

## ワインクラブ通信

最高級のボルドーには、滋味豊かで香ばしい仔羊肉もたまにはいい！



濃厚で芳醇、豪快で緻密  
カベルネの理想形

今月の逸品

シャトー・ムートン・ロートシルト

【タイプ】赤・辛口  
【生産地】フランス ボルドー地方  
【生産者】シャトー・ムートン・ロートシルト  
【品 種】カベルネ・ソーヴィニヨン83%、メルロ15%、カベルネ・フラン1%、プティ・ヴェルド1%  
【収穫年】2016年

750ml ¥132,000 税込

五大シャトーの中で、最もカベルネ・ソーヴィニヨン種の個性が発揮（80%以上使用）され、濃厚で芳醇、ふよふよで肉づきがよくリッチな味わい。10~15年、じっくり瓶の中で熟成させることができるワインである。2016年産は、瑞々しい果実味と豊富なタンニンがありながらも滑らかな味わいに仕上がっている。グレートヴィンテージを証明するかのごとく、力強い余韻がいつまでも続く。毎年異なるラベルを持つムートンは、特別の日に味わったり、贈り物にも最適のワインである。記念日や誕生日の年、思い出の年のものであればより一層楽しめる。2016年産ラベルデザインは、南アフリカ・ヨハネスブルク出身の「ウィリアム・ケントリッジ氏」による作品（パッカスの勝利）。ワイン・アドヴォケート（2016年産100点獲得）

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。



サーモンピンクのロゼワインに同色の料理を。遊び心のペアリングが面白い。

興味深い、一流生産者がつくるロゼ

今月の一品

ヴァン・ド・フランス・ロゼ ピンク・ペゴ

【タイプ】ロゼ・辛口  
【生産地】フランス コート・デュ・ロース地方 【生産者】シャトー・ペゴ  
【品 種】サンソー70%、グルナッシュ20%、カリニャン10%  
【収穫年】2019年

750ml ¥2,860 税込

いかなる年でも最高のシャトースフ・デュ・パブを造る事で知られる五つ星生産者「ドメヌ・デュ・ペゴ」。2011年、ペゴはシャトースフ・デュ・パブから僅か6km離れた41haの畑を購入し、「シャトー・ペゴ」と名づけた。澄んで輝きがあるサーモンピンクの色調、バラ、グロゼイユ、ブラッドオレンジ、フルーツコンフィ、白胡椒のような香り、酸は優しく円みがあり、フローラルでスパイシーな風味でボリューム感がある。中華料理全般、カリカリペーコンのサラダ、チキンやポークのソテー、サーモンのグリルラタトゥイユ添え、パノン、トリップ（トマト風味）、タブナード、生ハム、サラミ、醤油風味の魚や肉料理にマッチする。パーカーポイント（2019年産90点獲得）

## 【スタッフリレー通信】

## 変化を楽しむ

広島アンデルセン ソムリエ 山口 智久

私がワインと出会ったのはレストランでの勤務がスタートしたとき。ドイツの甘いワインを飲んで、おいしい!と感じたのがはじまりです。ワインとの出会いは人それぞれですが、ワインを楽しんでいくポイントとしては、まずは自分の好みを知ること。おいしいと感じたものだけでなく、苦手だと感じたものも覚えておくとよいかもかもしれません。よくワインの名前が覚えられないという声を聞きます。名前は憶えていなくても国、品種などの情報がわかれば好みが変わってきます。メモをしておいてもいいですね。そして、徐々に自分の好みが変わってくると、ワインを料理や食材と組み合わせたときの新たな発見が楽しくなってきます。これまであまり好みではなかったワインも、食材との組み合わせによってとてもおいしくなることもあるのです。これがワインの魅力のひとつですね。一度飲んで苦手...と飲まず嫌いにならず、どんなワインも味わいとして覚えておくことをおすすめします。味覚というものは成長とともに変化していきます。コーヒーに例えると、はじめは砂糖やミルクがたっぷり入ったコーヒーが好きだったけれど、大人になるにつれてブラックを好きになったりするように、ワインも甘いものからすっきりしたもの、個性的なものなど選択の幅が広がってきます。選ぶワインは味、食材、シーンなどによって変わってきます。そんなときはぜひソムリエに相談してみてください。素朴な疑問なども遠慮なく投げかけてください。一緒にワインの世界一周旅行を楽しみませんか。

## Column

## 「朝散歩」

エグゼクティブソムリエ 貞森一之



深夜か早朝か?意識がうつろな中で人の気配を感じた。寝室に誰がいる。野球帽を被ったジャージ姿の人影がスーツケースを探っている。怪しい、泥棒か!しばらくして意識が戻った。「そうか、ここはワイン海外買い付け初日の宿泊先だったか」。ジャージ姿の人影は、某百貨店のバイヤーだった。彼からいろいろ教わることもあり、同室だったことは幸運だった。学生時代に箱根駅伝で区間賞を獲られたそう。就職後も日常はもちろんのこと、出張先でもジョギングを欠かさないそう。「貞森君、長期出張の時間は貴重だよ。走れとまでは言わないが散歩はおすすめだよ」と、彼のひと言がきっかけで渡航先での早朝散歩が始まった。散歩道は、観光地やブドウ畑がある田舎道などさまざま。人や車が少なく静かで空気が澄んで気持ちいい。さらに、ゆっくりと観察できるから気づくこともある。昼間と街の表情が違うこと。たとえば、ボツンとともる灯りと香りやパン屋を発見する。「あー、アンデルセンが、日本が、懐かしい」と、遠くに来た気分になる。散歩で土地勘が培われ記憶にも残るのが良い。ホテルに戻り、シャワーを浴び、すっきりした気分で朝食を摂る快感も理由のひとつ。ワインテイスティングと会食が延々と2週間続く旅。制限された生活での早朝散歩は、気分転換に欠かせない習慣となった。ワインを飲んで、しっかり睡眠をとり、早朝散歩をする。心身とも元気になって帰国する。最近教わったことだが、セロトニン（ストレス耐性効果がある脳内物質）活性化には朝の散歩が良いようだ。早起きは、日々の「小さな成功体験」の第一歩だ。