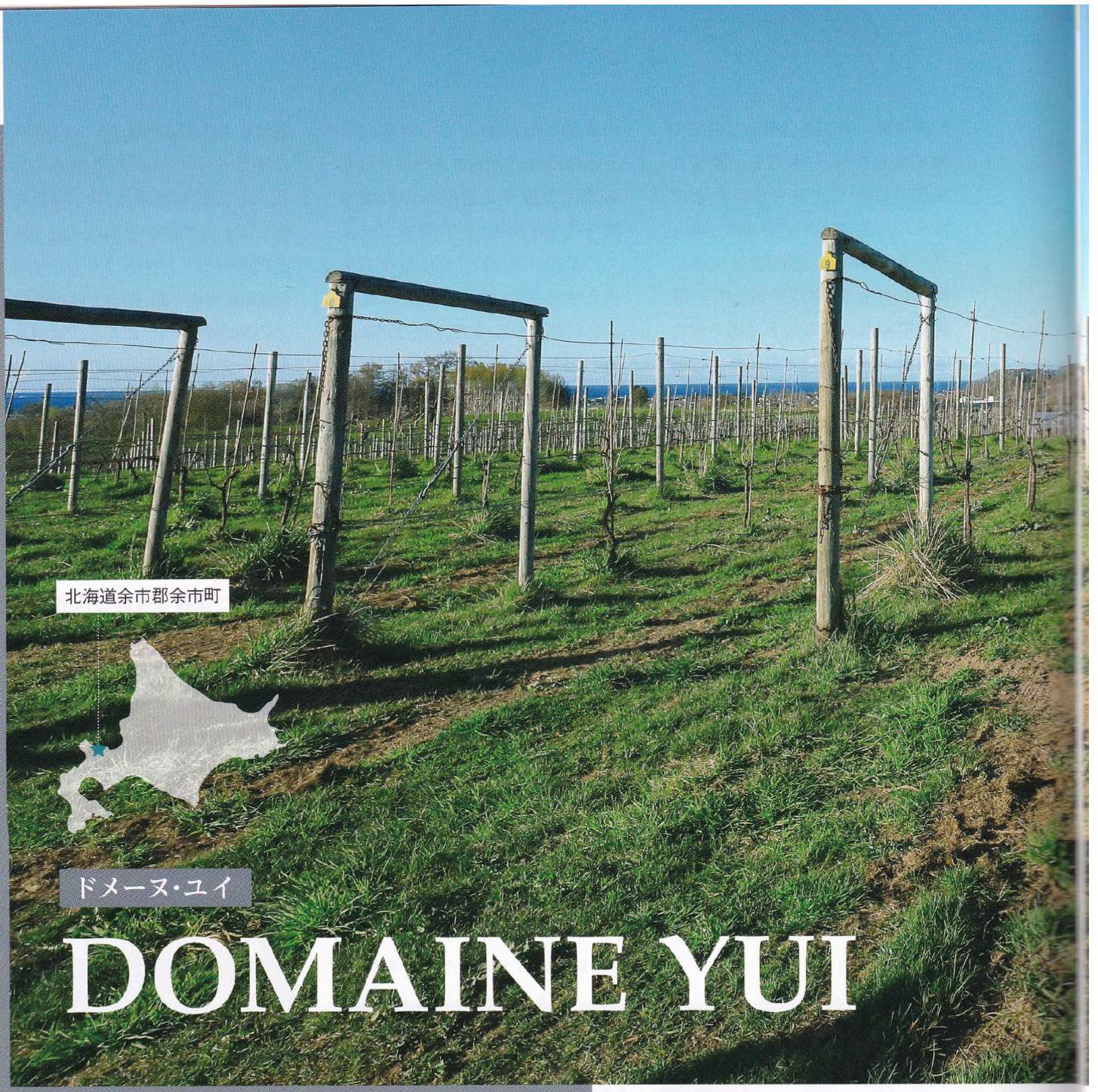


ドメーヌ・ユイ

DOMAINE YUI

不退転の覚悟が紡ぐ世界が認める絶対的な品質

人気のワイン産地、北海道の余市町でひときわ異彩を放つドメーヌ・ユイ。世界のファイン・ダイニングから熱視線を浴びる存在だ。彼らが歩んできたのは緻密な科学的アプローチと、退路を断った「全ベット（賭け）」が織りなすダイナミックな軌跡。社長であり、ドメーヌ・ユイを牽引する杉山彩氏と、夫の哲哉氏へのインタビューで見えてきたのは、2人の個性が響き合うことで築き上げた、強くしなやかな軸だった。

