

今月の逸品

王家のワイン



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には酒類を販売しません。

牛肉の赤ワイン煮★
残ったソースにカンパニユ★★★

今月の一品

シャトー・テシエ ペザ・ブラン

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2022年

[生産地] フランス ボルドー地方

[生産者] シャトー・テシエ

[品 種] ソーヴィニヨン・ブラン70%、セミヨン15%、
ミュスカデル15%

750ml ¥3,300 税込

新鮮で生き生きとした味わいである、「フレッシュ&フルーティ」を判で押したような白ワイン。淡いイエローの色調。エニシダの花にレモンピールと梨を連想するアロマ、液温が上がるとカシスの葉のニュアンスが感じとれる。飲み込んだ後、白胡椒を想わせる風味と梨をかじったような後味が心地良い。フードを合わすポイントは、新鮮さ、塩味、レモン風味、苦味。サーモン（スモーク、レモン風味、バター風味、タルタルのハーブ風味）の料理やエビやキノコのアヒージョなど、さまざまな調理法のシーフードに合わせやすい。旬の食材に合わせた家飲みワインとしておすすめ。ちなみにラベルは、イングランド出身のロックバンド「バッド・カンパニー」のアルバムジャケットをイメージしている。

アヒージョの具○
オイルソースにプチパン◎

ヴォルネイ プルミエ・クリュ レ・カイユレ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2016年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] ラ・プス・ドール

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥14,300 税込

ヴェルサイユ宮殿を建造させたルイ14世が好んで飲んでいたというヴォルネイ。ヴォルネイ村にブルミエ・クリュ（一級畑）は30区画あるが、他のブルゴーニュの村に比べて全般的に水準が高い。レ・カイユレは、優美なヴォルネイが多い中でも比較的タニックでフルボディのワインになる。プス・ドールが造るワインはピュアで洗練されている。果実味、酸、そしてタンニン、それぞれの要素が高次元でバランスよくまとまり、若いうちから十分に楽しめ、熟成にも耐え得る。色は濃く、カシスなどの黒果実のアロマやビターチョコ、バニラ、燻製肉を連想する香り、スパイスや中国茶の風味が広がる。飲み込んだ後の余韻が長い。チキンやビーフの赤ワイン煮などベーシックな肉料理に好相性である。

フレッシュ&フルーティ！



Column

「幻のロマネ・コンティ」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

昔々、ロマネ・コンティを飲み損なったことがあった。正確にいうならば辞退した。近隣の飲食店で、ワイン愛好家やソムリエが集まって厳かに進められたのでは、と想像する。当時、参加した知人から「貞森君、なぜ来なかったの？こういうチャンスは滅多にないのに」との電話を受けた。会場では「メンバーの中に喫煙者がいるから、嫌がったのでは？」とか、同業者からは「いや、普通断らないぞ。プロであつたら這ってでも来るべきだ。彼は奇人だ(笑)」など、参加者の間でさまざまな憶測が飛び交ったに違いない。私はロマネ・コンティの会に誘われて断る理由はない。お金はないが時間ならある。しかし辞退せざるおえない事情があった。

市内にある〇〇科を受診した。院長のA先生は、ワインに造詣が深い方だ。私がソムリエであることに気をかけてくれて「薬を出しておくがアルコールは控えるように。ただし、テイスティングをするときは、飲み込まずに吐き出すように!」と指導を受けた。私は先生の言いつけを守った。ところが同日の夕方、私に怪しい電話がかかってきた。某ワイン愛好家から「ロマネ・コンティを開けるので来ないか」とのお誘いだった。

「よりによって、こんなときに・・・」と、私はうろたえた。内心「口に含んだロマネ・コンティを吐き出せるものか!」と忸怩たる思いだったが辞退した。動揺を抑えようと「健康第一、お酒は第二!」と呪文のようにつぶやいて自分を納得させた。

当時の心境は、某ワイン愛好家からのお誘いに対して気が動転していた。半信半疑でいまだに謎だ。なぜならば「ロマネ・コンティを飲む」お誘いをしてくれたワイン愛好家とは、実は〇〇科のA先生だった。



「薬を出しておくが、アルコールを控えるように!」と「ロマネ・コンティを開けるので来ないか!」この二つの言葉を同一人物が発したとは思えない。かくしてロマネ・コンティは・・・幻となった。



Cheese

with Bread

ソムリエ 沼田のチーズのお話

■ ■ 牛乳版ロックフォール

ブルー・デ・コース

乳種：牛乳

タイプ：ブルーチーズ 生産地：ミディ・ピレネー圏アヴェロン県

相性のいいワイン：フルボディの赤ワイン、デザートワイン、ポートワイン

ミッシュプロート、
パンオノアと一緒に!

世界三大青かびチーズの一つに、羊乳から作られる『ロックフォール』があります。ブルー・デ・コースは、生産地域、形や熟成方法が似ていることから、「牛乳版ロックフォール」といわれます。ブルー・デ・コースの原産地は、南フランスの中央山塊の南東域周辺。『コース』と呼ばれる石灰岩台地の連続が多様な自然相を生み出しています。熟成に使われる洞窟は、主に水の浸食によって石灰岩台地に切り込まれた広い谷で、『フルリース』と呼ばれる風の通り道が水を多く含んだ新鮮な風を運ぶことで、特徴ある風味を生み出しています。形、製法、熟成環境に至るまで『ロックフォール』と瓜二つ。違うのは原料のミルクだけ。歴史的には、もともと同じ組合に加入していたのが、20世紀に入って牛乳と羊乳に分かれたのだそうです。近隣のオーヴェルニュ地方には、『ブルー・ド・ヴェルニュ』、『フルム・ダンベール』の産地であり、これらフランスの南に位置する一帯は青かびチーズの名産地です。味わいは、ミルク感たっぷりのクリーミーな生地で、熟成につれて風味が強くなりますが、丸みを帯びたまるやかさは変わりません。パンや果物を添えてワインと一緒に。また、サラダに散らしたり、ソースやドレッシング、キッシュやグラタンに入れて楽しむのもおすすめです。茹でたじゃがいもと合わせたり、パンにのせてトーストしてもおいしいです。しっかりとした赤ワインにも調和します。甘口のワインやポルトとのマリアージュは至福の時です。

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い旬のチーズの
お話をご紹介します。

