

熟成の醍醐味

## キュヴェ・エグズイラント エクストラ・ブリュット

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2012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80%、  
ピノ・ノワール10%、ピノ・ムニエ10%

今月の  
一品

750ml ¥10,120 税込

ル・ブリュン・セルヴネイは1933年から栽培・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。エグズイラントは、納得のいく葡萄が収穫できた時のみ造られる特別醸造品である。グラン・クリュの樹齢60年のシャルドネから滑らかさと複雑さが、マンシー畑のピノ・ノワールからストラクチャーが、ピノ・ムニエからはフルーティな香りが備わる。9年間の瓶内熟成は、ナッツやシナモンを連想させるニュアンス、ラム風味のババのような熟成香をもたらす。複雑できりっとした味わいのエクストラ・ブリュット（極辛口）。エグズイラントの名のとおり、爽快でウキウキさせてくれるシャンパーニュである。

グラス一杯で小さな幸せを感じてみよう！



## モレ・サン・ドニ ヴィエイユ・ヴィーニュ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2020年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] ドメーヌ リニエ・ミシュロ

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥12,100 税込

小地域ながら優れた畑が集中するモレ・サン・ドニ村は、通人向きのワイン産地である。5つもの特級畑と20を超える一級畑があるが、周辺の村名畑を含めてその水準は高い。リニエ・ミシュロの現当主ヴィルジュ・リニエ氏は、瓶詰後の5年間の美しさを大切に、早くからでも飲めるスタイルのワインを造ることを心がけている。されど長期間の熟成でもその魅力を楽しむことができる。平均樹齢65年のヴィエイユ・ヴィーニュ（古樹）は、ピノ・ノワールと思えない濃い色調に黒系果実（ブラックチェリー、プラムなど）を連想する香りと凝縮度に驚く。この赤ワインはバルーン型の大きなグラスで飲む価値がある。

バルーン型の大きなグラスで飲む価値がある

老樹  
ワイン

今月の  
逸品



9

September 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。

先月、冷蔵庫を買い替えた。故障したわけではない。冷房機器や冷蔵庫は、肝心な夏場に限って故障するものである。冷蔵庫の故障は突然やってくるだけに厄介だ。一旦、故障すると冷凍・冷蔵した食材が無駄になる。氷を保管できない、ワインを冷やせない、チーズを保存できないなど、わが家にとって死活問題だ。冷蔵庫を選ぶために家電量販店に足を運ぶ時間が発生する。手間とコストも甚大だ。現在の社会情勢から、半導体などの調達に商品を選んででも在庫切れの可能性が高い。今後、原材料価格の上昇や円安の影響で電気製品の高騰は避けられない。後手に回る、まさに「時間に支配される」とはこのことだ。買い替えるなら今しかない！故障前に買い替えると、こちらのペースで事が運ぶことで「時間を支配」できる。まだ使えるが惜しくないか？冷蔵庫の寿命は8年から15年と言われている。わが家のものは、一度も不具合なく28年間も大切に使ったので、悔いはないし惜しくもない。さて、新しい冷蔵庫が入った。良く冷える、食材も元気になったように見える。なんと気分がいいことか。さらに新型は消費電力が抑えられて電気代の節約になった。そういえば、自宅のワインセラーは、今年35年目を迎えるが大丈夫か？ワインと同じく大切に愛情を持って扱っている長寿セラーは、いたって元気だ！

## Column

### 時間を支配する

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】

フランスワインと  
2つの出逢い  
ショコラ、

ジャン＝ポール・エヴァン  
浅間 千恵

大学卒業後に通っていたフランス語教室でのある学期の最終日、当時大学で教鞭を執りながら私たちの指導にあたってくれていたフランス人の先生が1本のワインボトルを取りだして言ったのでした。「今日はこれをみんなに味わってもらいたくてアンデルセンで買ったんだ」そのワインは前回の授業のテキストに出てきたロワール地方のロゼ・ダンジュ。仕事終わりに忙しくも通い続けてきた生徒へのご褒美、という粋な計らいでした。普段は厳格な教授が穏やかな表情で、時に熱っぽく語るフランスワインの魅力、フランス流の楽しみ方。あの瞬間から私の中に“ワイン”という項目が加えられたのでした。フランス各地で出会ったワインのラベルに書かれているシャトー名や品種を記憶に留め、アンデルセンのカーブで見つけ出す、そんな密かな楽しみが生まれたのです。そして、ジャン＝ポール・エヴァンのショコラとの出逢い。ワイン愛好家としても知られるエヴァン氏がショコラへの情熱と共に発信するショコラとワインのマリアージュ（調和から生まれる新たな味わい）によって2つが繋がり、私のもう一つの探求の旅が始まりました。そして、その更なる可能性を感じさせてくれるアンデルセンのワインとエヴァンショコラとの夢のコラボレーション。訪れる多くの方々にも2つのマリアージュによる素敵な出逢いがあることを願ってやみません。