

summerlife

NISEKO DESTINATION MAGAZINE

ニセコリゾートガイド

ISSUE 59 . SUMMER 2023



#POWDERLIFE

FREE ご自由にお持ちください
BILINGUAL EDITION 英語+日本語

COMING TO FRUITION

Hokkaido a New Frontier for Fine Wine

STORY ADRIEL RIXON
PHOTOS AARON JAMIESON

While Niseko cuisine owes much to produce born of volcanic soil nourished by abundant snow melt, one ingredient missing from the fine-dining scene has been a lack of good quality, locally produced wine to complement it. Only recently has that started to change following several decades of effort by passionate Japanese winemakers, recently validated by the acknowledgment of Southwest Hokkaido's terroir and climate potential by one of Burgundy's premier winemakers, Étienne de Montille.

Domaine de Montille's history can be traced back to the 1700s and includes more than 35 hectares of predominantly Premier and Grand Cru vineyards throughout the Côte de Beaune. With temperatures rising above levels Chardonnay and Pinot Noir have traditionally been cultivated in, the ninth generation de Montille embarked on an ambitious project to find a new locale suitable for the future of wine growing for such varieties in a warming world.

After investigating several cool-climate locations including Chile and New Zealand, and coming across a Pinot Noir out of Yoichi just north of Niseko, de Montille honed in on Southwest Hokkaido. He has planted 25 hectares of vines on a hillside overlooking the ocean in Hakodate, on the southern tip of the island, and enlisted prominent Niseko architect Riccardo Tossani to design a multi-million dollar masterplan for the site and its buildings.

While de Montille's belief in Hokkaido shines a spotlight on the region's wine future, it also brings to light some very good wines already being produced and gaining significant global attention.

Due to the boutique nature of Japan's high-end wine industry and strong domestic demand, very few Japanese wines have escaped the country for international appraisal. Of the few that have in recent times, more and more are capturing the attention of discerning international critics.

Japan is renowned for mastering international cuisine and is similarly recognised for its ability to produce world-class whisky and beer, not to mention sake. Its international cuisine credentials – well recognised by Michelin Guide and the world's gastronomes – are largely thanks to a generation of budding Japanese chefs who travelled to Europe to study in the late 1900s.

北海道・道南地域でのワインづくりが世界的に脚光を浴びている。その土壌と気候に惹かれ国内の生産者のみならず、フランスの老舗ワインメーカーまでもが当地に拠点を設けた。「可能性」に満ちた、北海道ワインの魅力とは。

21

22

Mama Ten Mou

Pinet Noir



DOMAINE DE MONTILLE HAKODATE, ARCHITECTURE AND MASTER PLAN BY RICCARDO TOSSANI ARCHITECTURE

Less well known is that at the same time a very small number of Japanese with an interest in wine also ventured west to study the art, and came back with the knowledge and passion to forge a path for world-class wine in Japan. De Montille's discovery would not have been realised if not for the pioneering efforts of these winemakers.

While Yamanashi on Japan's main island of Honshu is known as the powerhouse of wine production in Japan, it is Hokkaido wine that is increasingly sought after due to its growing quality and limited supply. With a climate of long, cold winters and cool summers, Hokkaido pushes the boundaries of where grapes can be grown and presents a unique perspective on global viticulture.

Similar in climate to what you find in central Europe, with snow covering the vines in winter, the region suits classic grape varieties of Pinot Noir and Chardonnay, as well as lesser known Kerner and Zweigelt. Generally lighter

in style due to the cool climate and lack of sunlight hours across the year, the wines embody a beautiful acidity. In addition, the volcanic soil makes for elegant wines with strong mineral characteristics.

Although large multinationals have invested in wineries here since the 1970s, these producers were focused on producing volume for domestic consumption rather than a world-class product – often using table grapes or imported grape juice – and quality wine production in Hokkaido is still in its infancy. It is the new generation of small-scale farmers and winemakers that are gathering immense interest not just here in Japan, but all across the globe.

Yoichi, just outside Niseko, has become the heart of wine production in Hokkaido. This small coastal town is home to the largest number of wineries on the island. These are often former apple farms, where nouveau vintners are finding more success and joy in

growing grapes and mastering the art of producing wine. In addition, although available space is limited, Yoichi has started to see larger-scale investment in vineyards and wineries from prominent Japanese and international businesses.

Yoichi's Domaine Takahiko was de Montille's initial Hokkaido inspiration and is also noted to have been included on the wine list of renowned Copenhagen restaurant, Noma. Founder Takahiko Soga is incredibly passionate about the terroir of Hokkaido, which he believes imbues his wine with an umami character from the fresh water and rich volcanic soils. Growing in the same soils, he insists the wine's unique flavours are best paired with the abundance of Hokkaido's seasonal foods.

