

# ワインクラブ通信

複数品種の醸醸味



## シャトースフ・デュ・パプ・ルージュ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2013年  
 [生産地] フランス コート・デュ・ローヌ地方  
 [生産者] ドメーヌ・シャルヴァン  
 [品種] グルナッシュ80%、シラー、ムールヴェードル、  
 ヴァカレーズ、カリニャン

750ml ¥11,550 税込

今月の一品

1851年にギヨーム・シャルヴァンによって創設された蔵元である。1990年から6代目のローラン・シャルヴァンが本格的に瓶詰めを開始した。ローランは、畑を有機栽培に変更し、伝統的な手法として全房発酵、セメントタンク発酵や熟成を取り入れた。1990年がファースト・ヴィンテージ。当時は全く無名な存在だったが、ロバート・パークー氏が「ラヤスに最も近い造り手であり、ラヤスよりも重厚、シャトースフのリシュブールだ!」と称したことでも注目された。このシャトースフ・デュ・パプは、全て樹齢50年以上の複数品種を使用し、全房発酵による強いタンニンと複雑な味わいが突出している。ラズベリージャム、オレンジコンフィー、ナツメグのような香り、強いタンニンでスパイシーな風味。まさにフルボディタイプ。

冬到来!  
 肉の旨味に負けない重厚で  
 スパイシーなワインが旨い。

## アンリオ キュヴェ・デ・ アンシャンテルール

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 1996年  
 [生産地] フランス シャンパーニュ地方  
 [生産者] アンリオ  
 [品種] ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 50%

750ml ¥38,500 税込

17世紀からワイン造りに携わり、200年以上家族経営を行っているシャンパーニュ生産者アンリオ。「アンシャンテルール」は、優良年のみ造られるアンリオのプレステージ・キュヴェ。名前の由来は「カーヴでワインが発酵するのを見守る職人」を意味するシャンパーニュ地方の古い言葉である。限定された畠の良質の葡萄から仕上げた、希少な長期熟成品に付けられる。このボトルは、2011年までアンリオのカーヴで熟成後、デゴルジュマン(濾過)と瓶詰めを行い、アンリオのカーヴから出荷された由緒正しいバックヴィンテージ品。ヘーゼルナッツや焼きりんごのような熟成香、スパイシーなバターのような風味が口中に広がる。ワイン感覚で味わう古酒のシャンパーニュである。ワインスペクテーター誌97点獲得。

オールドヴィンテージ  
 優良年の  
 逸品

今月の  
 逸品



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。

頭を悩ませていた。それはヒュッゲパークのワインイベントだ！これまで戸外での試飲会は、自然条件に悩まされてきた。強風でワインリストが飛ばされることもあった。物理的にも制約があった。グラスの置き場所が狭いため資料を置くスペースがない。お客様イライラ、スタッフはオロオロ、この状況を見ながら話す私もハラハラ。このままでは複数のワインを間違えことなく提供できない。風対策と銘柄を識別できる方法はないか。グラスに番号札を付けてはどうか？番号の大量印字は可能だが、手作業で紐やテープでタグを付けるには時間対効果がない。提供する側も参加者もストレスなく試飲に集中するには、タグの製作や取り付けが簡単であることが条件だ。3日前まで考え続けたが妙案は浮かばなかった。「この方法があったか！」ヒントは身近にあった。タカキベーカリーのパン袋に付けてある「クロージャー」にヒントを得た。クロージャーに番号を記入すればよいではないか。クラフトパンチで穴をあけ、タグの端をはさみでカットするだけでクロージャー型タグの完成だ。タグは初日のイベントに間に合った。しかし、効果があったが完璧ではなかった。最前列のお客様がタグの裏側に講師の話を書き込んでいたことを知った。翌日、タグにラベル画像と簡単な情報を加えて改善した。どうやら上手くいったようだ。しかし、せっかく考えたのだから他に活用できないか？数日後、自宅のハンガーに「洗濯済み」と標されたタグが付けられていた。

## Column

### グラステグ

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

広島アンデルセンのスタッフが、

リレー形式でワインにまつわるお話を

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  
広島アンデルセンのスタッフが、  
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】

ボルドーブライド

広島アンデルセンベーカー

出崎慎雄

古い街並みが残るボルドーのサン・テミリオンのワイナリーで飲み比べが行われた。同じ生産者が同じ品種の葡萄を使って同じ作り方をしたものと2種類。どちらがおいしいか、という問い合わせについて参加者全員が同じものを選んだ。明らかに味が違った。同じ葡萄で同じ作り方をしてなぜこんなに味が違うのか。それは、テロワール（土壌）が違うというのが答えた。どうやら一部の土の下に石灰の層があり、葡萄がミネラルを吸い上げることで旨味が引き立つらしい。買って帰ったかったが、当時1000ユーロでお預け。ヨーロッパの人たちにとって土が違えば味が違うのは当たり前なのだろう。そんな空気感が漂っていた。私はベーカーの研修でボルドーにいたのだ。最後の日、一緒に働いたスタッフがパーティーをしてくれることになっていた。しかし、日程を勘違いしていたようで急きょ近くのカフェで一緒に食事。ボルドーのカフェだし、きっとおいしいワインに違いないと思って飲み始めたが、みんな首をかしげ「これはボルドーのワインではない」と。期待通りの味わいでなかったからの理由付けだと思うが、ボルドーの人たちのワインに対するプライドだと感じた。私たちが思っている以上にその土地のワインに対して想いがあるのだ。さて、もうすぐクリスマス。研修中いろいろなクリスマスマーケットに行ったが、一番好きだったのはケルンの大聖堂。グリューワインを片手にソーセージをかじりながら合唱団のクリスマスソングと一緒に口ずさむ人たち。クリスマスを心から楽しんでいる姿がかっこいい。今年のクリスマスはどんな過ごし方をしますか？



ANDERSEN  
HIROSHIMA