



## ヴィレッジ・セラーズ・オープンセラー骨董市2012 & デュヴァル=ルロワ・セミナー

### ヴィレッジ・セラーズ・オープンセラー骨董市2012 ご報告

メールマガジンなどでご案内申し上げたように、今年6月の第2週末に、弊社のオープンセラー・オールド・ヴィンテージ骨董市を開催いたしました。数が少ない古いヴィンテージのワインを、その場で味を見て、お気に召したらご購入いただくというイベントです。

その趣旨は、熟成ワインを弊社スタッフと共に味わっていただくこと、そして、セラーに眠る端数在庫ワインの処分セールの2つです。

ヴィレッジ・セラーズでは、新世界ワインの熟成を味わっていただくため、弊社取扱いワインの一部を計画的に取り置き、熟成を見計らいながら、再リリースする「オールド・ヴィンテージ・プログラム」を大切なサービスの1つと位置付けてきました。特に、オーストラリアやニュージーランド・ワインのオールド・ヴィンテージは市場でも入手しにくかったことから、弊社が20年ほど前からコツコツと取り組んできた企画です。

特に1990年代のワインは、世界的にもコルクに問題が多く、弊社でも販売にあたってはワインの色や透明感などを頼りに品質検査を行い、高品質と思われるもののみを出荷しています。実際、同じ箱で入荷したワインでも、時が経つうちにその30%が色が濃く褐色化し、不良とされる場合も多々あります。このような外観による識別作業を実際に体感していただくことも、富山のセラーでこの骨董市を開催する理由の1つです。同じオールド・ヴィンテージでもまだまだ若さを感じるワイン、丁度良い熟成感があるもの、かなりのひねたシェリー香があるものなど、さまざまです。

またこの企画は、弊社の富山スタッフにとってもお客様と触れ合う大切な機会です。セラー・スタッフは、品質管理の中核の仕事をしながら、普段はお客様に触れる機会がありません。直接、お客様の反応を見ることで、自分達の業務の意味を感じることができます。受注スタッフにとっても、電話、メール、FAXを通

してお名前をよく存じ上げているお客様に直接お会いできる、貴重な機会です。

確かに富山は多くの方にとって遠い場所ですが、東と西の中間地点もあります。ご参加いただいた、ワイン雑誌の草分け的存在で「ヴィノテーク」誌の創設者である有坂美美子さんより、「こういうことができること自体がヴィレッジ・セラーズの歴史と強み」とのお言葉を頂戴しました。来年も6月第2週末に開催予定です。面白い経験と掘り出し物を探しに、どうぞ、お出かけください。



有坂美美子さん他、お客様とスタッフ一同

### キャロル・デュヴァル=ルロワの来日

今年5月、日本における「第4回シャンパーニュ騎士団叙任式典」にあわせて、デュヴァル=ルロワ社の現当主であるキャロル・デュヴァル=ルロワが来日し、短期間ではありましたがセミナーにディナーにと、精力的に自社シャンパーニュのPRに励みました。日本の市場には長いデュヴァル=ルロワですが、弊社は取扱いを始めて1年半、今回のオーナーの来日は、その素顔をより深く知る上で弊社にとっても大事な機会となりました。

キャロル・デュヴァル=ルロワは、1991年にデュヴァル=ルロワ家5代目の夫であるジャン・シャルルを病氣で失い、突如、シャンパーニュ・ハウスを統率する立場に置かれます。シャンパーニュの伝統ではメゾンは父から息子へと引き継がれるもの。キャロルは、この家族経営による会社を当時幼かった3人の息子達に健全な状態で引き継ぐまで、しっかりと守ることを決意しました。

会社存続のために彼女が掲げた目標は、自分達が継承するシャンパーニュの伝統を尊重しながらも、革新と刷新を進めていくこと。そして、その実現のために「品質向上に向けた、たゆまぬ努力」、「持続可能な発展」、「個人あるいはグループでテ

ュヴァル=ルロワ・ワインを通じて何かを達成する喜びを感じてもらうこと」の3つを提唱します。

大手グループに属さず家族経営の独立を守るために、信頼性・独創性・洗練に裏打ちされた品質を堅持して「際立つ」ことが絶対条件です。醸造責任者のサンドリーヌ・ロジェット＝ジャルダンは、自分の仕事を高級時計の製造技師とオートクチュールのデザイナーに例えています。テロワールを表現するワインを造るための醸造には、細部にわたる緻密さと精巧さが必要です。また、毎年およそ40の畠から造られた250を超えるキュベをブレンドし、テロワールを優雅に表現するシャンパーニュを生み出すには、まさにデザイナーのインスピレーションが要求されます。

持続可能な発展に対する多様な取り組みの中で、まだ少量とは言え、「オーガニック・シャンパーニュ」のリリースもユニークです。また、1993年にはワイナリーから出る排水を処理する設備を導入するなどの環境対策にも取り組み、シャンパーニュ・メゾンでは初めてのISO9002を取得しています。

キャロルがさらに力を入れているのが「達成の喜び」の共有。若手ソムリエの支援のみでなく、シャンパーニュと合うデザートをテーマとしたイベントを企画して人材育成と文化の向上に貢献しています。日本でもデュヴァル=ルロワ・デザート・コンテストを企画したいと熱く語ってくれました。

「なぜ、ヴィレッジ・セラーズがシャンパーニュを?」とはよく聞かれる質問です。冗談半分に「オーストラリアの蔵元に紹介されたし、また自分たちでも飲みたいから」と答えますが、弊社にとって大切なのは、日本ソムリエ協会発行の「Sommelier」126号に書いたように「その土地らしさ、自分らしさ」を表現する生産者たち。(http://www.village-cellars.co.jp/pdf/news/sommelier201205yn.pdf) デュヴァル=ルロワもまたまシャンパーニュにある、そのような生産者の一人なのです。



5月24日のグランドプリンスホテル新高輪での東京セミナー