

今月の逸品



これぞ、シャブリの味！

最初は冷やして切れ味を、  
温度を上げてまろやかさを！

750ml ¥19,800 税込

### シャブリ グラン・クリュ ブランショ

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2021年  
[生産地] フランス ブルゴーニュ地方  
[生産者] ルイ・ジャド  
[品 種] シャルドネ

ブルゴーニュ最北端に位置する銘醸地シャブリ。冷涼な気候と化石が混じる石灰質土壌で育ったシャルドネから、贅肉を削ぎ落したアスリートのようなワインが生まれる。もし、シャブリらしさを堪能したいと思うならグラン・クリュ（特級畑）を味わうと良い。シャブリ グラン・クリュは、7つの栽培区画がある丘に集約され、牛肉に例えるとフィレに当たるような特別な場所。ブランショは、東から南東の向きの斜面にあるグラン・クリュ。石の多い土壌のために葡萄はゆっくりと熟す。澄んで輝きがある淡いゴールドの色調、カリンのようなアロマ、火打ち石のようなニュアンス、キリッとした酸。さらに潮汁のような旨味が舌に広がる。時間の経過とともに味わいに肉付きが感じられ、グラスに残るワインの香りも美しい。

今月の一品

750ml ¥8,800 税込

### ブラン・フュメ・ド・プイイ レ・シャン・デ・ビヨン

[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] ミッシェル・レッド・エ・フィス  
[品 種] ソーヴィニオン・ブラン

ソーヴィニオン・ブランの王者「プイイ・フュメ」。現地では別名「ブラン・フュメ・ド・プイイ」と呼ぶこともある。1950年代初頭、ミッシェル・レッド夫妻は、葡萄栽培専門からワイン醸造家に転身した。所有畑の大部分がロワール河に望む高台にあり、真南向きで日照量に恵まれている。パリからプロヴァンスの途上あり、パカンスに向かうツーリストたちがレッド家のワインをテイスティングしている。これがきっかけとなって、レッド家のワインのおいしさがフランス国内で広く知られるようになった。シャン・デ・ビヨンは、細かい澱の上で約12ヶ月間、大樽と中樽で熟成させる。グレープフルーツや青リンゴのようなアロマの後に、白桃や蜂蜜の風味が漂う。甘さの後に酸が追う、酸の中に果実の甘さがある。旨いフュメ。

グラマーでリッチ、  
プイイ・フュメの枠を超えた味！

ソーヴィニオン・ブランの王者



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。

# Column

## 「ワインとカタコンブ」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

「人骨のようなものが積み重ねられている。……ここはカタコンブか？」カタコンブ (Catacombes) とは、フランス語で地下に設けられた墓地のことである。昔、パリでは街を造る際に地下から石を切り出し、その石を使って建物や城壁などを造った時代があった。その採石後の地下空間に遺骨が埋められた。しかし、なぜここに？

ここは、ボルドーにあるワイナリーの地下貯蔵庫である。所有者のダニエル・カティアール氏は、プロスキーヤーでフランス国内では広く知られていたが、父親が経営していた小さなスーパーマーケットチェーンを引き継いだ。彼はスーパーマーケットチェーンをフランスで10指に入る巨大グループにまで成長させた。ところが、シャトーのオーナーになるため、カティアール夫妻はこれまでのビジネスの権利を手放したという。カティアール氏の所有になってから、シャトーは改善を積み重ね、名実ともにボルドーのトップクラスのシャトーに成長させた。それが「シャトー・スミス・オー・ラフィット」、今回のワイン買い付けのために訪問した。

葡萄畑・醸造施設・樽工房・地下貯蔵庫などの見学を経て、ワイン試飲後、カティアール氏とランチをともにする機会を得た。スミス・オー・ラフィットの白ワインと前菜のサラダ、同じく赤ワインに牛ロース肉の網焼きステーキ。見かけは粗野な料理だが滋味豊かです。



当然のことスミス・オー・ラフィットのワインとよく合う。広大な葡萄畑を眺めながらでは、さらに美味しく感じる。食事の会話の中で、ワインの地下貯蔵庫で見た光景について「なぜ、



こんなところにカタコンブがあるのか、誰の遺骨か？」と質問した。彼は笑顔で「ああ、あれ？うちのワインに低評価の判定を下した評論家たちの骨さ」。彼の機知に富んだ答えを聞いて、私たちバイヤーは「たくさん注文しなかったら、どうなるのだろう……」と肩をすくめた。

## Cheese with Bread ソムリエ 沼田のチーズのお話

世界に誇れる広島県のチーズ工房

### フロマージュ・ド・みらさか

乳種：生乳(ブラウンスイスミルク100%)、塩  
タイプ：ソフトタイプ  
生産地：広島県三次市三良坂町  
相性のいいワイン：香り華やかなミディアムタイプの赤ワイン

広島アンデルセンの the Breadとの相性は抜群です!

2023年10月下旬、ノルウェーで開催されたチーズの国際コンテスト

「World Cheese Awards (WCA)」で、日本のチーズ2つが最高賞のスーパーゴールドを獲得。その1つを製造するのが「三良坂フロマージュ」。世界を代表する広島のチーズ工房です。三良坂フロマージュは、山や畑で家畜を自然放牧する「山地酪農」で牛と山羊を育てた放牧ミルクと、県北の農家さんからいただく搾りたてのミルクでチーズを作っています。春は新芽や筍、夏は青々とした牧草、秋は栗などの木の実、冬は笹など、山の恵みで育った、私たちの体にとっても優しいチーズ。今回のご紹介は、三良坂フロマージュの数ある魅力的なチーズの中から、広島アンデルセンで定番アイテムとして取り扱う、柏の葉で包んだ白い熟成チーズ、『フロマージュ・ド・みらさか』。熟成初期はほんのりとした酸味があっさり、熟成が進んでいくと少しずつ酸味が抜け、濃厚な味わいに。色々なチーズの表情が楽しめます。

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。

