

映画とワイン

第1回 ジェームズボンドとシャンパーニュ

映画には、様々なシーンで小道具としてワインが登場します。特に高級シャンパーニュは映画を華やかに彩ります。みんなが知っている「007」では第1回目からドンペリ 1955 年が、その後もタンジェが登場し、第8回で主演がロジャー・ムーアに代わってからボランジェが定番になりました。ダンディなボンドにはおしゃれな飲み物が似合う。しかし、その陰に敵が潜んでいるかもしれない危機的な場面で酔っ払っている場合じゃないのでは！と思うのですが、強い男はそんなことはお構いなしなのですね。さらにシャンパーニュとくれば、シーンも引き立つわけです。

私が小学生のころ、両親に別府の映画館に連れて行ってもらい、その時上映されていたのが「007/私を愛したスパイ」(1977)でした。バーバラ・バックの美しさとりチャード・キールの怪力と何でもかみ砕く銀歯が印象的だったこと。そしてなによりスクリーンの迫力に圧倒されたことから「映画館でしか体験できないよろこび」に目覚めたのです。この影響で、中学生になってからは友人を誘い、中津や大分の映画館に出かけるようになりました。

007 シリーズ、原作は 1953 年のイアン・フレミングの小説です。これまで 25 作品が映画化されています。ただ、すべてがフランスシャンパーニュというわけではなく、映画化されていないのですが、南アフリカを舞台にした「Carte Blanche」(2012)でお目見えするはずだったボトル「グラハム・ベック・ワインズ キュヴェ・クライヴ」はご当地南アフリカ産。ストーリーのラストに「ランスに行かなくてもこんなに素晴らしい泡が飲めるんだね」とボンドガールと楽しむシーンがあります。

さて、ジェームズボンドシリーズ第7作目「007/ダイヤモンドは永遠に」(1971)のワンシーンで、ソムリエがボンドに 1955 年物の CH ムートン・ロートシルトを勧める場面があります。ボンドはソムリエに「このワインは料理に合わない。クラレットはないか」と尋ねるが、「この船にはクラレットは積んでいない」と答えたことから、このソムリエが敵の一味であることを見抜くのです。

さて、皆さんもきつとわかったことでしょうか。 ……ん？



2024.02.01

宇佐ワインシェンポシオン 渡辺賢一