

モダンスロヴェニアワイン



マリニッチ アンヌ ゴリシュカ ブルダ

〔タイプ〕白・辛口 〔収穫年〕2020年
〔生産地〕スロヴェニア プリモルスカ地方
〔生産者〕ヴィコント・ド・ス・マリニッチ
〔品 種〕フリウラーノ

今月の
一品

750ml ¥3,190 税込

スロヴェニア西部の「ゴリシュカ・ブルダ」地区は、西側にイタリアと接するワイン産地。地名にある「ブルダ」はイタリア語でコロオ (Colio) と呼ばれ、いずれも「丘」の意味である。「ヴィコント・ド・ス・マリニッチ」は、イタリア国境から5kmほどにあるワイナリーで丘陵にある階段状の畑を所有する。「マリニッチ アンヌ」は、自然な農法で栽培したフリウラーノ種を手摘みで収穫後、土着酵母で発酵させ複雑かつクリーンな味わいのワイン。香りは清涼感があり、エニシダの花やグレープフルーツのようなアロマと酸、程よい苦味がアクセントとなり、すべての要素がバランスよく表現されている。食事をしながら自然とグラスに手が伸びるワインである。

柑橘のような適度な苦味に
バーニャカウダ☆

マコン・ヴェルゼ

〔タイプ〕白・辛口 〔収穫年〕2023年
〔生産地〕フランス ブルゴーニュ地方
〔生産者〕ドメス・ルフレヴ
〔品 種〕シャルドネ

750ml ¥9,350 税込

生産量が少ないがゆえに争奪戦が繰り広げられるブルゴーニュワイン。広大なマコネ地区は、選択眼の優れたバイヤーによって秀逸なワインが発掘されている。さらに名門ワイナリーの進出で品質が底上げされている注目の産地。ドメス・ルフレヴはモンラッシュを所有する醸造家であるが、2004年にマコネの畑を取得した。そのひとつ「マコン・ヴェルゼ」は輝きがある淡いレモンイエローの外観で、アカシアの花やレモンとアブリコットのアロマが続く。豊富な酸の中に蜂蜜のニュアンスと旨味が感じられるワイン。合わせる料理に迷ったら、まずシーフードはサーモン、肉料理ならばチキンをレモン風味で合わせるとさらにワインが進む。

レモン風味のサーモンとチキンは☆

生産者ブランドで選ぶ



今月の
逸品

9

September 2025

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。

「ウェイクアップライト」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

フランスでワインの買い付けを終えて、パリからロンドンへ向かった。毎回空路だが今回はユーロスターでドーバー海峡を横断する。ユーロスターは、ロンドンとパリ、ベルギーのブリュッセル、オランダのアムステルダムなどを結ぶ高速鉄道である。海底部の英仏海峡トンネルを通して運行し、欧州大陸と英国を結ぶ唯一の旅客列車。最高時速300kmで、ロンドンとパリの間を約2時間15分で移動できる。車内で仲間との会話に没頭し、知らないうちにトンネルに入り、ドーバー海峡をくぐり抜け、いつのまにか英国に入国していた。さっそく、ロンドン市内で紅茶とワイン市場を視察し、アフタヌーンティーを楽しんだ。明日はスコッチウイスキーのテイastingが控えているため、ホテルに早めに戻った。私の朝は早い。毎回ホテルの朝食も一番のりだ。翌朝の6時30分。レストランに人の気配がなかった。

私は体調管理に「睡眠第一」をモットーにしている。早起きのポイントは就寝時間を固定すること。たまに早くから目が覚め、二度寝してしまうことがある。目覚まし時計のけたたましい音は不快である。

気持ちよく快適に起きたい!

どうしたらいいか、何がいいか?

それを「ウェイクアップライト」

が解決してくれた。



心地よい目覚めに、光はとても大切である。

ウェイクアップライトは朝の光をヒントに開発された「光目覚まし時計」である。照明と時計が一体化されており、光によって心地よい目覚めを助けてくれる。設定時間の30分前から朝日が昇るように緩やかに部屋を照らし、自然な目覚めへと導いてくれる。日の出が遅くなる晩秋からさらに効果が顕著に表れるだろう。

さて、話は早朝のホテルのレストランにもどる。ホテルのスタッフは「開店は6時30分からです」と告げた。しかし、私の時計は6時30分を指していた。「6時30分?そうか時差があったか」ロンドンパリよりも時差で1時間遅いことに気づいた。

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。

