

今月の逸品



黄金の切り札

白色系のソースやチーズ・料理に合わせてみよう！

クロード・カザル カルト・オール ブリュット

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] NV
 [生産地] フランス シャンパーニュ地方
 [生産者] クロード・カザル
 [品 種] シャルドネ

750ml ¥7,370 税込

シャンパーニュ生産者クロード・カザルは、現所有者の祖父の代から一流メゾンに葡萄や果汁を供給してきた。これはシャンパーニュ業界において品質と信頼の高さの証である。クロード・カザルには、畑を所有し栽培・醸造・瓶詰めまで行う自社元詰め品がある。そのひとつ「カルト・オール」は、ノン・ヴィンテージ物であるが貯蔵古酒を20%ブレンドし、36ヶ月の瓶内熟成を行うなどヴィンテージグラスの手間と時間をかけている。カルト・オールは、まさに「黄金の切り札」。蜂蜜風味のトーストやアップルパイ、グレープフルーツのような香りと後味が食を進める。野菜のムース、帆立貝やチキンのクリームシチュー、白カビチーズなど白色系の料理に対応できる。まさに白品種シャルドネ100%のシャンパーニュである。

今月の一品

きすきのさくら

[タイプ] ロゼ・辛口 [収穫年] NV
 [生産地] 日本 島根県
 [生産者] 奥出雲葡萄園
 [品 種] ワイングランド

720ml ¥2,915 税込

春の到来を感じさせるワイン。奥出雲葡萄園のロングセラー「きすきのさくら」。日本の桜百選「木次の桜」をモチーフにした、毎年春に発売される季節限定ワイン。輝きのあるブラッシュ（淡いロゼ）タイプ。ざっくりと割った瞬間のリンゴのような新鮮な香り。さらに青リンゴのキャンデーのような風味が続く。上品でやさしい味わい。白ワインに近いピンク色は、まさに「リアル桜色」。フードイメージとして、新鮮な素材をシンプルに仕上げた料理。たとえば、鯛やタコのカルパッチョ、エビのフリット、カプレーゼのようなフレッシュなチーズを使った料理。生ハムで巻いたクリームチーズなど。ワインの新鮮な風味を堪能できる春から初夏が美味しい。旬をスマートに楽しむワイン。

遊び心で、ワインに桜の花びらを浮かべてみよう！

リアル桜色



これまでの品揃えを大切にしながらも、ラベルがステキだったり、季節を感じるワインなど、見て楽しい、飲んでおいしい、そして、飲んだ後にちよつと詳しく知りたくなる、そんな新しい発見に会えるようなワインをご紹介します。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。

Column

「占い師とワイン」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

信じられない話だが・・・作家 吉村 昭氏の同級生に某大企業の役員がいる。判断に迷ったとき、同級生に相談すると「それなら、いい占い師を知っているから紹介しよう」という。彼の会社は選択に迷ったとき、最終的に占いで判断するという。「いまどき、こんな会社があるのか!」と驚いた。この話を聞いて、ある占い師を思い出した。

ワインの仕事を始めて日が浅い頃、歓楽街の料理屋やバーによく足を運んでいた。商業区域から歓楽街に入って最初の十字路に視線を移すと、小卓の前に 40 歳前後の女性が椅子に腰かけていた。小卓に置かれた灯りを頼りに文庫本を読んでいる。彼女は占い師だった。毎回、ここを通るたびに文庫本を読んでいる姿があった。私は占いを信じないタイプだが、彼女の妖しげな雰囲気好奇心がそそられた。ある夜、友人とワイン飲んだ帰りに、酩酊した勢いで占ってもらった。当時のことはほとんど記憶にないが、仕事運について訊ねてみたことは覚えている。

ワインの仕事を始めて間がない頃だった。このままワインの仕事を極めるべきか? 当時、ソムリエという職業の草創期だったため、前例やお手本がない。したがって将来の自分を描けなかった。ゼネラリストになるか、エキスパートを目指すべきか? そこへ占い師が背中を押してくれた。彼女から「液体」に関わる仕事が良いと告げられた。



私は「液体=ワイン」と都合よく解釈した。ワインを飲んだばかりのほろ酔い状態だったのだろう。将来の迷いが吹っ切れ、ワインに対して前向きに取り組めるようになった。

世の中は、すべて理論的に判断できかねるのが現実だ。右か左か、どちらをとるか判断できかねる時、どちらを選んでもリスクが予想できることがある。大事なことは方向性をはっきりさせること。目標をはっきりした組織は、覚悟決め、集中し、実力以上の力を発揮するという。現在の自分から過去の自分へひと言。「ワインを選んでよかったと思う。目の前に集中して取り組むとスキルが積み立てられ、キャリアは利子のように後からついてくる」。

Cheese *with Bread* ソムリエ 沼田のチーズのお話

春を告げるチーズ

プティ・ヴァランセ

乳種：山羊乳
タイプ：シェブルチーズ
生産地：フランス ロワール地方
相性のいいワイン：爽やかな白ワイン 華やかな赤ワイン

アンデルセンファームのはちみつとの相性はとてもいいですよ!



シェブルとは、フランス語でヤギの乳から作られるチーズの総称です。ヤギは乳を出す期間が春～秋までに限られており、この時期がシェブルの旬となります。フランスでは、シェブルは『春を告げる』チーズとして有名です。観光地としても名高いロワール地方のヴァランセ城と同じ名をもつシェブルチーズ。元々はピラミッド型であったそうですが、時の皇帝ナポレオン・ボナパルトがヴァランセ城に居住している当時の側近シャルル＝モーリス・タレーランを訪れた際、晩餐の席で出されたチーズを見て、エジプト戦役での敗北を思い出させるとして、気分を害し、上部を切らせたという逸話があります。山羊特有の風味があります。フレッシュなものは食べやすく、あっさりした味ですが、熟成が進むにつれ、コクと独特な風味が増してきます。ミューズリープロート、くるみパンや、グラニースミス×志ブレッドとあわせてもおいしいです。

ANDERSEN
HIROSHIMA

エグゼクティブソムリエによる
日常の出来事を綴ったコラムと
今、楽しんでいただきた句のチーズの
お話をご紹介します。