ココ・ファームとの出合いでワインの道へ

杉山夫妻の出会いは北海道大学のジャズ研究会。彩氏がピアノ、哲哉氏がドラムを担当していた。大学卒業後2人の拠点は出身地である関東へ移り、彩氏は教師として、哲哉氏は会社員としてそれぞれのキャリアを歩んでいた。ワイン造りという未知の領域へ足を踏み入れる契機となったのは、



家族を取り巻く環境の変化と、あるワイナリーとの出合いだった。

「24歳のときに授かった長女に障がいがあることがわかったんです。自分が若かったのもあって、この子の将来の自立や働く環境が心配でたまらなくなってしまって」。そんな時に出合ったのが、ココ・ファーム・ワイナリーだった。障がいを持つ人々が生き生きと働ける場を提供しながら高品質なワインを生み出す運営に大きな光を見出した彩氏は「自分もやってみたい」と強く思うようになった。

しかも、当時ココ・ファーム・ワイナリーの技術を支えていたのはブルース・ガットラヴ氏や曽我貴彦氏。ちょうど彼らが北海道へ移住してワイン造りを始めるようになった時期とも重なり、自分たちが大学時代に慣れ親しんだ北海道に「帰りたい」とも思うようになった。

しかし、調べてみるとワイナリー設立には相当な資金が要る。「まあ、3,000万円ぐらいあればいいかなと思って」貯金を開始した2人だったが、それでは全く足りないことを、後々身をもって知ることとなる。

農地取得に全資金を投入

退職金も含めて「目標額」を達成した夫妻は2017年、意を決して余市への移住を果たす。まずはブドウを作る畑が必要だ。紹介されたのは食用ブドウの畑もセットで購入することが条件の合計5haにおよぶ広大な土地。ブドウ畑の候補地としては非常に良い場所だったのだが、5haは2人だけで管理するには大きすぎる。

農地の購入は一般的な不動産と異なり、譲りたい人と買いたい人のタイミングが合わなくては叶わない。一期一会でもあり、瞬発力の勝負でもある。選択を迫られた夫妻はこの5haのため、なんと貯金のすべてを投げ打つ決断を下した。「いつもこうなんです。チャンスが来たら全ベット。怖いですよ。もうダメかもしれないと思いながら、とりあえずやってしまうんです」。彩氏は楽しそうに笑う。聞いているだけで冷や汗が出る選択だが、この「全ベット」精神はドメーヌ・ユイの今を形成するためになくてはならない、大きなバックボーンであることが次第にわかってくる。

資金難の中 チェーンソー片手に 独力で開墾

「欲しい」と思った農地は手に入った。現在のAとT、2枚の畑だ。だが更地ではない。Aの畑にはリンゴや洋梨、サクランボが、





❶ ブドウごとの支柱が並ぶ畑は他では見ることのない景色だ。 ❷ 樹間は2mと広め。1株から芽数を多く取らないと樹勢が収まらないため、20芽ぐらいを目安にしている。

Tの畑には樹齢40年を超えるラブルスカ種、デラウェア、ポートランド、キャンベルが植わっていた。つまり、それらを伐採・抜根するところから始めなければならなかったのである。

資金は畑の購入で使い果たしていた。それどころか、水道代の支払いにも窮するほど深刻な資金難に見舞われていたというから、外部の業者に開墾を委託する余力など残されていない。「仕方なく」夫妻はそれまで触れたこともなかったチェーンソーを手に、2人だけで1本1本、木を切り倒し始めたのである。現在の美しい景観からは想像もつかない、泥臭い船出だった。

