

生誕
200周年
限定
ボトル

シャルル・エドシック ブリュット レゼルヴ 200th アニバーサリー・エディション

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] NV

[生産地] フランス シャンパーニュ地方

[生産者] シャルル・エドシック

[品 種] シャルドネ 40%、
ピノ・ノワール 40%、ピノ・ムニエ 20%

750ml ¥11,000 税込

今月の
一品

シャルル・エドシックは、シャルル=カミーユ・エドシックによって1851年に創立された、歴史あるシャンパーニュ・メゾン。アニバーサリー・エディションは、シャルル=カミーユ生誕200周年を記念して造られた限定シャンパーニュ。創業者へのオマージュとして、フランス人アーティスト「カトリーヌ・グラン」による特別なデザインを施した限定ボトルをリリースした。60のクリュから厳選された原酒をブレンドしたベースワインに、平均8年以上熟成したりザーヴワインを50%使用している。細やかな泡立ち、澄んで輝きがあるイエローの外観、レモンやリンゴ、洋なしを連想するアロマ、ほのかにヨーグルトのような甘酸っぱい風味があり、品よく美しくまとまっている。まるで背筋が伸びたジェントルマンのシャンパーニュ。



大切な人をもてなす舞台に
ふさわしい！

シャンボール・ミュジニイ プルミエ・クリュ ボルニック

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2010年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] フレデリック・マニャン

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥28,600 税込

マニャン家は、5代にわたるワイン造りの名門。契約畑での葡萄栽培を、自前のスタッフで行うようにし、限りなくドメーヌに近いネゴシアンとしてのスタイルを確立している。2012年版のベタンヌ・ドゥソープ両氏のワインガイドで、ネゴシアンとして最高評価のBDマーク4つを獲得。ボルニックは、グラン・クリュ（特級畑ミュジニー）に隣接するプルミエ・クリュ（一級畑）で人気だが、1.43haと小さい上に、財産分与の結果、この畑のワインを見かけることがほとんどなく非常に珍しい。レンガ色がかったガーネット、干しプラムや焼きベーコンのフレーバー、細やかで心地よいタンニン、きれいに熟成したブルゴーニュ。今から数年、熟成感を味わえる。パニエを使ってゆっくり味わいたい。

円熟で
飲み頃

今月の
逸品



11
November 2022

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。

ホテルの窓外を望むと正面にライトアップされた城と新幹線駅。アンバランスな過去と現代の対比が幻想的な光景を生む。これは世界的な照明デザイナーの石井幹子さんを監修に迎え、夜間照明を整備したという備後・福山城のライトアップ。初代藩主の水野勝成は、徳川家康の従兄弟である。地方の10万石では異例の巨城だそうだ。このたび令和の大普請で天守北側の鉄板張りが復元した。国内で唯一という鉄板張りの外観を見物するため、お城が真正面に見えるホテルに宿泊した。夕刻、館内のフレンチレストランで食事をした。入店した瞬間のウェルカムで料亭の空気や居心地の良さを直感。しばらくして、店長のソムリエ熊田さん、和食(軒の浦)店長のソムリエ小幡さん、料理長の星本さんが挨拶に来られた。ここの宿泊はもちろん、食事をするのも初めて。私のことは宿泊名簿で気づいたという。料理やワインはともかく、お客様を知るプロ意識は、さすがホテルマン。ひとりひとりのお客様情報が館内で共有・連携されている。「知ってくれてとても嬉しい。しかし何か背中がむずがゆい気分だ」。素性が知られると世間体というか、安価なワインは頼めない気分になる。いつも見栄を張って高額なものを頼んで、連れを呆れさせてしまっている。今回も連れ合いから「また見栄なんか張って」と言われるかと思ったら、「美味しいものが飲めるなら今回はOK!」とのこと。たまにはいいか、「とりあえずシャンパーニュ!」。今日は結婚記念日だ。

Column

記念日

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と
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】

ルビーの指輪
広島アンデルセン
ソムリエ
沼田 賢壯



前職場のレストランでの出来事。常連のご夫婦は、ブルゴーニュのグランクリュのワインなど、いわゆる“いいワイン”をいつもご注文される。次回の予約をして帰られるのだが、11月は結婚記念日とのこと。どんなワインを選ばれるのかと、当日までとてもワクワクしていた。そして、当日。まずお選びになったワインはボージョレ・ヌーヴォー。メインディッシュあたりでワインを変えられるのかと様子を伺っていたが、この日は最後までボージョレ・ヌーヴォーと一緒に食事を楽しまれた。そのとき「あなたにもらったルビーの指輪はこんな色だった」と奥様がひと言。ワイングラスの下に手をかざすと、ちょうど指のあたりにきれいなルビー色の光が映し出されていた。当時の記憶をよみがえらせるためにボージョレ・ヌーヴォーを選んだのだ。ボージョレ・ヌーヴォーの済んだ色がルビーの色と似ているのだ。ワインを選ぶ理由はいろいろある中で、大切な記憶をワインに重ねて選ばれたのはとてもロマンチックだった。今年も解禁の日がやってくる。味わいもよいとのこと。ただ、例年よりも1.5~2倍の金額に高騰しているのは資材の高騰や世界情勢が不安定なことが理由。年々値上がりをしていく中で思うことがある。早く平和な世界になり、安心して乾杯できる日が来てほしいということ。今年もルビー色のボージョレ・ヌーヴォーをみなさまと乾杯できるのを楽しみにしている。