

今月の逸品

別次元のピノ・ノワール

食後にも楽しめる！
ピノ・ノワールの進化形



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。

今月の一品

ムルソー ナルヴォー

[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] ドメーヌ・ルイ・ジャド
[品 種] シャルドネ

750ml ¥12,100 税込

ムルソーはシャルドネ好きにとっての「生まれ故郷」的な人気銘柄。近年、ムルソーのラベルに畑名が付記したものを見かける。1級畑のものと誤解してしまった消費者も多いと聞く。しかしながら最上の名称畑は、トップクラスの1級畑ものと比較すると、手頃でありながら秀逸なワインを生む。ルイ・ジャドが所有するナルヴォーもその一つである。淡い金色、粘性は比較的強く、オレンジコンフィや洋ナシ、焼菓子、バニラを連想させる香りを感じさせ、まろやかで深みがあり、口中にバタークリームやナッツの風味が広がる。エビやチキンをグリルや蒸し焼きにしてクリームやバター風味で仕上げた料理に合わせると、さらにワインに彩が生まれる。

「これは美味しい！
秋はやっぱりムルソー」

ハートフォード コート・ランズ・エッジ・
ヴァインヤード ピノ・ノワール

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2019年
[生産地] アメリカ カリフォルニア州
[生産者] ハートフォード・ファミリー・ワイナリー
[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥14,300 税込

1994年にハートフォード夫妻が設立したワイナリー。ワインバイヤーズガイドで5つ星の評価であるが、ハートフォードのワインは、かなりの通でも飲んだ人は珍しい。ほとんどのワインは、ワイナリー会員と高級レストランに直行する。生産量が少ないため市場に出回することは稀なワインである。ソノマのランズ・エッジに位置する畑で栽培されたピノ・ノワールは、太平洋沖で発生する冷涼な風の影響を受け、バランスのとれた酸、複雑味、しっかりとしたタンニンを含んだワインが造られる。バラの花びら、ラズベリージャムやチェリーリキュールのようなアロマ、酸は穏やか、タンニンは溶け込んだように細やかに深みがある。ふくやかなフルボディタイプ。ブルゴーニュ産とは別次元のピノ・ノワールである。

シャルドネ好きの生まれ故郷



私のルーティンのひとつに、在宅テイastingがある。公正に判断するため、常に同じ条件で行っている。ワインはストレスフリーの環境が望ましいため、書斎にこもって試飲をする。過去と未来や周囲を忘れてワインに集中。このような試飲によるマインドフルネスは、仕事を忘れるひとり時間でもある。空腹は味覚が研ぎ澄まされて試飲に最適状態。常に夕食から逆算してから始める。テイastingでワインを分析し個性を把握した後、夕食で試飲ワインと料理とのペアリングを行う。テイastingは集中し、ペアリングはリラックスして楽しむと創造力が広がる。私の連れ合いは、某シェフの料理教室で学んでいる。毎回、彼女は夕食で料理を再現・復習している。先日ワインクラブ執筆のためにムルソー・ナルヴォーを飲んだ。夕食のメインは、蒸し焼きした鯛とキノコのクリームソース。実習ではバルサミコ風味のソースだったが、冷蔵庫にムルソーが冷やされているのに気づき、今晚飲むだろうと予想してクリームソースに変更したという。ムルソーのクリーミーな舌触りと熟成味が、キノコとソースの風味にピッタリだ！これは伝統的で普遍的な料理とワインのマリアージュ（結婚）である。ほっと安心できるカップルだ。一方、ペアリングはワインと料理の「お見合い」。「挑戦なくて新しいマリアージュはない」と思う。次はバルサミコ風味のソースで味わってみたい。

Column

お見合いから 結婚へ

エグゼクティブソムリエ
貞森 一之



【スタッフリレー通信】

アメリカ周遊旅行から 得たもの

広島アンデルセンソムリエ
江野 かおり

20数年前、友人と一緒にアメリカへ往復の航空券だけ予約をして、1か月の周遊旅行をしました。自由気ままな旅です。ロサンゼルス、サンフランシスコ、サンディエゴ、ラスベガス、ニューヨーク、フロリダなどを周り、これまで心配性だった私が、小さなことは気にしないでいいじゃん！と価値観の変化があったのは、間違いなくこのアメリカ旅行がきっかけです。そして、ワインに興味を持ち始めたのもこのときでした。カリフォルニアのソノマ・ヴァレー。あてもなく、場所もよく知らず、辿り着いたのがこの土地でした。今となっては有名なワインの産地であることはすぐにわかりますが、当時は知りませんでした。穏やかな時間が流れている広大な葡萄畑と、その中にポツ、ポツと点在する醸造所。試飲をしたり畑を眺めたり。片言ではあるけれど、造り手の方と話を学んだのは、ワインは「人が造る」というより自然の産物であるということ。ワインを自分たちが目指すものにするために多少手を加えるけれども、その土地の土壌や気候に任せ、風味が決まる。これを聞いてとても神秘的だと感じました。話を聞いたあとに飲んだシャルドネの白ワインや、ピノ・ノワールの赤ワインは自然の味わいで、葡萄の旨味を感じ、造り手の方の葡萄に対する愛情や、ワインの奥深さも感じました。フロリダに滞在していたとき1時間程度の小さなクルーズ船に乗ったのですが、乗車するとすぐにスパークリングワインが提供されました。今やワインの消費量1位のアメリカでは、当時からワインを日常に楽しむ文化が根付いていたのだと感じます。この旅で出会ったものは私の人生の中でとても大きな財産になりました。当時より、ワインの知識を少し身につけた今、いつかまた訪れてみたいと思っています。

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。