しかし、そんな彼らを見守り、手を差し伸べる人がいた。隣の畑の持ち主はなんと「北海道ワイン」の伝説のブドウ栽培者、北島秀樹氏だったのである。右も左もわからず奮闘する2人を放っておけなかったのだろう、「『そんなやりかたじゃダメだ』と言って、ブドウの植え方の手順から教えていただきました」と哲哉氏は当時を振り返る。今でも農薬散布などのタイミングは「ミスター・パーフェクト」と2人が呼ぶ北島氏の様子をこっそりうかがいながら学んでいるという。「北島さんは私たちのペースメーカーですから」と2人は顔を見合わせて笑った。

さらに北島氏の反対側の畑はグランポレールの契約農家としても有名な西條農園だ。「素晴らしい見本に挟まれているので、良い意味でプレッシャーを感じながら、高いスタンダードを維持できていると思います」と胸を張る彩氏。余市のブドウ栽培を牽引してきた達人との出会いは大きな自信をもたらしてくれたようだ。

常識を覆す「垂直」仕立てへの挑戦

ドメーヌ・ユイの畑で最も目を引くのは、北海道の常識を覆す独自の仕立てだ。積雪量の多い北海道では、冬季にブドウを雪の下に寝かせるのが常識とされ、主幹は地面に対して斜めに植える。だが、彩氏はこの方法が樹に与える構造的なストレスや、将来的に樹の寿命が短くなるリスクが気になっていた。

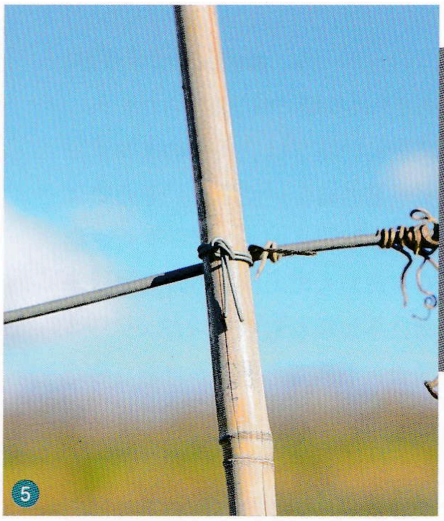
調べてみると、青森県の「サンマモルワイナリー」では雪の降る地域なのに垂直仕立てをしていることに気づいたという彩氏。なんと即座に電話をかけてアポイントを入れるや、子供3人をワンボックスカーに乗せ、フェリーに乗って突撃した。そこで「不可能ではないはず」という手ごたえを得ると、同様に雪の積もる地域で垂直に植えている事例を見て回り「できる」という確信を強めた。

当然、両隣だけでなく、周辺の栽培農家からは「3年で雪の重みでブドウが折れ、全部枯れる」と猛反対を受けた。だが、ここであの「全ベット」精神が再び発揮される。通常なら数列だけ試してみる、という選択をしそうなものだが、彩氏によれば「いけるって思ったから全部やっちゃった」。そう、畑全面にこの仕立てを採用したのだ。

経験則ではなく物理学

なぜ無謀にも思える仕立てがうまくいったのか。それは決して運ではない。夫妻は彩氏が物理学専攻、哲哉氏が建築学専攻だ。



❸ 垣根の両側の支柱は、哲哉氏の一級建築士としての知見に基づいて門型に。 ❹ 主幹を垂直に、両側に長梢を伸ばす仕立て。冬季には長梢を垂直に立て、ブドウ1本ごとに添えた竹製の支柱に固定することで雪の重さを逃がし、越冬させる。 ❺ 果物用の太い番線で竹製の支柱をがっちり固定。

彼らは栽培を単なる経験則ではなく「物理学」として捉えている。「全ベット」する前に雪が積もる際の荷重の分散、支柱にかかる応力を計算し、失敗事例を集めては「なぜ失敗したのか」を徹底的に分析したという。その結果、極めて強固な物理的補強を施せば克服できると踏んだのだ。説明の最中には建築科出身の哲哉氏の口から「張力」「破断耐力」「応力集中」などの構造力学用語が次々に飛び出した。

