

今月の逸品

花束のような香り！

トロピカル風味に
スパイシーな料理を！



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
出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は酒類を販売しません。

今月の一品

ガメイ・ボタニカ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2024年
[生産地] フランス ヴァン・ド・フランス
[生産者] テオ・ダンセール
[品 種] ガメイ・ノワール

750ml ¥11,000 税込

ヴァン・ド・フランス (Vin de France) とは、「地理的表示のない」フランス産ワイン。かつては、日常酒として評価されていたが、近年A.O.C.の規定に縛られない革新的なワインを造るため、あえて「ヴァン・ド・フランス」で挑戦する生産者がいる。その実力ある生産者のひとりがテオ・ダンセールである。このガメイは、全房除梗、ステンレスタンク発酵、バリック(1〜3年樽)で12ヶ月熟成後、さらにステンレスタンクで2〜4ヶ月熟成させた。澄んで照りがある赤紫色、スミレや果汁が滴るブルーベリーのようなアロマ、クランベリーやヨーグルトのような豊かな酸、ナツメグのようなスパイシーな風味が深みを添える。赤ワイン煮(牛肉や鶏肉)と合わせるとパンが足りなくなるかも。

(2026年9月12日試飲)

長いコルク
(余裕を持った早めの抜栓を！)

ヴィオニエ コリース・ロダニエンス

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2024年
[生産地] フランス コート・デュ・ロース地方
[生産者] グザヴィエ・ジェラル
[品 種] ヴィオニエ

750ml ¥5,500 税込

収量が少ない上に栽培の難しい品種ゆえ、1960年代に絶滅危惧種だったヴィオニエ。1980年以降に復活し、その強烈な果実風味に人気が高まり、1990年代から世界的に広がり始めた。コリース・ロダニエンスは、北部ロース地方を中心に認められている地理的表示(IGP)ワイン。A.O.C.の厳しい規定や伝統に縛られないワイン造りが注目されている。グザヴィエ・ジェラルは、1980年にピエール・ジェラルによってコンドリュー村に設立された家族経営のドメース。2013年よりピエールの息子(グザヴィエ)が二代目当主になった頃から品質と人気上昇した。ジャスミンやライチの芳醇なアロマと豊かなボリューム感。凝縮感がありながらも、余韻はとてもクリアで心地良い。(2026年9月10日試飲)

異端児のガメイ



Column

「価値を発掘」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

日本列島の歴史を塗り替える大発見があった。そこは広島県廿日市市吉和地域の冠高原。約4万2300年前のものとみられる石器群を発掘。「人類が日本列島にやってきたのは約3万7300年前」とされてきた定説をおよそ5000年も遡らせる可能性があり、「日本列島へ人類到達時期の見直しにつながる」と、話題を呼んだ。先日、その冠遺跡群で国武貞克氏(奈良文化財研究所の主任研究員)のチームが第4次発掘調査を行うという。期間中に現場を一般公開する情報を得て、さっそく現地に向かった。

自宅から車で約1時間20分の冠高原。案内役の先生の説明に耳を傾け、石器(説明用サンプル)に触らせてもらい、発掘作業を身近で見学する。土壌の断面はショコラのムースを想わせるデリケートな地層。これはシャトー・レヴァンジェルで見た、4000万年遡るボムロールの地層サンプルを思い出す。秋雨の中、テント下で研究員の細やかで繊細な作業に目を奪われる。見学中に「根気のない私にはできない」という思いと、「彼らのような情熱」から自分の仕事ぶりを考え改める思いが交錯した。骨董に箱書きがなくても価値を判断・説明できる鑑定家のように、希少性やブランドで価値がつけられた高額ワインではなく、価格以上に価値ある味わいで勝負する上質ワイン(クオリティワイン)を発掘していきたい。しかしながら、遺跡見学を終えると古い年代のワインが飲みたくなった。それもよい!いろいろなワイン、ワインの楽しみ方もいろいろ!



10

October 2026

今月のおすすめワイン

エコ・バランス オーガニック・ヴィオニエ セントラル・ヴァレー 2025年 白

桃やアプリコットの甘やかな香りがありますが、味わいは辛口です。
ふくよかな口当たりの為、クリーム系のお料理と
合わせるのがおすすめ。

華やかでフルーティーな
辛口ワイン

750ml ¥1,430税込

wine data



[タイプ] 白 辛口



[生産地] チリ セントラル・ヴァレー



[生産者] エミリアーナ・ヴィンヤーズ



[品 種] ヴィオニエ 100%



おすすめのパン「パン・オ・ノア」

全粒粉生地にクルミを混ぜ込み焼き上げました。クルミの
香ばしい香りと、ヴィオニエの華やかな香りがよく合います。



相性のいいお料理「しめじとエリンギのクリームパスタ」

全粒粉パスタに、きのこ類を入れたクリームソースを合わせています。
クリームとワインのコクが良く合います。



相性のいいチーズ「ル・プティット(コンテ・ド・モンターニュ)」

フランス東部のジュラ地方で作られるハードタイプのチーズ。
コンテチーズのナッツのような風味が、ワインのふくよかさに良く合います。

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を
ご紹介しています。

