

夏の定番！サンセール

サンセール シレックス

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2020年
[生産地] フランス ロワール地方
[生産者] ドメヌ・ミッシェル・トマ
[品 種] ソーヴィニヨン・ブラン

今月の
一品

750ml ¥4,290税込

サンセールは、フランス中央部の「丘の上の町」として知られている。19世紀にこの地域を襲ったフィロキセラ虫害を機に、害虫に比較的強いソーヴィニヨン・ブランに転換した。ミッシェル・トマは、ミレジム（信頼の高いワイン・ガイドのひとつ）のサンセール白の部で特別第一級にランクされた、品質第一を貫くドメヌである。カシスの葉、グレープフルーツ、柑橘の皮、レモンバームや火打石を連想する香りとおさっぱりとした酸、口中でパッションフルーツのニュアンスが現れる。ソーヴィニヨン・ブランの個性を品よく表現している、サンセールらしいサンセール。柑橘系の酸とほどこい苦味が大人の味わい。疲れた味覚を回復してくれる食事向きワイン。特に夏に飲むとさらに美味しさが増幅する。

夏に飲むと
さらに美味しい！



キュヴェ・シャルドネ ヴィエイユ・ヴィーニュ エクストラ・ブリュット

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2011年
[生産地] フランス シャンパーニュ地方
[生産者] ル・ブリュン・セルヴネイ
[品 種] シャルドネ

750ml ¥9,350税込

コート・デ・ブランは、「白い丘」を意味し、その名の通り、シャンパーニュ随一の白葡萄の適地である。ブリュン・セルヴネイは、この地で4世代に渡って葡萄栽培を行ってきた。1933年に栽培から醸造・瓶詰めまで一貫したシャンパーニュ造りを始めた。樹齢50年を超える古樹の区画を所有しており、最も古い葡萄の植樹年は1910年までさかのぼる。これは古樹の区画のシャルドネを100%使用したもの。豊富な酸に裏打ちされた、瓶内熟成9年とは思えないほど、きれいに年を重ねている。飲み込んだ後、口中にノワゼット（ハシバミ）のような熟成のニュアンスが広がる。最初にフレッシュ感、温度が上がった後半に熟成感、きめ細やかな一つひとつの香りや味が粒のように積み重なる。

農家製熟成シャンパーニュ

この蔵元の試飲では、
ブリオツシュがお供！

今月の
逸品



August 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。

私が小学生の頃、焼き魚が食卓に上るたびに父から、「尾の部分を食べなさい!うまいぞ。尾は、よく動かしているからな」と食べさせられていた。なぜか父は、腹身の部分を美味しくそうに食べていた。ワイン修業時代、ワインは「瓶底の澱が残っているところが美味しいぞ」と、上司や先輩に勧められたこともあった。当時は何の疑いもなく従っていた。素直な若者だった。お陰さまで雑食性になり、食べ物・飲み物に対する好奇心が育まれた。さて、オフの朝食には、ナマコ型のパンでサンドイッチを作っている。両端を切り落としたパンをサンドイッチに使い、両端の部分は袋に入れて冷凍庫に保管する。冷凍庫にいっぱいになった「パンのとんがり帽子」、通称エンドカットをどうするか?さまざまな非常時に重宝している。たとえば、解凍して「ワインのアテ」にしている。独特のカリッとした食感と香ばしさが「赤ワインにぴったりだ」。端っこは脇役だが考え次第では、ひとつのパンから2個しかとれない贅沢品。「脇役とされる部分も感謝して美味しく食べなさい!」と食事の躰に厳しく、健康な体を授けてくれた両親に感謝している。しかし、腹身の部分を美味しくそうに食べていた父。息子に「尾は一番うまいぞ」と与えたのは本心なのか?未だに疑っている。

Column

エンドカット

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】

家族の思い出は
ワインとともに

広島アンデルセンレストランチーム
中川 素子

私は学生の頃、広島アンデルセンでバンケットサービスのアルバイトをしていました。ある特別なお祝いのパーティで、大きな木箱から、登場したマグナムボトルのワインやシャンパンタワーを目にして、なんてきらびやかな世界なのだろうと感動したことを今でも覚えています。華やかな雰囲気を演出するソムリエの佇まいや振る舞いに惚れ惚れし、この出来事がワインに興味を持ち始めたきっかけとなりました。OL時代は、よく友人とワインバーに行き、おしゃべりとともにワイン時間を楽しみ、最近では、年に4回訪れる家族の誕生日に、県外にいる子供たちと一緒にリモートで、誕生日会をするのが我が家恒例のヒュッゲイベント。いつも、ワインで乾杯します。ワインショップに行き、会の趣旨と、ワインの味わい、国、今の気分など伝えて、ソムリエとワインと一緒に選んでもらうことも楽しみのひとつです。乾杯するワイングラスは、私たちの結婚式の引き出物に選んだものです。何年経っても変わらないグラスと、歳を重ねていく私たちの手。そして、毎年少しずつ、たくましく成長した子供たちと乾杯するワインは、格別においしく、味わい深いものです。成人を迎えた娘が初めて飲んだ赤ワインのボトルは、コルクが赤い蠟で固められていたものでした。今も大切に飾っています。家族との大切な時間をこれからもワインとともに積み重ねていきたいです。