具体的には、ブドウの樹1本ごとに竹製の支柱を立て、冬季は長梢を垂直にして支柱に固定する。こうすることで、雪の重みは直接長梢にはかからない。

竹の支柱と併せて一般的な垣根仕立て同様の支柱とワイヤーも設置した。ただし、一番上のワイヤーは通常ブドウ畑で使われるよりはるかに太いものを使い竹の支柱を支える。ワイヤーを支える両端の支柱は1本の垂直支柱を斜めの支柱で固定するスタイルではなく、門型にすることで構造をより強固にした。

その結果、「主幹を曲げるというストレスが軽減されたせいか、ブドウが熟すのも他より1週間ぐらい早い」と彩氏は満足げだ。

体当たりのキャラバン営業で取引先を確保

一方の醸造では、2018年時点で食用ブドウが獲れる状態だったTの畑のブドウを使うことで、開墾と並行してワインを生産。近隣の幼稚園の教育の場として運営されていた「ワイナリー夢の森」へ委託し、1,000本弱ではあったが、初年度からワインを世に出すことができた。

翌2019年には技術習得を目指し、札幌にある「藤野ワイナリー」で委託醸造を兼ねた研修に参加。この時造ったペティヤンの出来が非常に良かったこともあり、現在のラインナップの軸の1つとして定着することとなる。同時にTの畑はドメーヌ・ユイを代表するペティヤン専用の圃場として維持することにした。

2020年に入ると念願の醸造免許を取得、自社ワイナリーでの醸造を開始した。しかし、ここで生産量が前年までの2,000本程度から18,000本へと一気に増えるという、経営上の大きな壁に突き当たる。

当時は新型コロナウイルス感染症の拡大期であり、飲食業界が完全に冷え込んでいた時期だ。さらにドメーヌ・ユイには、「高名な造り手の愛弟子」などといった、ワイン業界において有利に働くブランドもない。知名度のない状態での18,000本の在庫は、文字通り死活問題だった。

夫妻は、再び体当たりの行動力を発揮する。なんとワンボックスカーにワインを積み込み、3人の子供を連れて全国のワインショップや飲食店に営業をかけて回ったのである。そのインパクトたるや、相手も「じゃあ1ケースぐらい買おうか」と言わざるを得ない状況だったそうだ。結果として順調に取引先を増やすことに成功したのである。

海外進出の契機は突然に

ドメーヌ・ユイでは2024年ごろから輸出も開始している。小規模な日本のワイナリーとしてはそもそも異例だが、その輸出先を聞いて驚いた。アメリカ、イギリス、スウェーデン、スペイン、フランス、スイス、

シンガポール、韓国、マカオなど、あまりに多岐にわたるからだ。

最初の兆しは、香港のインポーターとの出会いだった。その際にシンガポールのインポーターを紹介されたものの、その時点では非常に小規模な取引だった。

大きな飛躍のきっかけとなったのが余市町とジュヴレ・シャンベルタン村が結んだ連携協定だった。ジュヴレ・シャンベルタン村で開催された締結式のマスター・クラスのワインに、余市在住のマスター・ソムリエである高松亨氏の推薦でドメーヌ・ユイのワインが採用されたのである。締結式の後の試飲会、それに続いたボーヌでの日本ワイン・イベントにも出展したことで「問い合わせが一気にドカッと来た」と彩氏は振り返る。

その後はあっという間に海外の市場に噂が広がる。インポーター間やインフルエンサー的な役割を果たすソムリエ同士の横のつながりを通じて、ファイン・ダイニングを中心に一気にその名が知られるようになったのである。現在では、世界各国のインポーターから週に1件のペースで新規取引の問い合わせが入るという状況が続いている。

