンテージの個性も際立っている程よく瓶熟成の進んだ上質なブレンドワインを探していました。手ごろな価格と安定した品質への信頼感に加え、複雑さとエレガンス、そしてバランスのとれたワインを求めています。これがクラレンドルワインの構想へと繋がりました。

ようやく形となったのです。2005年末にファースト・ヴィンテージとなった2002年の赤を発売した時は、私たち家族で大いに堪能しました。当時と同じように、今もクラレンドルのワインを毎日のように楽しんでいます。

ルクセンブルク大公国 ロベール皇子

フランスの歴史あるワイングラーブとして名高い家族経営企業「ドメヌ・クラレンス・ディロン」が手がける「クラレンドル」は、同地で7500を超えるとされる生産者の頂点であるシャトー・オー・ブリオンとシャトー・ラ・ミッション・オー・ブリオンの血統を受け継ぐボルドーワインだ。ルクセンブルク大公国のロベール皇子によつて生み出されたワインファミリーで、名称は殿下の曾祖父であり1695年にシャトー・オー・ブリオンを買い取ったクラレンス・ディロンにちなんだもの。現在も会長兼CEOを務めるロベール皇子の指揮のもと、ドメヌ・クラレンス・ディロンはシャトー・オー・ブリオンに加えてシャトー・ラ・ミッション・オー・ブリオン、シャトー・カンテュスという3つの優れたシャトーを擁するまでに成長している。

周辺事業の躍進がもたらした目覚ましい。たとえば、2015年にパリで開業したレストラン「ルクランクス」は、格別のエレガンスと独創性を体現し、2017年から「ミシュランガイド」で2つ星を獲得、3年連続で「世界のベストレストラン50」に選ばれている。また、同年にオープンした優れたワインやヴィンテージを取り揃える高級ワインショップ「カール・ドゥ・シャトー」も優れたワインとヴィンテージを提供し、その後、店舗を拡大している。

ドメヌ・クラレンス・ディロンは、ワインの醸造学とカストロノミーの分野に卓越していることを特に高く評価されてきた企業だ。同時に、プロの映画脚本家としても確かな経歴を持つロベール皇子の哲学を吸収し、早くから芸術の支援者として積極的に活動してきた。クラレンドルはフランス人の生活信条を示す哲学「アルド・ヴァイナル」を生かすことは芸術である「をモダンに表現するワインファミリー」としても知られる。シャトー・オー・ブリオンとシャトー・ラ・ミッション・オー・ブリオンの経験豊富なチームが、ボルドー全域から厳選されたワインのブレンド工程を監督。ボルドーのテロワールを体現し、フランスのエレガンスに重点を置いた緻密なブレンドを行う。そして熟成を経て、理想的な時期に達して初めて世に出される。つまり人々が手にするときは飲み頃となるよう計算されているのだ。

今回は映画界最大のイベントで脚光を浴びた形だが、クラレンドルは映画や人気番組「エミリー・パリへ行く」のシーズン2&3、メリッサ・マッカーシー主演の「ジーター(原題)」などでも多用されている。アカデミー賞で話題を攫う前年の2023年だけでも20作近くの映画や番組に「出演」し、多種多様なテーブルを彩った。ハリウッドの巨匠や名優を満足させる味わいを持ちながら、気軽に栓を開けられるボルドーワイン。2年連続の快挙によつて、その名声はさらに高まることになりそうだ。



© Trevor Totano



My Favorite Life Style



## サヴォア・フェールと、 アール・ド・ヴィーヴル。

地元ワイン生産者とのパートナーシップのもと、ボルドー全域から厳選する形で集めたぶどうは、ドメーヌ・クラレンス・ディロンがチームのサポートを得て事業本部長のナタリー・バンドウオーキン(写真上)が自らブレンド。大切なのはバランスとエレガンス、そして複雑さだが、そこに画一的なレシピはない。ぶどう栽培家がヴィンテージごとに生み出す最良区画の特性を最大限に反映するために、ブレンド比率が毎年見直されるからだ。手軽なボルドーを標榜す

るクラレンドルだが、店頭には並ぶまでの工程には一切の妥協がない。独自の製法と徹底した品質管理が守られていることが証明されているからこそ、アカデミー賞の晴れ舞台に並ぶグラスを満たす権利という栄誉を手にすることができたのだ。手間を惜しまず、長年の伝統と現代的な表現の微妙なバランスのもとに完成の日を迎えるクラレンドル。それは、サヴォア・フェール(職人の叡智)とアール・ド・ヴィーヴル(生きることは芸術である)を体現している。



### クラレンドル ボルドー・ルージュ

クラレンドル ボルドー・ルージュにはジャムのような濃縮感はなく、バランスとエレガンスが感じられる。この赤ワインの繊細な個性とストラクチャーは、カベルネ・ソーヴィニヨンにメルロー、そしてカベルネ・フランという3つの伝統品種のブレンドから生み出されている。各品種の特性を引き出すのは、ドメーヌ・クラレンス・ディロンの醸造家とクラレンス・ディロンのスタッフたち。彼らの手によって、完璧なまでに調和の取れたワインが創られるのだ。



### クラレンドル ボルドー・ブラン

クラレンドル ボルドー・ブランは、ドメーヌ・クラレンス・ディロンの白ワインが備えた繊細なストラクチャーから着想を得て生まれた1本だ。希少で傑出した従兄弟たち特有の神秘性は、クラレンドル ボルドー・ブランでも静かに脈打っている。セミヨンとソーヴィニヨン・ブランという2種類のボルドー伝統品種の精妙なブレンドによって生まれるのだが、年によってはより華やかな品種のミュスカデルが加えられることも覚えておきたい。



Clarendelle

Domaine Clarence Dillon S.A.S. <https://www.clarendelle.com/ja/>

お問い合わせ エノテカ株式会社 ☎ 0120-81-3634 <https://www.enoteca.co.jp/>

