



右／気が利くドアマンがホテル館内へと案内してくれる。中／客室には、「ロマネ・コンティ」をはじめ、畠の名前が付けられている。左／ネクター・スイートのひとつ「クロード・ラ・ロッシュ」。内装は、伝統的なブルゴーニュ様式でまとめられている。

Hôtel Le Cep

〔ホテル・ル・セップ〕

27, rue Maufoux 21200 Beaune
☎ +33 (0) 3 80 22 35 48
www.hotel-cep-beaune.com



上／シックな雰囲気のラウンジスペース。中／ロビーフロアのバーカウンター。こちらでもワインは楽しめる。下／「オスピス・ド・ボース」のワインもストック。ボースの慈善銘柄として知られるが、品質にも定評がある。

客室は、ブルゴーニュらしく、特級のグラン・クリュ、一級のブルミエ・クリュと、ブドウ畠の格付けのようにグレード分けされている。そして畠の名がルーム名に。常に予約が埋まるのは、やはり「ロマネ・コンティ」とのことだ。さらにグラン・クリュの上のグレード、ネクター・スイートもある。室内は、漆喰の壁や、木の梁が剥き出しの天井などブルゴーニュ伝統の様式も採用。アンティークの家具を配し、各部屋の雰囲気は、全く趣が異なる。

また、そんなワインと共にするディナーには、隣のベルナール・ロワゾーが経営するレストランを選んでよい。ボース随一のマリアージュが待っている。

さて、今年のブドウの出来はいかに。ヴァンダングジュ（収穫）の秋も、このホテルからワインの村へ。

コート・ドールのほぼ中心に位置するボースは、ワイナリー巡りの拠点となる町だ。中心街は、半径300mほどの環状道路の内側。古い石造りの建物が並び、石畳の小道が網の目のように走っている。町角にはワインショップが並び、ワインの歴史を知ることができる博物館など、ワイン関連の施設も多い。ホテルもまたワイン尽くしの旅に相応しい場所を選びたいもの。「ホテル・ル・セップ」での滞在は、そんな願いをかなえてくれる。

風がよく通り抜ける気持ちのよい中庭は、14～16世紀頃からあり、歴史文化財に指定されている。テラス席に座り、村で手に入れたワインを開けてもよい。もちろんホテルのスタッフも特筆すべきもの。中でも「オスピス・ド・ボース」のワインは興味深い。15世紀に創設された慈善病院（オスピス）により、寄付された各村の畠のブドウでつくられたのが始まり。11月の「栄光の3日間」と呼ばれるワインの祭典で、そのワイン樽はオークション形式で競売され、収益はオスピスの慈善事業に役立てられている。ホテルのソムリエは、このオスピスのワインの中でも、秀逸なヴィンテージや畠のものを厳選し勧めてくれる。

ブルゴーニュ・ワインの世界を心ゆくまで。