

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、飲んだ後にちよっ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。

今月の逸品

オーストラリアの  
カルトワイン

少なくとも30分前の  
デキャンター  
ージュがおすすめ！

今月の  
一品

## ブルゴーニュ・ロゼ サクラ

[タイプ] ロゼ・辛口 [収穫年] 2020年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] ドメヌ・シュヴロ

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥4,510 税込

ブルゴーニュ・マランジュ地区トップ生産者の一人であるドメヌ・シュヴロが造るロゼワイン。このワインが造られたきっかけは、偶然目にした「日本の桜の現地報道」である。桜が一面に咲き乱れる光景を見て、「美しい桜色をしたロゼワインを飲むことができればどんなに素敵なことだろう、この思いを日本の皆様へ届けよう！」ということでロゼ サクラが誕生した。澄んで輝きがある美しいピンク色。イチゴ、ラズベリー、バラを連想させるフルーティでフラワリーな香り、紅茶のような風味が口中に広がる。さっぱりした酸と程よいタンニンは、プロシュート、エビの串焼き、桜鯛のポアレ、鯛のカルパッチョ、ポークソテーなど幅広く料理に合う。このロゼワインは桜の時期だけの限定販売。

エビの串焼き  
+ レモン汁  
× ロゼ

## ヌーン リザーヴ シラズ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2015年

[生産地] オーストラリア サウス・オーストラリア州

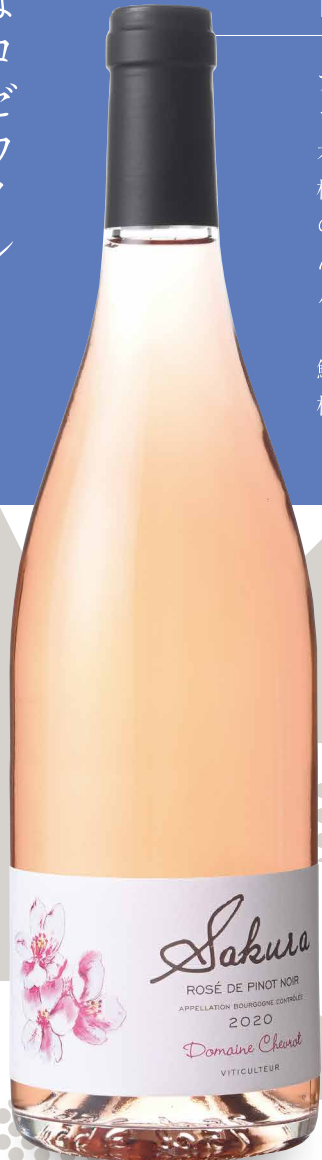
[生産者] ヌーン・ワイナリー

[品 種] シラズ

750ml ¥15,400 税込

オーストラリアでは、ワイナリーの試飲や直接販売が当たり前だが、ヌーンを訪問するのは難しい。数週間で売り切れて閉まってしまうからである。オーストラリア全土にヌーンの熱狂的ファンが存在している。ロバート・パーカーからは常に90点以上のポイントを獲得している。1960年代に植樹したシラズの畑をドリュエとレーガンのヌーン夫妻が引き継ぎ、1969年産がデビューヴィンテージとなる。人気のリザーヴシラズは、1997年産が初ヴィンテージ。濃厚で凝縮した彫りの深いワインである。干しイチジク、カシスジャム、ココナッツ、バニラ、丁寧に選別された上質なコーヒーのような風味と舌触りが特徴。

2015年産 (ロバート・パーカーポイント97点)

桜といえ  
ばロゼ  
ワイン

先日、妻が日仏協会のフランス料理教室で習った家庭料理を自宅で再現した。それは通称「パン・キッシュ」。通常「キッシュ」は、卵や生クリーム(牛乳)、チーズ、ベーコン、野菜を混ぜた卵液のアパレイユをパイ生地に入れ、オーブンで焼いた料理。「パン・キッシュ」は、パイ生地の代用としてスライスしたパンをプレート一面にびっしりと敷きつめてオーブンで焼いたもの。このたびはエビをメインとしたシーフードで仕上げた。外見はパエリア、もしくはピッツアのように見える。キッシュを切り分け、皿に取り分けてサラダを添えてナイフ・フォークを使って食べる。外輪はカリッとラスクのようなパン、内側は具材の味がしみたパンがしっとりして美味しい。エビと野菜の旨味がブルゴーニュのロゼワインを引き立ててさらに美味しい。広島在住のフランス人B氏から聞いた話では、パン・ペルデュ(フレンチトースト)と同じように残ったパンを使う料理(パン・ペルデュ・サレ)のひとつと言う。特に年配の人は、聖体拝領でのキリストの肉にあたるパンを粗末にしない。フレンチトーストやクルトン、キッシュなどでパンをきちんと使い切る。キリストの血と肉にあたる、葡萄酒とパン。妻がフランス人Bさんに質問した。「キリストに血にあたるというワインが残ったら、どうやって使い切りますか?」ヴァン・ショー(ホットワイン)や料理に使い切るとの回答を予想する。Bさんは答えた「フランスでは・・・ワインは残らない」。

## Column

ワインが残ったら

エグゼクティブソムリエ  
貞森 一之



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  
広島アンデルセンのスタッフが、  
リレー形式でワインにまつわるお話を  
ご紹介しています。



### 【スタッフリレー通信】

ロゼワインを食卓に

広島アンデルセン  
総料理長  
上田 達生

ロゼワインの楽しみ方を知ったのはまだ若かったころ。職場での打ち上げがあるとよく中華レストランに行っていたときのこと。そのとき上司に「中華料理にはロゼ」と教えてもらった。中華料理といえば紹興酒やビールを選んできた。しかし、この日はロゼワインを注文。その時のマリアージュしたときの喜びは今でも覚えている。これは個人の感想にはなるが、スパイシーな中華料理には赤ワイン、海鮮を使ったものには白ワイン、甜麺醬や豆板醬などの調味料を使ったものや、エビチリなどトマトがベースになっているもの、オイスターソースなどを使った回鍋肉にはロゼワインがあうと感じている。ロゼワインといえば優しい色合いが桜の季節にぴったりだ。景色のよいお店に行ってお花見を楽しんだり、自宅でロゼワインを楽しんでお花見気分を味わったりしている。ロゼ・ダンジューはリーズナブルでお料理にも合わせやすく、テーブルワインとしておすすめだ。一緒に軽い白カビのチーズやフレッシュチーズが食べたくなる。三良坂産のシェーブルチーズや、カドーレのモッツァレラなど。パンはサンマスカットレーズンの入ったパンを選びたい。軽やかで華やかな組み合わせが春の訪れを知らせてくれる。