

働く男のライフスタイル情報紙

Biz Life Style [ビズスタ東京]

2024 11

特別版

『Biz Life Style』は東京、神奈川、関西、仙台、福岡、広島にて46万部発行
下記URLまでアクセスを。

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



「クラレンドル」と芸術の共鳴
—— ワインが紡ぐ美と文化 ——

クラレンス・ディロン・ワインズ事業本部長 ナタリー・バソ・ドウォーキン氏

フランスの由緒正しきワイングループ「ドメーヌ・クラレンドル」のボルドーの5大シャトーに名を連ねるシャトー・オー・プリオン、シャトー・ラ・ミッシヨン・オー・プリオンとシャトー・カンテヌスを擁し、ルクセンブルク大公国のロベール皇子が会長兼CEOを務めている。この最高峰のひとつであるワインファミリーが手がける「クラレンドル」は、飾らない日常のボルドーを目指し、伝統的でありながら革新的なワイン作りを行なっている。

その繊細なワインを生み出すのは、ナタリー・バソ・ドウォーキン氏。香水業界からワインに魅せられて転身したというユニークな経歴を持つ、クラレンス・ディロン・ワインズの事業本部長だ。クラレンドルのラインナップ全てのブレンドを担当している。

女性の持つエレガンス、洗練、美しさへの感性。彼女はそれが自身のワイン造りに、飲み手を想う細やかな配慮として反映されると考えている。加えて、厳格さも必要だと語る。「仕事に向き合う姿勢で大切なのはあきらめないこと。それが大切ですよ!」

フランスのライフスタイルには、さりげなく、そして深く、芸術が根付いている。その文化を支え続けるクラレンドルの魅力を、ナタリー自身の言葉を交えながら紐解いていく。

My Favorite Life Style



フランスの美を象徴する、 ワインを超えた存在「クラレンドル」



ボルドー格付けシャトーの伝統である「サヴォア・フェール(職人の叡智)」と最新のテクノロジーを調和させ、高品質でありながらテイラーに楽しめるワインとして名を馳せているクラレンドル。ワインそのものの味わいはもちろんのこと、文化的貢献でも高く評価されている。

特に今年は、華やかな一年だとと言える。3月にハリウッドで行われた第96回アカデミー賞の授賞式に始まり、7月にはモントルー・ジャズフェスティバル、そして10月の第4回アカデミー映画博物館ガラ2024パーティーへと続いた。

モントルー・ジャズフェスティバルでは、独占的なワインスポンサーとして、モントルー・ジャズ・アーティスト財団を支援。これは2016年から続くもので、若く才能あふれるアーティストを発掘育成するメンタープログラムを推進している。

そして10月19日に開催された第4回アカデミー映画博物館ガラ2024パーティーでは、今年も同館の公式ワインパートナーを務めた。このイベントでは、博物館の3周年を祝い、クエンティン・タランティーン氏、ポール・ロスカル氏、リタ・モレノ氏など映画に貢献した人物へ敬意が表された。このガラを通じて集められた資金は映画文化の発展を推進するアカデミー博物館の支援となる。当日はクラレンドル・ブラン2022、クラレンドルアンパー2015、そしてルド・ラント・カンテナス2018が提供され、トングセリブたちを唸らせた。

イベントだけでなく、映画やドラマにも常に貢献している。さらに今年はネット配信の日本ドラマ

への協力が印象に残っている。ドメーヌ・クラレンス・ディロンが日本のワイン輸入販売事業者であるエノケル株式会社とともに協力した「デッド・シン」製作総指揮による日本の政治ドラマ「クロウ」や呼ばれた男」がDisney+のスター・ブランドにて独占配信が4月からスタートした。

そしてNetflixの大ヒットドラマ「エミリー・パリ」が行くでは、クラレンドルを楽しむシーンがすっかりお馴染みとなっているが、今年8月から配信が開始されたシーズン4でも登場。エミリーたちがワインを堪能する様子が描かれている。パリの洗練されたスタイルや美しい瞬間を表現するアイコンとして、ドラマの魅力を引き立てている。

クラレンドルがこのように芸術・伝統的な文化を支援するの

は深い理由がある。会長兼CEOを務めるロベール皇子が若い頃から映画をこよなく愛し、映画脚本家としてキャリアをスタートさせたという縁そのものである。

そして何より、ドメーヌ・クラレンス・ディロンは、伝統を重視し、フランスの美学「アルド・ウィーウル」(芸術とともにある暮らし)を体現するワインファミリーを指している。フランスの文化的遺産との結びつきは、クラレンドルのアイデンティティーの核心だ。表紙で紹介したクラレンス・ディロン・ワインの事業本部長を務めるナタリー・モワインと芸術については密接な関係を感じている。「私にとってワインは人生の哲学を表しています。ワインは、エレガンスや洗練そして親しみやすさを融合させた「アルド・ウィーウル」そのものです」と語っている。



