

白 ワイ ンの 女王



アルザス リースリング サンティマン

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2023年

[生産地] フランス アルザス地方

[生産者] アメリー・エ・シャルル・スパー

[品 種] リースリング

750ml ¥5,500 税込

現当主のシャルル・スパーは、アルザスでブドウ栽培農家兼ネゴシアンを営むスパー家の8代目。妻（アメリー・ブシェール）が経営するドメースを統合して、「アメリー&シャルル・スパー」を創業した。1年に3回、馬で耕作をし、伝統的な手作業で収穫をしている。すべて自然酵母で発酵させ、ワインはきめ細かい澱の上で12～18ヶ月間熟成させる。ワインは過分な甘味がなく、酸がしっかりと残り、洗練された味わいである。やや濃いレモンイエローの輝き、オレンジやリンゴのコンポート、菩提樹の花とペトロール香は、日照に恵まれたリースリングの証。舌から染み出るような酸と旨味、フルーティかつスパイシーな風味と長い余韻で締めくくる。まさに白ワインの女王「リースリング」。

（2026年8月9日試飲）

さんまの塩焼き
+ カボス風味であれば☆

イストワール・ドム ブリュット ミレジメ

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2010年

[生産地] フランス シャンパーニュ地方

[生産者] グラシオ・ドゥリュニー

[品 種] シャルドネ90%、ピノ・ノワール10%

750ml ¥11,000 税込

1969年の創業当時から、自ら栽培したブドウで醸造・瓶詰めを行い、地元で愛飲され、パリのマルシェで直販し続け、フランスの愛好家に人気広がっていったグラシオ・ドゥリュニー。「イストワール・ドム」は、現オーナー（ディヴィッド・グラシオ）が先人たちの歴史に敬意を表したシャンパーニュ。このミレジメは、2010年に収穫・発酵・瓶詰め仮栓後、熟成域に入った2025年10月に澱引き・打栓した。輝きのある淡いゴールドの外観、樽熟成によるジンジャーブレッドや蜂蜜のような香りから、瓶内熟成で育まれた焼きリンゴのようなニュアンスが続く。この熟成タイプのシャンパーニュは、少し高い温度（10℃）で供してワイン感覚でじっくり楽しむことができる。（2026年8月3日試飲）

ブリニ+クリームチーズ
+ 海ブドウで☆

実りの秋、熟成の泡



今月の逸品

9

September 2026

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。

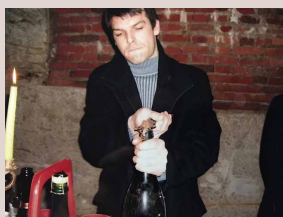
Column

「コトー・シャンブノワ1959年」

シャンパーニュ地方にも泡のないワインがある。それを「コトー・シャンブノワ」と呼ぶ。何年前だったか記憶が定かでないが、エペルネにある「ゴネ・シュルコヴァ」というレコルタン・マニピュラン（ブドウ栽培から瓶詰めまでの一貫生産）を訪問した。当主のヤン・アン・アレクサンドル・ゴネ氏は、妹と二人で経営しているシャンパーニュ生産者である。ブドウの1/4はネゴシアンに販売し、残りを「ゴネ・シュルコヴァ」で醸造・熟成・瓶詰めしている。47万本のシャンパーニュがストックされているカーヴ最深部に到達。チョーク質の壁面に「1916年3月17日（和訳）」と記されている。これはドイツ軍がエペルネの町に侵攻した時にカーヴに身を寄せていた人たちによって記されたそうだ。そのカーヴで試飲を行った。まず、シャルドネとピノ・ノワール（ブラン・ド・ノワール）の原酒を比較試飲。明らかに色調が違う。これらの味をベースにして、買い付け番号に沿って試飲が進行した。テイスティングの最後にサプライズがあった。特別にコトー・シャンブノワの古酒を開けるという。それは1959年産のシャルドネをノン・フィルターで瓶詰めしたマグナムサイズのもの。伝統的なコトー・シャンブノワ用の栓が打たれていた。それを当主ゴネ氏が専用ペンチを用いて慎重に開け、丁寧にグラスに注がれた。輝きある金色の液体。キノコ、バニラ、カラメルやクリームのような香りが口中に広がる。豊富な酸によって品質は充分に保たれていた。そのボトルは非売品であり、希少な家宝のひとつ。大切なお客様がお見えになったときに「感謝のしるし」として開けるそうだ。

真意はともかく、歓待の気持ちだけでも嬉しい。思わず買い付け数を追加しそうになった。

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之



9

September 2026

今月のおすすめワイン

カヴァ ゴールド・ブリュット 白

スペイン、ペネデス地区で収穫される3種類のぶどうから最高品質のもののみを厳選して贅沢に使用された辛口スパークリングワイン。

1882年創業の名門
カヴァ生産者

750ml ¥2,420 税込

wine data



〔タイプ〕 スパークリングワイン 白



〔生産地〕 スペイン ペネデス地区



〔生産者〕 ロジャー・グラート



〔品種〕 チャレッコ40%、マカベオ30%、
パレリャーダ30%



おすすめのパン「渋皮栗のデニッシュ」

カカオニブ入りマジパン、ラム酒風味のアーモンドクリームと渋皮栗を合わせた季節限定デニッシュ。デニッシュの層にスパークリングの泡が溶け込み、新しい食感を生み出してくれます。



相性のいいお料理「小いわしとポテトのアヒージョサラダ」

揚げた小鯛と北海道産ポテトをアヒージョ風味のサラダにしています。アヒージョの油味をスパークリングの酸味がスッキリとさせてくれます。



相性のいいチーズ「デンマーククリームチーズ」

オリーブと一緒にピンチョスピックに刺してお皿に飾るのがおすすめ。チーズの甘味をスパークリングの泡が引き出します。

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を
ご紹介しています。

