

8

August 2025

ワインクラブ通信

今月の逸品

これぞシャブリ！

塩パンとクリームチーズに☆



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。

今月の一品

ジャルダン・ド・ローズ

[タイプ] ロゼ・辛口 [収穫年] 2023年

[生産地] フランス ラングドック地方

[生産者] ジャン=クロード・マス

[品 種] グルナッシュ45%、サンソー35%、シラー20%

750ml ¥2,860税込

フランスにおける「ニュー・ラングドックワイン」の先駆者の一人ジャン=クロード・マス。南仏ラングドックの多様性を活かしたワイン造りを行っている。澄んで輝きがあるサーモンピンクのロゼワイン。香りはラズベリーやピーチ、バラ、ナツメグを想わせる。酸は優しく、まるみ・ふくらみがあり、レッドベッパーのニュアンスが口中に広がる。このロゼはシンプルな料理にも手の込んだ料理にも完璧にマッチする。またラタトゥイユをのせたカナッペをつまみながらアペリティフとしても適している。ちなみに「ジャルダン・ド・ローズ」は、ジャン・クロード・マス氏の4人の娘からインスピレーションを得て造られた。「ジャルダン・ド・ローズ=バラ園」をイメージするロゼワイン。

夏のスパイシーロゼ



フーガスと一緒にアペリティフ☆

シャブリ プルミエ・クリュ
ラ・フルショーム

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2022年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] ベッサン・トランブレイ

[品 種] シャルドネ

750ml ¥12,100税込

シャルドネのプロトタイプといえば「シャブリ」が挙げられる。シャブリらしいシャブリのひとつフルショームは、プルミエ・クリュの中でも選りすぐりの場所にある。グラン・クリュの北方延長線上にある力強い1級畑で、その味わいは特級水準である。ベッサン・トランブレイのフルショームは100%樽発酵・樽熟成を行い、12ヶ月後に原酒のブレンドを経てステンレスタンクで6ヶ月間熟成させる。澄みきった淡いイエローの外観、貝殻や潮の香りにグレープフルーツを想わせるアロマ、酸をベースに旨味が調和、余韻の長さが奥行きある味わいを表現する。まさにシャブリのエッセンスが詰まっているワイン。開栓翌日も美味しい。シャブリとしては異例なほど長期熟成に耐えられる。

「サグラダ・ファミリア」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

最近、SNS上で使われている気になる表現がある。壮大な景色や美しい絵画、素晴らしい音楽や演劇、オリンピック選手や高校球児のひたむきな姿、高価なワインを味わうなど、観劇・観戦・鑑賞の場面などでその表現を目にする。その表現とは「鳥肌が立つ」である。辞書で鳥肌が立つとは「寒さ・恐怖心などのため、毛をむしった鶏のように肌がぶつぶつになること」。おそらく誰かが、感動でジーンとする感覚が似ているため使い出した表現ではなかろうか。となるとオリンピックで金メダルをとった選手に対して、もしくはロマネ・コンティを飲んだときに「激しい恐怖に襲われた」ことになる。「言葉は多数決、言葉は日進月歩」という考えもあるだろうが。さて、ワイナリーの視察と買い付けのためバルセロナに連泊したことがあった。バルセロナといえば、建築家アントニオ・ガウディによる作品の街として有名である。昼食でワインを飲んだ後、ガウディが設計したグエル公園やカサ・ミラなどの作品群をほろ酔い加減で鑑賞した。そのひとつに「サグラダ・ファミリア」がある。ガウディの没後100年にあたる2026年に完成予定だったが、全体の完成は2034年頃になる見込みらしい。世界で唯一の建設途中の世界遺産になる。



針山のような尖塔群と細部にわたる彫刻を初めて目にしたとき、ワインの酔いが醒めた。その壮大さと緻密さ、さらに世紀を超越した時間、受け継いでいる多くの人たちに対して、ガウディは感極まるだろうか。私は胸から熱いものがこみ上げてくるような感動を覚え「ゆっくりでいいから着実につくっていこう!」と願った。それにしても100mを超える尖塔に固定されたクレーンで高所作業するさまに「鳥肌が立った」。



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を
ご紹介しています。