© Emma McIntyre / Getty for The Academy Museum

© Emma McIntyre / Getty for The Academy Museum

クラレンドルは、ボルドーの伝統的な「サヴォア・フェール(職人の叡智)」と最新技術の融合によって、日常を彩る高品質ワインブランドとして広く愛されている。今年、3月のアカデミー賞、7月のモントルー・ジャズ・フェスティバル、そして10月のアカデミー映画博物館ガラ2024パーティーなど、数々の文化イベントへの貢献が目撃された。

【写真】
 P2.(上段) モンターニュ・サン・テミリオンの提携ブドウ畑、2024年収穫期の様子(下段) 2024年の収穫期、サン・テミリオンのワイン生産者であり、10年以上にわたるパートナーであるサラ、ブルーノ・マルジャン夫妻と話し合うナタリー氏
 P3.(上段) パリのグラン・パレへの修復支援が評価され、エントランスが「クラレンス・ディロン・ロタング」に改名された。その落成式でのロベール皇子(下段左・中) 第4回アカデミー映画博物館ガラ2024パーティー(下段中) クラレンドル・ブラン(下段右) クラレンドル・ロゼ

テロワールとの対話: ナタリーのワイン造りへの情熱と挑戦

今年のボルドーは、局地的な雹(ひょう)の被害や、湿度が高い冬と春の影響で、べト病が発生した。一部のエステートでは結実不良や小粒化も見られたようだ。左岸では収量がかなり少なくなる見込みだが、右岸は比較的良好で、生産者からは好転の期待が伺える。白ワインとロゼ用ブドウの品質は高く、果実味が豊かで酸味も十分。赤ワイン用のブドウは果実味が強く、生き生きとした軽めの仕上がりが予想されている。美しい色合いでバランスが良く、アルコール度数も控えめとのこと、良いヴィンテージに

期待が持てる。ナタリーのワイン造りは、こうしたボルドーの環境と向き合うことから始まり、ブドウの収穫にも深く関与する。「収穫期は、毎年生産者たちと特別な瞬間を過ごします。1年間の努力が実を結ぶ時であり、貴重な交流の時間でもあります。畑を歩きながらブドウを味わい、後にセラールで果汁やワインを試飲するこの時間はかけがえのないものです」と語る。

毎年の気候条件の違いは常に新たな挑戦をもたらす。しかしナタリーはその困難にも情熱的に取り組んでいる。「私たちは、ドメーヌ・クラレンス・ディロンの専門知識に基づいた独自のスタイルを守りつつ、最高の品質とバランスを追求しています。これを達成するために、信頼するパートナー生産者たちと協働して出来上がったワインを丹念にテイストングしています。この細心のプロセスにより、ヴィンテージごとに私たちが求めるバランス、エレガンス、複雑さを体現するワインが完成するのです」

「私は美食家でもあるので、ワインのブレンドと同じように料理も大好きです。食とワインのペ어링は、お互いを引き立て合い、テーブルを心地よい雰囲気であらためてくれます。クラレンドルはそんな楽しみ方にぴったりのワインです。飲み頃を迎えて出荷されているので、手に入れたらすぐに楽しめます」

ワインを通じて喜びを見出し、多くの人々と共有すること。それがナタリーの最終目標と言えるだろう。



クラレンドル・ルージュ



クラレンドル・ルージュは、凝縮したベリー系、スパイスの複雑なアロマが魅力的で、リッチかつバランスとエレガンスを兼ね備えた赤ワインだ。カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、カベルネ・フランのブレンドにより、繊細さと複雑さを実現。ドメーヌ・クラレンス・ディロンの醸造家たちが各品種を活かし、調和のとれた味わいに仕上げている。

クラレンドル・ブラン



クラレンドル・ブランは、ドメーヌ・クラレンス・ディロンが手がけるシャトー・オー・ブリオン、シャトー・ラ・ミッション・オー・ブリオンの稀少かつ傑出した白ワインから着想を得て、誕生した。フレッシュな柑橘類のアロマが立ち上り、ピュアな果実味やコクが感じられ、ミネラル感が全体をエレガントにまとめている逸品だ。



Clarendelle

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

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



公式Instagram



ご購入はこちら