

ワインクラブ通信

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、飲んだ後にちょっと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ています。

※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。

スイスの泡



プティット・ビュル ムス・ビオ ブリュット

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] NV

[生産地] スイス ヴォー州

[生産者] カーヴ・ド・ラ・コート

[品種] シャスラ60%、ピノ・ノワール20%、ガラノワール20%

750ml ¥4,950 税込

今月の
一品

スイスの主要白ブドウ品種（シャスラ）を主体に造られたスパークリングワイン。レマン湖北西に位置するラ・コート産のブドウを収穫後、醸造した。一番搾りの果汁を使い、糖分添加を控え、ブドウの糖分や香味を活かしたピュアでエレガントなスタイル。細やかでゆったりとした泡立ちと淡いレモンイエローの色調。白桃やアプリコットを連想するアロマやマンダリンオレンジのニュアンス、細やかな泡の触感、オレンジをかじったような甘酸が糸のように細く長く続く。果実の微妙な甘さを感じさせる辛口。新鮮なフルーツや花のような瑞々しさは、多くの人に親しまれるテイスト。ジロール（専用削り器）でフリル状にしたテット・ド・モワンヌ（スイスチーズ）をつまみながら楽しむのもオツ！

チキンのパテと一緒に
アペロしよう！

ピュリニー・モンラッシェ

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2018年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] ドメーヌ・ポティエ-アンポー

[品種] シャルドネ

750ml ¥16,500 税込

モンラッシェ系ワインは、
フレンチがお似合い！

シャルドネの特徴を素直に反映していると言われるピュリニー・モンラッシェ村。グラン・クリュ（特級畠）のモンラッシェを筆頭にその周辺の畠を含め、全体的に白ワインの水準が高い。ポティエ-アンポーは、「ワインは飲み頃になるまでは出荷しない」という姿勢を貫き続けているドメーヌ。長期熟成させたワインを蔵出しする数少ない生産者として存在感を示している。淡い麦わら色の色調。アプリコットのアロマとバニラやバター、カマンベール、マッシュルームのニュアンスが感じられる。味わいに深みがあり、クリームのような風味が口中に広がる。ふくよかで複雑、飲み頃。比較的高い温度（約14℃）で深い味わいが認識できる。信頼の熟成、飲み頃で出荷、安心の蔵出しワイン。

信頼の熟成、安心の蔵出し

今月の
逸品



Column

「3秒ルール」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

私は所帯を持ってから、一般的のワイン会を遠慮している。ただし利害関係のない、もしくは家族ぐるみのワイン会のお誘いは受けている。そのひとつが木林先生（仮名）ご夫妻の食事会だ。おふたりは音楽や芸術に造詣が深い。ワインはモンラッシャ系を好まれるが、けっして驕らないご夫婦だ。ちなみにモンラッシャ系ワインとは、辛口白ワインの最高峰「ル・モンラッシャ」を生み出す村（ピュリニー・モンラッシャとシャサニユ・モンラッシャ）産ワインの俗称である。その木林先生は、老若男女や地位に関わらず、人として対等に接してくれる。

木林先生の人柄が顯れた象徴的な出来事があった。先生から転居祝いを兼ねたワイン会に招待された。私たちは、JPB（ジャン=ポール・エヴァン）ショコラの詰め合わせを手土産にして木林宅に伺った。さっそく、木林先生は「どれにしようかな」とJPBのポンポンショコラを1つ摘んだ。が、「あ！」という間もなく、先生の指からショコラがすべり、床に落下した。その瞬間、信じられない光景を目にして。先生は床に落ちたショコラを拾い上げ、一瞬のうちに口に放り込んだ。あっという間の出来事だった。唖然としている私たちに「3秒以内だったら衛生上、害はない（笑）」と・・・。先生のとんでもない理屈で私たちの頭が混乱した。「そこまでされなくとも・・・」と、こちらが恐縮してしまう。しかし、私だったらどうしただろうか。当事者だったらその場で廃棄するだろうか？とりあえず別皿に分けておくだろうか？

もしくは、贈った側が落下したものを引き取ってさし上げるべきか・・・と、さまざまな意見があると思う。私は言葉よりも早く、一瞬の行動で気持ちを表した先生のふるまいに感激した。



考えあぐねた言葉よりも先に、素早い行動で気持ちがストレートに伝わることに胸を打たれた。その夜はモンラッシャだけでなく、他のワインや料理もさらに美味しく感じられた。



Cheese with Bread ソムリエ 沼田のチーズのお話

季節限定 至福の味

モン・ドール アルノー

the Bread、バゲット、
アンデルセンカンパニーニ
と一緒に！

乳種：牛乳（無殺菌乳）

タイプ：ウォッシュタイプ 生産地：フランス フランシュ・コンテ地方

相性のいいワイン：樽熟成したコクのある白ワインや、ジュラ地方のミディアムボディの赤ワインなど

モン・ドールは、フランスとスイスの国境付近にあるジュラ山脈の最高峰「モン・ドール（金の山）」という山の名からきています。1740年～1750年代にはモン・ドールの原型となったチーズが作られていたという記録があり、歴史の古いチーズです。ルイ15世の食卓に常備されていたという文献も見つかっています。モン・ドールは、フランシュ・コンテ地方の標高700m以上の指定された村落でのみ生産が許可され、チーズの表面を塩水やワイン、ブランデーなどの地酒で「洗い」ながら熟成させるウォッシュタイプです。生産時期が8月15日～3月15日、販売期間は9月10日～5月10日までと限られた期間でしか手に入りません。この短い生産・販売期間が、モン・ドールの特別感を高めています。特徴は、エピセアの樹皮で包んで熟成させることにより、チーズにウッディな香りが入り混じり幻想的になります。そして、濃厚なミルクのリッチな味わいが楽しめます。フランスのジュラ地方では、モン・ドールを「フォンドール」として、木箱ごとオーブンで焼き、パンやジャガイモ、ハムにディップして楽しむのが伝統的です。広島アンデルセンで販売しているアルノー社のモンドールは、生地感がしっかりしていて、もちり食感。ミルクの味がしっかり楽しめます。ぜひ、旬のチーズと広島アンデルセンのパンで、至福のひとときをお楽しみください。

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
お話をご紹介しています。

