

今月の逸品

王道のブルゴーニュ



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。

グロ家「クロ・デ・レア」購入
限定160周年記念ラベル！

ヴォース・ロマネ プルミエ・クリュ クロ・デ・レア

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2019年
[生産地] フランス ブルゴーニュ地方
[生産者] ドメース・ミッシェル・グロ
[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥22,000 税込

ブルゴーニュの銘醸畑が密集するヴォース・ロマネ村。ヴォース・ロマネの顔の一人に数えられるミッシェル・グロのワイン。一級畑クロ・デ・レアは、ミッシェル・グロが単独所有する畑。レアの谷から突き出た小さな丘の上に位置し、泥灰土に石灰の塊が多く混ざり合った特異な土壌である。クロ・デ・レアはフラッグシップワインの1つとして不動の人気を冠してきた。ブラックチェリーやビターチョコ、ナツメグやリコリスなど、スパイスや凝縮感ある果実のフレーバーがあり、タンニンは細やかで心地よく、深みがあり、一般的なピノ・ノワールのワインと一線を画す。厳格な選果による優れたブドウと丁寧な醸造、絶妙な樽使いで生まれた王道のブルゴーニュである。

今月の一品

サン・トールバン プルミエ・クリュ ラ・シャトニエール

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2019年
[生産地] フランス ブルゴーニュ地方
[生産者] マルク・コラン・エ・セ・フィス
[品 種] シャルドネ

750ml ¥9,130 税込

銘酒が生まれるピュリニー・モンラッシェとシャサーニュ・モンラッシェに接するサン・トールバン。小さな村だが、20区画も一級に格付けされた高水準の産地。白ワインは秀逸でワイン商の評価が高く、消費者が気づき始めたため価格が上昇中である。サン・トールバンの優秀なドメースの一つがマルク・コラン。モンラッシェを所有する限られた生産者の一人としてブランドを確立している。平均樹齢70年のシャルドネを手摘み収穫、醸造の仕上げをオーク樽で熟成させた。淡い金色、オレンジコンフィやナッツ、バターやバゲットの皮のような香ばしい風味がある。ふくよかで調和のとれたワイン。このワインは、「サン・トールバンは1級と生産者を選べ！」という見本である。比較的高い温度（14～16℃）で供するとよい。

ふくよかで調和あり！
ただし冷やし過ぎない。

まるでプチ・モンラッシェか？



ソムリエの小道具といえばソムリエナイフ。ソムリエは肌身離さず携帯されていると思われるが、頻繁にメモをとるためボールペンが必需品。カーヴでのテイastingや葡萄酒ではメモが手軽で便利。紙がなくてもペンさえあればレシートの裏にでも書ける機動性が高い。寝室にはスマートフォンを置かないようにしているが、メモとボールペンは常に備えている。起床時にアイデアが浮かぶとメモ、食事中にマリアージュを発見するとメモ。実際にソムリエナイフよりもボールペンの使用頻度が高い。これはソムリエの小道具だ。ワイングラスなど使用頻度が高いものほど、自己使用には良いものを使う。これは「デンマークをお手本」とした考え方から学んだ。ボールペンもそう。会議や契約など大事な場面には必ずボールペンがあり、私にとって実用的な御守にもなっている。ツキを上げるためにも使い勝手のよいものを選ぶようにしている。現在、使っているものは「パーカーソネット(エッセンシャルライン)」。簡素で品のよいデザインは、目立たないためビジネスマン向き。さらにカジュアルな場でも違和感がなく使い勝手が良い。使い始めは固いが、手に馴染んでくると快適。インクの速乾性が高く書き味がいい。さらに筆圧を抑えることで柔らかい細字にもなる。書くことが快感となり、落ち着いて丁寧に文字を書くようになった。御守とは自分の分身、自分を大切に心がける習慣がつく。ボールペンでも丁寧に扱い続けると運気が上がりそう!

Column

ソムリエの小道具

エグゼクティブソムリエ
貞森 一之



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と
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】

私流 ワインの 愉しみ方

広島アンデルセン
カスタマーサービス
高野 美知

さて、このワインの味はどうだろう?ワインを開けグラスに注ぎ、最初の一杯。この瞬間が私の一番の楽しみ。同じ品種の葡萄でも収穫年、収穫場所、気候が違えば個性となり味わいが違うのでどんな味かはお楽しみなのです。そして、もちろん自分好みかどうかは飲んでからのお楽しみ。我が家では夕食時間がゆっくりできる週末にワインが登場。ワインに合うお料理を考え、パン、時にはチーズを選ぶ。また逆もあり、お料理にあったワインを選びを。日常の食事は“ワイン”というスパイスで特別になり、ヒュッゲな時間に。それほど飲めないので至福の一杯あるいは二杯(笑)。日常はリーズナブルのワイン、ハレの日はそれなりを、春には桜のロゼを、クリスマス、正月にはスパークリングを。お料理がワインを引き立て、ワインがお料理を引き立てる。そしてワイン選びはワインショップのスタッフにお任せで。私にとってワインはお酒で酔うという感覚より、食卓に彩りと感動をもたらしてくれるもの。知識がなくともワインのある生活をちょこっと愉しんでいます。

ワインの出会いを楽しみに。

※ヒュッゲとは、デンマーク語で人と人とのふれあいから生まれる温かく心地よい雰囲気という意味。