

今月の逸品

アンジュー・トップ3ワイン



グラスの中で味わいが進化する。

今月の一品

アンデルセンファーム シードル2021

[タイプ] シードル・辛口 [収穫年] 2021年

[生産地] 日本 広島県 (栽培地)

[生産者] 奥出雲葡萄園 (醸造地)

[品 種] シナノゴールド、グラニースミス 750ml ¥2,530 税込

アンデルセンファームのリンゴだけでつくった発泡酒。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵方式によってもたらされる細やかでクリーミーな泡立ち、ハチミツのニュアンス、洋ナシのようなアロマ、バラのようなフラワリーな香りが特徴。料理の味を引き立てるさっぱりとした酸による切れのある味わい。料理と楽しむ一例として、ドライフルーツやクリームチーズを添えたリンゴのパン、チキンのシードル煮、ポークステーキ、ウォルドーフサラダ、カマンベール、カプレーゼ、エビのフリット、そば粉のガレット、リンゴとカマンベールのカナッペ、クロワッサンなど多彩。スパークリングワイン感覚でリフレッシュできる夏のワイン。

ウオールドーフサラダを添えれば素敵なアペロ！



ポスト夏ワイン

アンジュー・ブラン

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2020年

[生産地] フランス ロワール地方

[生産者] ティボー・ブディニオン

[品 種] シュナン・ブラン

750ml ¥5,995 税込

12世紀にアンジュー家のブランタジネット朝が栄華を極めた地域アンジュー。フロマージュ・ブランを使ったクレム・ダンジューやプラムタルトなどのデザート以外にワイン産地としても有名である。ティボー・ブディニオンは、2009年に設立された比較的新しいワイナリー。フランス各地の星付きレストランから求められ、ワイン評価誌のベタース&ドゥソーヴで「この地区のトップ3に入る」と称されるほどで、瞬間にトップ生産者の地位へと登りつめた。生産量が極めて少なく、現地でも入手困難な稀少なワインとして知られている。オレンジの花、カリン、時間とともに洋なしのコンポート、オークのニュアンスが現れる。最初はやや硬いが時間とともにほぐれて、グラスの中で味わいが進化するワイン。

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。

「白は冷やして、赤は室温で!」40年前の初心者向けのワイン冊子に、ざっくりと書かれていた。しかし厳密には違っていた。氷水がたっぷり入ったワインパケツに、白ワインを瓶ごと冷やしていた。私のワイン修業時代、白ワインを冷やしてワイン仲間に叱られてことがあった。「これはモンラッシュだ。冷やすな!」。俗称モンラッシュ系ワイン。銘醸ワインのひとつ、モンラッシュのように乳酸発酵させてオーク樽で熟成させた至高のワインである。ただし、冷やし過ぎるとその持ち味が発揮できないという。これは7℃以下になっていた。「白ワインは、しっかり冷やした方が美味しいに決まっている。ガッテンできない」。試しに温度が違う同じワインを比較試飲して驚いた。「こんなことがあるのか!」7℃以下のものは、香りを閉ざして味わいが固く、苦味が強く感じる。かたや高い温度のものは、芳醇で蜂蜜のような、とろみと風味が口中に広がる。「同じワインとは思えない、まったく別物だ」。高い方は12~14℃だった。フランスではカーヴで保管していたワインをそのまま出して飲めばよい温度だ。しかし、日本ではワインセラーが普及していなかった。当時はワインの温度を測る術がなかった。ワインを冷蔵庫から室温に出して、適温になるまでのデータを見ながら温度調整をしていた。それだけの手間をかける価値あるワインは、銘柄の違いやヴァンテージ違いだけでなく、温度違いでも味の印象が変わる。ワインは何と奥深いことか。「ワインは飲まないといけない」と、ワイン仲間の一言が心に残っている。

Column

白ワインの 供出温度

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らが、
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】

お
い
し
い
時
間
の
共
有

広
島
ア
ン
デ
ル
セ
ン
キ
ッ
チ
ン
チ
ー
ム
松
浦
麻
里



「そろそろ集まる?」のひとつで私たちのワインパーティが動き出します。当日は15:00頃から集まって、料理をすることから始まります。もちろんワインを飲みながら。パンを焼いたり、卵やサーモン、チーズを燻製したり、パスタは生地から。お料理好きの友人は、予めパスタの生地を仕込んでくれます。パンは大きく焼いてチーズをのせて。私はきのこのマリネを作って持っていきました。ワインは、スパークリング、白ワイン、赤ワインをお料理にあわせてセレクト。みんなでワインの感想を言い合って、おいしさの共有をします。定期的集まっているのは「料理が好き、ワインが好き」という共通点があるテニス仲間。しかし、コロナのこともありここ2年ほどワインパーティができていません。また集まりたい今日この頃です。私は料理好きの母の影響もあり、作ることが大好きです。料理はもちろんですが、お菓子作りも大好きです。お友達に頼まれて誕生日ケーキを作ったり、テニスの大会に差し入れとして焼菓子を作ったり。余談ですが、デンマークバターで作るバターケーキはやっぱりおいしい!最後に、改めて感じることは、みんなと一緒においしい時間を共有することが、私のしあわせだということ。そして、ワインはそのおいしい時間にやっぱり欠かせないものですね。