自然派ではなく「ハイブリッド」

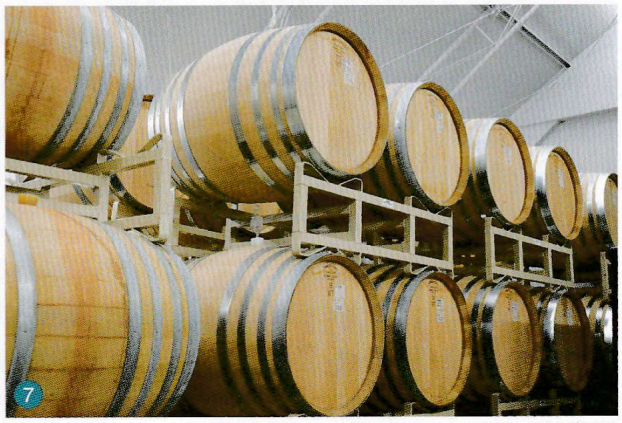
彩氏も哲哉氏も、特定の醸造学校を出たわけでも、特定の「師匠」がいるわけでもない。そのため、既存の概念に縛られず、合理的にワイン造りを捉える姿勢が際立つ。もちろん、要所要所で指導を受けた醸造家はいるが、そのスタイルは様々だ。「普通なら『こういう造りをしたい』とか『このワイナリーで修業をする』と決めてから移住するんでしょうけど、そうじゃなかった」。だからこそ、1つひとつの機会を逃さず、どんなことでも柔軟に吸収する姿勢が出来上がったのかもしれない。

最初に醸造の基礎を教えてくれたのはトラディショナルな造りで圧倒的な品質を誇る著名な北海道の醸造家。その後、ペティヤンの生産を始めるあたりで自然派のワイン造りへ。しかし現在は有機栽培を実践しつつ、培養酵母も使えば亜硫酸も使う「ハイブリッド」なワイン醸造だ。

「よく自然派と間違われるんですけど、うちは違います」と彩氏はきっぱり。ただ、それを否定するのではなく、必要なことは「クリーンであること」だと話す。それを教えてくれたのがニュージーランドでその名を馳せる楠田浩之氏だった。

2023年、北海道を襲った猛暑でブドウのpHが大幅に上昇、そ











⑥ 50年物の農業倉庫をリノベーションした醸造施設はモダンなデザイン。 ⑦ 左側の樽は生食用ブドウの熟成に香りの強くつきすぎない500ℓのハンガリアン・オーク。「生食用はつなぎ」と言われがちなところ、「本気でやっている」ことを示すため、良い樽を購入したという。もちろん、酒質に合わせてフレンチ・オーク（写真右側）も使用。 ⑧ 醸造に失敗した年に中国から苦労して取り寄せた蒸留器。今では近隣からの依頼を受けることも。 ⑨ コンパクトな醸造容器が整然と並ぶ醸造所内。 ⑩ ラベルに記載のアルファベットは畑の名前。三角が畑の地図で、切り抜いてある（黒く見える）部分がブドウを収穫した区画を示す。

れまで行っていた自然派に近いアプローチでは微生物学的安定性を保つことに限界があると気づいた彩氏。「このままではまずい」と焦りを強めていたその時、楠田氏がワイナリーを「たまたま」訪問したのである。質問攻めにされた楠田氏は彼らを「ニュージーランドに来る？」と誘った。「たぶん社交辞令だったと思うんですけど」。そう、その後の彩氏の行動は想像に難くない。翌日には飛行機を取り、「楠田さんの気が変わらないうちに」とニュージーランドに飛んだのである。

驚きながらも歓迎してくれた楠田氏からpH管理や亜硫酸添加の重要性について、厳しくも極めて論理的な指導を受け、品質管理の重要性を体に叩き込んだ彩氏。帰国後にその教えを忠実に守って作られたワインこそ、あのフランスで絶賛を浴びたワインだ。

「1回でもまずいと思われたら終わり」

ミシュランの星付きレストランでのオンリストが世界中で続く今、「ファイン・ワインとして安定供給と品質に対する責任を感じることが増えた」と哲哉氏。その中でドメーヌ・ユイが貫いているのは徹底した「クオリティ・ファースト」だ。自社基準に満たないと判断した樽は容赦なく排除し、例えば24樽のうち8樽を不採用にしたこともあるほどだ。

