

今月の逸品

プルミエ・クリュの風格



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。

洗練されたフランス料理に  
ふさわしい！

今月の一品

ニューイ・サン・ジョルジュ  
プルミエ・クリュ レ・ブースロ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2014年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] ドメーヌ・ロベール・シュヴィヨン

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥18,150 税込

ニューイ・サン・ジョルジュはグラン・クリュ（特級畑）がないがプルミエ・クリュのレベルは高い。ロベール・シュヴィヨンは、ニューイ・サン・ジョルジュのお手本といえるドメーヌである。このドメーヌの赤ワインは、高い樹齢の葡萄がもたらす緻密さが特徴である。レ・ブースロは、ヴォース・ロマネ村と地続きの丘にあるプルミエ・クリュ。レンガ色がかったガーネットの色調、干しプラム、森の小草、なめし革から連想される熟成のニュアンスがある。酸はしなやか、タンニンは細やか、味わいに深みあり、スパイスのフレーバーが口中に広がる。熟成香と滋味を感じさせるブルゴーニュの飲み頃ワインである。ロベール・シュヴィヨンは、ここ数年間に人気上昇している注目の生産者である。

「飲み頃は？  
今でしょう！」

ムルソー プルミエ・クリュ シャルム・ドウシュ

[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] シャトー・ド・ムルソー

[品 種] シャルドネ

750ml ¥19,250 税込

本物のムルソーを味わうなら「プルミエ・クリュか一流生産者のものを選び！」と伝えられる。シャルム・ドウシュは、生産者シャトー・ド・ムルソーのフラッグシップワインである。プルミエ・クリュのシャルム上部区画の樹齢40年のシャルドネを使用した。手摘み収穫後、コンペヤーを使って慎重にタンクに運び、樽発酵・新樽（35%）で18ヶ月熟成させ、軽く清澄・濾過を行い瓶詰めした。アプリコット、ハチミツ、洋なしのコンポートを連想する香り、しなやかな酸、ふくよかでボリューム感があり、口中にバニラのようなスパイスの風味が広がる。後味がきれいで余韻が長い。「テロワールは変えられないが人は変えられる」生産者交代の成功事例。正統派フランス料理と一緒に！その対極としてバターを塗ったパンもい。

ニューイ・サン・  
ジョルジュのお手本



スペインのワイナリーで、裁断した使用済みの樽を見せてくれた。「なんと内側に付着しているのは、酒石ではないか!」口に含んでみたがほとんど味がしなかった。さて、まれにワインの瓶底にグラニュー糖のような結晶が含まれていることがある。これは酒石(しゅせき)と呼ばれ、ブドウに含まれている有機酸のうちの一つ「酒石酸」と、ミネラル分の「カリウム」が結合してできた結晶である。瓶詰時に酒石が見受けられなくとも年月の経過とともに酒石が生じる。これは自然由来の成分で健康を害するものではない。むしろ、旨味成分が豊富でクオリティの高い証である。欧州では「ワインのダイヤモンド」とも呼ばれ歓迎されている。大手ワイナリーの一部では、冷却処理で結晶化させて酒石を事前に取り除いているが、この方法では酒石と一緒に旨味成分も減少する。酒石が生じたワインは不良品ではないが、一部の消費者でしか認識されていないのが実情である。さらに「白ワインは不純物がないのが当たり前」と思い込んでいる販売者が多いことに驚く。この状況を生産者に報告すると、「消費者に価値がきちんと伝わっていない」と一様にごっかりした表情が隠せない。私のライフワークは、「真面目に造られたワインの価値を伝える」こと。みなさまに良質のものを紹介して安心して楽しむでもらうことと、生産者の仕事が報われるように価値を伝え続けようと思う。

## Column

### ワインの ダイヤモンド

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】

おいしいものは  
人とのつながりをつくる

広島アンデルセン 企画チーム  
塚本 陽子

「おいしいものは人とのつながりをつくってくれるもの」。これはチーズプロフェッショナル会長である本間るみ子さんから聞いた言葉です。6月のデンマークフェアに、本間るみ子さんをお招きして「夏のチーズと日本の生産者を巡る」というテーマでイベントを開催しました。私自身、運営側ではありますが、参加したい!と思う一心で、準備を整え、イベントに参加させていただきました。爽やかを感じるトラミン シャルドネを、フルムダンベールを使ったサラダや、パルミジャーノが香る瀬戸内産鱈のポワレと楽しむ。そして、国内外の8種類のチーズを少しずつ盛ったプレートはキアンティ クラシコ レゼルヴァと。どのチーズから食べようか...とお皿とにらめっこしながらチーズを小さくカットして一口。そのときに思い出しました。ワインとのペアリングを楽しむときは、ちびちび食べるのではなく、しっかりと口に含むこと。おいしいものは長く楽しみたいので少しずつ食べてしまう癖がありますが、ソムリエに教わったことを思い出してからは、しっかりと味わって、ワインとのペアリングも楽しみました。久々のお食事を楽しめるイベントが開催できたことを大変うれしく思うとともに、チーズという同じ“好き”を共有できる人たちと、同じときを過ごすことは、こんなに素敵な時間なのだと思えて感じました。本間るみさんがおっしゃった、おいしいものは人とのつながりをつくってくれる。この言葉を大切にしていきたいと思います。