This tiny winery has developed a cult following, where some of the earlier vintages are now selling for a significantly higher price than when they were first released.



DOMAINE DE MONTILLE HAKODATE, ARCHITECTURE AND MASTER PLAN BY RICCARDO TOSSANI ARCHITECTURE



ÉTIENNE DE MONTILLE



SOGA TAKAHIKO

ドメヌ・ド・モンティエの歴史は1700年代にまで遡る。コート・ド・ポーヌに位置する35ヘクタールを超える敷地にはブルミエ、グランクリュといった高品種のぶどうが植えられている。しかし近年の温暖化の影響により、シャルドネやピノ・ノワールといった葡萄種の生育が難しくなっていることから、現在ワイナリーを経営している9代目の社長が、現・未来の環境において、世界の適した地に新たなぶどう畑を創設させるプロジェクトを始動させた。

チリやニュージーランドといった、ぶどうの栽培に適したバーガンディ地方より比較的涼しい地を候補地として検討していたところ、ニセコの北に位置する日本海に面した町、余市で作られるピノ・ノワールの品質に大いなる可能性を見出した。検討の結果、最終的に函館に25ヘクタールの土地を確保し、ぶどうの栽培をはじめること。北海道のぶどう畑、またワイナリーの今後の可能性を世界に大いに知らしめる機会となった。

日本のワインはその多くが国内で消費されていることと、特に高級ワインは供給先が限られていることから、国外でそれらが流通するケースが少ない。しかし、より多くの商圏を求めて近年、海外への展開が率先して行われおり、その一部は世界のワイン評論家から評価を得ている。

日本では和食問わず、洋食なども含めた上で素晴らしい食を提供されていることで知られている。これは1900年代から一部の先鋭的なシェフ達がヨーロッパなどへ渡り、

食を極めてきた歴史があり、今では様々な食の分野でミシュランの星付きレストランが国内に存在する理由もなすける。

実は、アルコール飲料も例にもれず、日本酒はもちろんのこと洋酒、ビールやウイスキーも並列に語られるのだ。そう、世に余り知られていないのはシェフのみならず、数は少ないがワイン業界の関係者も同時期にヨーロッパに渡り修行を行い、帰国後は世界レベルのワインメーカーの道を目指したことだ。ドメヌ・ド・モンティエが函館の地を選んだのも、この先人者の功績があつたことなのは間違いない。

これまで日本では本州の山梨が一大ワイン生産エリアとして知られており、北海道はそこまで有名な地とは言い難かった。当地の長い冬とぶどうが育つには涼しい夏の環境があることから、ぶどう自体が育つエリアが限られていたのだ。しかし、気候の変化でその傾向に変化が訪れている。

北海道と似た環境がヨーロッパの中心部にもある。ぶどう畑が冬には雪に埋もれてしまうような環境だ。そのような環境だとピノ・ノワールやシャルドネ、また前者ほど有名ではないがケルナーやツヴァイゲルトなどの育成に適している。ドイツでもそうだが、これらの品種は冷たく日照時間が比較的短い気候でぶどうが育つため、比較的軽めで絶妙な酸のあるワインとなる。また、火山由来の土壌が、ミネラル感を出してくれるのが特徴だ。

北海道でのワイン生産、それは1970年代から日本の大手企業が投資を行っていたた

め、決して新しいことではない。ただ、当時の生産者は国内での消費を考えていたため、汎用品また輸入品のぶどうを使ってワインを作っていた。今は新たな世代の小規模のワインメーカー達が、商圏の捉え方を変え、世界に照準に合わせワインづくりに取り組んでいる。

ニセコの北部にある余市は北海道におけるワイン造りのハブだ。町内の人口的には北海道のどこにでもある小規模の町だが、道内では最も多くのワイナリーが拠点を設けている。どれもが小規模生産であり、元々はリング農家からぶどうの可能性と魅力を見出し業態を変えたケースも多い。近年は余市の盛り上がりと呼応するかのように、国内外からの投資が始まっている。

この余市に拠点を設けるドメヌタカヒコは、前述のドメヌ・ド・モンティエが非常に影響を受けたワイナリーであり、コペンハーゲンの名店、NOMAを含む世界の有名レストランでもこのワインが提供がされている。設立者の曾我真彦さんはぶどうの育成における北海道の自然環境に魅せられた一人。この地の土壌と水が源泉となった、「うまみ」が凝縮されたワインを作ることで知られている。同じ北海道の地で育った農産物で作られた食事と共に、このワインを楽しむのが最も適したワインの楽しみ方であるという。10月の収穫の時期になると、ボランティアや他のワイン業界の関係者が国内から集い収穫を手伝う。ドメヌタカヒコのワインは年々評価が高まり、一部のビンテージは高価で取引がされている。