

< 2018年10月 >

古賀 順子

「ブルゴーニュ地方の秋」

ぶどうの摘み取りが終わった畑は、秋の青空に紅葉が始まっていた。収穫の早い畑の葉はすでに赤く色付き、少し遅れたところは褐色、摘み取ったばかりの畑は緑。ブルゴーニュ特有の繊細で複雑な香りと深みを有するワインを生産する「ワイン街道」をミニバスで回った。

パリからTGVに乗り1時間40分でディジョンに到着。現在、人口約16万人のディジョンは、ブルゴーニュ公時代に繁栄した街である。フランスとイギリスが断続的に戦を繰り返した百年戦争(1337-1453)の時代、イギリスの捕虜となり牢獄で死去するフランス王ジャン2世に4人の息子がいた。長男はシャルル5世(在位1364-1380)としてフランス王位を継ぎ、4男フィリップ・ル・アルディ(勇敢なフィリップ公)(在位1364-1404)がブルゴーニュ公国を治めた。そこからの4代がブルゴーニュ公国の頂点を築き、百年以上に渡りフランス王家と財力・権力を争う存在になる。その時代の繁栄を思わせる建物は今も街の随所にあり、大聖堂や教会、古い家屋、黄色・赤・黒・緑の瓦を幾何学模様様に組みわせ、ニスを塗って色鮮やかに光る屋根、街の中心には半円形の広場前にブルゴーニュ公邸がある。食の豊かな街でもあり、卵を赤ワインでポシェした「ムーレット」、ニンニク、バター、パセリの味が効いた「エスカルゴ」、ブルゴーニュ風牛肉の煮込み、マスタード、カシス果汁を白ワインやシャンパンで割った「キール」、パン・デピス、チーズなど、美味しいものに事欠かない。

ディジョンから南に15分程車で走ると、「コート・ド・ニュイ」の畑が広がる「ワイン街道」に入る。「ジェヴレー・シャンベルタン」「モーレイ・サンドニ」「シャンボール・ミュジニー」「ヴージョ」の畑が続き、年5,000本しか生産されない「ロマネ・コンティ」を含む「ヴォーヌ・ロマネ」に至る。品種「ピノ・ノワール」(赤ワイン)と「シャルドネ」(白ワイン)の単一醸造

で、それぞれの畑の土壌、陽当たり、風向き、土地の傾斜など、自然条件によって複雑な香りや味わいの核を作り上げる。ぶどう栽培は紀元前から行われていたが、中世の修道僧の手によって栽培や醸造法が改良された。その後、一つの修道院が所有していたぶどう畑は、細かく分割され区画ごとの所有者がワイン醸造を行うようになる。こうした中世からのブルゴーニュワインの歴史を象徴するのが「オスピス・ド・ボーヌ」である。

「コート・ド・ニュイ」の南が「コート・ド・ボーヌ」で、赤・白ともに生産しているが、「ムルソー」「ピュリニー・モンラッシェ」など、特に白ワインで有名な畑が多い。中心となるボーヌの街には、15世紀に建てられた施療院「オスピス・ド・ボーヌ」がある。フィリップ・ル・アルディ(勇敢なフィリップ公)の孫フィリップ・ル・ボン(公正なフィリップ公)(在位1419-1467)の大法官であったニコラ・ロラン(1376-1462)とその妻ギゴヌ・ド・サランが、庶民の救済病院として1443年から建立したゴシック・フランボワイヤン様式の美しい施療院である。外に面した屋根は灰色のスレートで、中庭に入ると色鮮やかな屋根瓦に驚かされる。修道女たちが病人の治療にあたり、領地のぶどう畑から造るワインや農作物は治療食として活用され、洋梨を赤ワインで煮て与えたり、薬草を煎じて吞ませていた。ワインを売って得たお金は病院運営に充てられた。救済の伝統は今も続き、毎年11月の第三週末に「オスピス」ワインが競売にかけられ、福祉活動の資金になっている。1443年に描かれた多翼祭壇画『最後の審判』(ロヒール・ファン・デル・ワイデン)は奇跡的に今日まで残り、キリストの赤いマントと人を秤にかける大天使聖ミカエルの鮮やかな羽根の色が今なお美しく、フランドル絵画の傑作のひとつである。

「あと二、三週間も経てば、ぶどうの葉は落ちて、枝は剪定されます。今が一番美しい季節です」ブルゴーニュのワイン、歴史、文化を誇りに思い、多くの説明をしていただいた地元の運転手さんと過ごした一日。その土地の自然や風土を大切に続けてきた農業の恵みと強さをみる思いがした。