

プーリア王の情熱

パッショーネ レアーレ

[タイプ] 赤・やや辛口 [収穫年] 2021年

[生産地] イタリア プーリア州

[生産者] トッレヴェント

[品 種] プリミティーヴォ80%、
ネーロ・ディ・トロイア20%

今月の
一品

750ml ¥2,750 税込

イタリア半島をブーツに例えると「踵」に当たるプーリア州で、最も評価の高いワイナリーのひとつ「トッレヴェント」。世界遺産としても有名なカステル・デル・モンテの眼下に広がる土地でワインを生み出している。アパッシメント（収穫ブドウを2～3ヶ月陰干ししてエキスを濃縮させて醸造する方法）で仕上げたワインは、プラムやドライイチジク、ナツメグなどの香りに果実やアルコールからもたらされる甘みとふくらみを感じさせる。相性の良い料理として豚ロースのマルサラ風味やプロシュート、スペアリブ、トリッパのトマト煮、ラムチョップ、レーズン入りのパンなど。料理に対して包容力があるフルボディタイプ。まさに王の情熱（パッショーネ レアーレ）である。

陰干しブドウのワインに
ドライフルーツ！



ブルゴーニュ・ブラン

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2022年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] ドメス・ルフレーヴ

[品 種] シャルドネ

750ml ¥24,200 税込

モンラッシェ最高ランクの生産者ドメス・ルフレーヴ。例年、ルフレーヴは若木から1,200ケースほどのブルゴーニュ・ブランを生産している。原産地呼称（A.O.C.）上はブルゴーニュだが、その区画はピュリニー・モンラッシェ村にある。村名並みの手をかけ醸造され、一般のブルゴーニュ・ブランと比較すると長熟で、5～6年の熟成品を楽しむことができる。ピュリニー・モンラッシェを名乗っても違和感がないクオリティである。アカシアの花やパインのようなアロマ、滑らかで心地よい舌触り、ピュアで凝縮した果実味、口中にバニラのニュアンスときめ細やかな味が多層的に広がる。これは「隠れピュリニー！」である。ブルゴーニュ表示で出すには惜しい。

上質のシャルドネに
クリームシチュー！

驚愕のブルゴーニュAOC



今月の
逸品

2

February 2025

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。

Column

「街歩き」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

海外のワイン産地巡りには、買い付け・市場視察・研修などさまざまな目的がある。目的に応じて、インポーター・バイヤー・ソムリエ・料理人・ジャーナリスト・カメラマンなど、さまざまな分野の人たちと行動を共にする。これまで彼らから多くの学びを得た。そのほとんどが車中や食事での会話である。利害関係が少ない人たちと、日常を離れたリラックスした環境で接することが良かったのだろう。もちろん、食事中のワインも会話の潤滑油として一役買っている。

アパレル業界にも籍をおいていたバイヤーがいた。流行に敏感で発想も豊かな人だ。しかも話題が豊富で人を飽きさせない。私はワイングラスを傾けながら、彼に「流行や発想力」について尋ねてみた。彼が言うには、視察にかかわらず日常の街歩きに「毎回、テーマを決める」ことだと語る。たとえば、商店街では各店舗の「看板」だけを集中的に見て歩き、明日は通行人の「靴」や「バッグ」に焦点を当てる。書店であれば平台陳列の「本の帯」や「小説の書き出し」など、見続けることで何らかの「気づき」があるという。彼から「ワイン業界なら見どころは無数にあるだろう」と皮肉を言われた。なんと耳の痛いことか！これまでボォーと生きてきた自身の怠慢を反省した。有難いことに街歩きには恵まれた環境にある。街歩きのテーマを決めると、毎日が生き生きと新鮮。見なれた街が違った風景に映えてくる。余談ではあるが、私が突然の雨でオロオロしているときに傘を貸してくれた。



彼は団体行動の際、折りたたみ傘を必ず携帯している。それも2本も。突然の雨で困っている仲間のために常備しているという。街歩きの中で、困っている人に気づく眼が培われているようだ。センスを磨く前に人に対する気配りが根底にあることを彼から学んだ。



Cheese *with Bread* ソムリエ 沼田のチーズのお話

■ ■ 幸運を招くチーズ バラカ

乳種：生乳・クリーム
タイプ：白カビタイプ
生産地：フランス イル・ド・フランス圏
相性のいいワイン：シャンパーニュ、香り華やかなミディアムボディの赤ワイン

3種のレーズンブレッド、くるみパンと一緒に！

フランス語で「バラカ」とは、「馬蹄形」の意味。馬の蹄は、西欧では縁起の良いものとされています。「幸運を招く」と言われることから、贈り物としても喜ばれています。外見は綿毛の様なふわふわとした繊細な白カビの美しさが特徴的です。生クリームを加えたミルクから作るタイプで、脂肪分が約70%と高めの「ダブルクリーム」に分類されるチーズのため、リッチでクリーミーな味わいです。濃厚でリッチな味わいは日本人の口に合うようで、フランス本国よりも日本で人気があるのだとか。リッチでクリーミーな味わいには、酸味のあるブドウやリンゴのようなフルーツと一緒に食べると、さらに味が引き立ちます。ワインを合わせるのであれば、さわやかなスパークリングワインや、ミディアムボディの赤ワインがよく合います。バラカの濃厚な生クリームの味を引き締める塩加減が良いアクセントになり、ワインのもつブドウ本来のフルーティーさを引き出す相性は幸せを感じます。また濃厚なミルクの風味があるため、濃いめの紅茶やコーヒーとも相性は良いです。バレンタインデーのプレゼントにも、幸運を招く「バラカ」はオススメです。

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
今、楽しんでいただきたい旬のチーズの
お話をご紹介します。