「自分たちにはブランド力も後ろ盾も一切ありません。1回でもまずいと思われたら終わりだと思っているので、常に価格以上の価値をボトルに詰めないといけないと思っています」彩氏の表情が引き締まる。そのためにも、必要なら亜硫酸は使う。「哲学を唱えたところで美味しいワインはできないですからね」ときっぱり話す彩氏だが、過去にはメルカプタンが過剰に発生し、全てブランデーにしたという経験も持つ。簡単そうに話す人ほど、多くの苦い経験を乗り越えているものだ。

インプロヴィゼーションで進化を楽しむ

近年、地球温暖化に伴う気候変動の影響で、余市町でもブドウのpH上昇や土壌におけるカリウムの過剰蓄積が深刻な課題となりつつある。夫妻は海外の最新論文を精読し、フルーツゾーンを従来よりも高く設定することで地表からの輻射熱を避ける試みや、光合成をコントロールするための葉面積の削減、さらには土壌の水分・養分バランスをコントロールするための下草管理の変更など、自社畑をプラットフォームとした検証を休むことなく続けている。

実際、テイスティングさせてもらったピノ・ノワールは区画によっても、ヴィンテージによっても大きくスタイルが異なっていた。「楠田さんから教えてもらったことを完全コピーした年、自分の方針を少し加えた年。まだまだドメーヌ・ユイとしてのスタイルは固定していません。インプロヴィゼーション（即興）でやっています」と彩氏が笑顔を見せると、哲哉氏が「言いたいことを液体の中に詰めるだけですからね」と続けた。ジャズを通じて培われた息の合ったやり取りが、2人の間を流れる空気には常に感じられる。

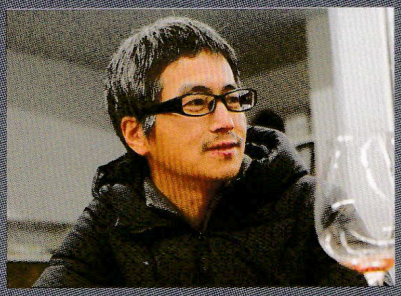
ドメーヌ・ユイが放つ異彩は、彼らが重ねてきた「全ベット」の歴史そのものと言える。「自分たちはラッキー野郎」。彩氏はインタビュー中何度もこの言葉を使ったが、人とのつながりがもたらしてくれたあらゆる機会を見極め、瞬時に行動するその力こそが、「ラッキー」を引き寄せたのだろう。ユイの由来は「結」だというが、実際には「唯一無二」のユイなのではないか、そんな活力と勢いを感じる取材だった。

株式会社YUI



代表取締役
杉山 彩氏

関東出身。北海道大学卒業後に関東に戻るも、ワイン造りを始めるにあたり在学中に親しんだ北海道に「帰りたい」と移住を決断。夫の哲哉氏とは大学時代のジャズバンド仲間。夫妻で代表取締役を務めるが、ワイナリーの舵を取るのは主に彩氏。



代表取締役
杉山 哲哉氏

実はワイナリーを始めようと言い出したのは哲哉氏で、彩氏よりも3歳年上。だが、まっすぐに「全ベット」しながら進む彩氏（ピアニスト）を「ドラマーとして支える」役割を楽しみ、時に厳しく、時に温かく見守る。

● 北海道余市郡余市町登町812

日本ワイン紀行

Vol.032

Nihon Wine Kikou

ワイナリー探訪

井上ワイナリー
ドメーヌ・ユイ
白百合醸造
サッポロビール 岡山ワイナリー

特集

「日本遺産日本ワイン140年史
ワインアカデミー」開講

つなぐ～日本ワイン×店×人～

さのや
日本ワイン ソワレ

JOURNAL OF JAPAN WINE

安心院葡萄酒工房 古屋 浩二
ワインコンサルタント 内藤 邦夫

