

ワインクラブ通信

若くてもうまい、
熟成してもおいしい！



やっぱりお決まりがいい。
ビーフシチューとカンパーニュで
締めくくろう！

今月の
一品

サントネ プルミエ・クリュ クロ・フォバール

【タイプ】赤・辛口
【生産地】フランス ブルゴーニュ地方 サントネ村
【生産者】リシュアン・ミュザール・エ・フィス
【品 種】ピノ・ノワール
【収穫年】2018年

750ml ¥5,300+税

秀逸な赤ワインを生むサントネ村。ブルゴーニュが誇るピノ・ノワールとして注目すべき銘醸地。その立役者のひとりガリシュアン・ミュザールである。「熟成のどの段階にあっても、常に楽しませてくれるワイン」をつくり続けている。クロ・フォバールは、深みと複雑味を備えたワインを生むといわれるシャサーニュ側に位置する1級畑。チェリーのコンポートのような豊かなアロマ、酸はおだやかで口当たりがしなやか。若くてもうまい、熟しても美味しい。こんな完成度の高いサントネは初めて！

いつも広島アンデルセンをご利用いただきありがとうございます。
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、
季節らしさ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用意しています。

これぞ冬の白、熟成ムルソー！



熟成チーズ、クリーミーなチキンや
エビ料理が大の仲よし！

今月の
逸品

ムルソー・シャルム

【タイプ】白・辛口
【生産地】フランス ブルゴーニュ地方
【生産者】ルイ・ラトゥール
【品 種】シャルドネ
【収穫年】2006年

750ml ¥12,600+税

シャルドネの理想型であり、ブルゴーニュの三大白ワインのひとつムルソー。ただし優れた生産者による一級品（ブルミエ・クリュ）を選ばなければいけない。最もムルソーらしいブルミエ・クリュがシャルムである。美しい黄金色でアーモンド、バター、バニラ、焼菓子、シェリーのような熟成のニュアンスがある。滑らかでボリューム感があり複雑な味わい。樽熟成と瓶内熟成でムルソーらしさに磨きがかかった。芳醇な香りとしなやかな口当たりを味わうには、なるべく高い温度（10～14℃）で供するとよい。冬にじっくりと楽しみたい熟成ムルソー。

【スタッフリレー通信】

ワインを選ぶということ

広島アンデルセン ワインコーナー 小土井 美也子

ある日、テーブルの上に見慣れないワインが置いてあった。どうやら子どもたちが私の誕生日のプレゼントとして贈ってくれたらしい。銘柄はチリ最高峰のワインのひとつと言われる「アルマヴィーヴァ」。もちろん存在は知っていたが、これまで口にする機会はなかった。なぜ私にこのワインを選んでくれたのだろうと疑問に思ったが、抜栓後その考えが吹き飛ばほどの衝撃を受けた。これまでチリワインといえば、パワフルなテーブルワインの印象が強かったが、様々な風味が感じられるにも関わらず、ひとつとして邪魔なものがない繊細さ。口に含またび、私の固定観念をことごとく覆していった。子どもたちに聞けば「お母さんはどんなワインを飲んでいるときに楽しそうですか？」など、この1本のためにさまざまな会話を交えながらソムリエが選びぬいてくれたという。この話を同僚にしたところ、「きっとチリワインのおいしさを知ってワクワクする姿が目に見えていたのですね」と言われ、はっとした。私は、今回選んでくれたソムリエのようにお客様がワインを口にする瞬間までを想像してワインを選んでいるだろうか。1本のワインが驚きや喜びをもたらし、人の心を動かすこと。自分の仕事は、その機会を提供することだと自分の経験を通じて改めて実感した。

Column



「年越しシャンパーニュ」 エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

一年のラストスパート12月。これまでクリスマスでシャンパーニュを開けることが多かった。いつしか年末にシャンパーニュを味わうのが恒例行事となった。個人的には、シンプルにシャンパーニュを楽しみたいときはロゼがいい。じっくり味わうために、香りが心地よいシャンパーニュを選び、大きめのシャンパーニュ専用グラスを使っている。シャンパーニュを飲みながら緊張した筋肉と心を開放させると、一年の高ぶった神経を静め、なぜか前向きに考え、前向きなことが生まれる。公私とも振り返ると「提案」という名を借りた押しつけが多かったことか！他人は簡単に変えられないのに。「主張と押しつけは違う」ことを学んだ。これからは他人と比較しないよう、昨日の自分と比較しながら成長を楽しもう。年末は年越しそばならぬ、年越しシャンパーニュもいい。自分が率先して楽しみ、しっかり飲んでぐっすり眠ると翌日良いアイデアが浮かぶ。さて来年は何を目指そうか？ まずは、元旦から「昼からシャンパーニュ」でも楽しもうか！