

今月の逸品

アルザス最上級



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。

森の緑にひたりながら☆☆☆

今月の一品

ウルトレイア ゴデーリョ

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2023年

[生産地] スペイン カスティーリャ・イ・レオン州

[生産者] ラウル・ペレス

[品 種] ゴデーリョ

750ml ¥4,620税込

ローマ時代からワイン造りの歴史を誇り、中世にはサンティアゴ・デ・コンポステーラの巡礼路が通る地域としてワイン文化が発展したビエルソ。山間部の盆地に位置し、周囲を高い山に囲まれているため、長らくワイン造りの近代化から取り残されていた。スペイン内陸と比べると温暖湿潤な気候であることにポテンシャルを見出した生産者が進出。2000年以降、一躍世界の注目を集める産地へと成長した。その立役者の1人がラウル・ペレスである。スペイン北西部を原産とする高級品種ゴデーリョをオーク樽12ヶ月熟成させたワイン。輝きがあるレモンイエローの色調、エニシダやレモンにマルメロのアロマ、新鮮でキレのある味わい。カルパッチョやカブレーゼなど新鮮な魚や野菜、フレッシュなチーズにピッタリ。(2026年5月13日試飲)

溪谷のせせらぎを聴きながら
楽しみたい！アルザス グラン・クリュ
シュナンブール グロシ・ロイー

[タイプ] 白・やや辛口 [収穫年] 2015年

[生産地] フランス アルザス地方

[生産者] ファミーユ・ヒューゲル

[品 種] リースリング

750ml ¥14,300税込

生産者ファミリーユ・ヒューゲルが手がける最高峰のリースリングである。グラン・クリュ「シュナンブール」は、泥灰岩・石灰岩土壌でリースリングの栽培適地。最良の区画から最良の収穫年のみ造られるのがグロシ・ロイーである。「グロシ・ロイー」とは、アルザス地方の言葉で「偉大なるテロワール」を意味するヒューゲル最上クラスのワイン。輝きのある麦わら色、フルーツコンポートのようなアロマや菩提樹の花のニュアンス、豊富なアルコールと酸に乗じて果実味が口中に広がる。2015年ヴィンテージは非常に暑く乾燥した夏により、2003年や1976年に匹敵する「偉大なクラシック・ヴィンテージ」と評される。飲み頃予想は2027年~2050年と、長期熟成のポテンシャルが高い。(2026年5月12日試飲)

キレの白、初夏のテイスト



Column

「初夏のアルザス」



プライベートで訪れたフランス・アルザス地方。それは何年前だったか？季節であればブドウの枝葉が出始めた頃、白ワインを飲みながらホワイトアスパラガス料理を食したから5月から6月頃だったと思う。広島で開催する「アルザスの食文化を語るセミナー&パーティ」の情報収集を兼ねてアルザスの蔵元(ヒューゲル)を訪れた。

アルザスの都「ストラスブール」駅から特急で約30分。最寄りのコルマール駅に到着した。私と妻をリンさん(ヒューゲル社輸出部長)が自家用車で出迎えてくれた。「ありがたい!嬉しい」。当主のエチエンスさんの代理としてリンさんが蔵を案内してくれるという。さっそく、コルマールを出発。のどかな田園風景を眺めながら車でヒューゲルのあるリクヴィール村に到着した。おとぎの国に迷い込んだようなかわいらしい村だ。シニア層の観光客が中心で落ち着きのある佇まいだ。ヒューゲルはネゴシアンだが、元詰めも兼ねており規模と設えはドメーストといってよい。蔵の見学・テイasting後、村の裏手からブドウ畑の斜面を上った。眼下にリクヴィールの集落を取り囲むように丘陵地が広がる。遠方にもブドウ畑が広がる素晴らしい眺めだ。我々が立っている畑は「シュナンブール」。ヒューゲルが所有する上質のリースリングを産する区画だが、フォトスポットとしても有名らしい。欲を言えば、この美しい風景を眺めながらワイン飲んでみたい。リースリングを楽しむロケーションは、緑ゆたかな初夏で美しい場所が似合う。夢の中にあるような心地よさだったが、帰国後に現実に戻った。月間休日を早々と消化してしまった。仕事に追われる日々に戻った。しかし、アルザス3泊のみのタイトなスケジュールだったが、学びが多く充実感で満足した。もし後悔があるとすれば、大盛のアルザス料理を食べきれなかったことか。次回は空腹にして準備万端で挑みたい。

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

6

June 2026

今月のおすすめワイン

アロ アルバリーニョ & ロウレイロ 2024年 白

これから注目の産地ポルトガルのワイン。プチプチとした微発泡を感じる白ワイン。アルコール度数11.5%と低アルコールなので暑い時期に飲みやすい。果実味・酸味・ミネラル感のバランスも絶妙。

暑くなってきたこの時期に
おすすめ

750ml ¥2,090税込

wine data



[タイプ] 白 辛口



[生産地] ポルトガル ミーニョ地方



[生産者] ソアリエロ



[品種] アルバリーニョ、ロウレイロ



おすすめのパン「枝豆とチーズのファーガス」
白い果実の風味と、枝豆の爽やかさが共通点。
チーズの塩味が、ワインのやさしい甘みを引き立てます。



相性のいいお料理「小さいのエスカベッシュ」
ポルトガルのアルバリーニョは、海の近くで育つ為、魚介との相性◎
酸味の効いた爽やかなエスカベッシュの味わいとワインの程よい酸味とミネラル感が良く合います。



相性のいいチーズ
淡泊でクセがなく、ほのかにミルクの甘味を感じる
「モツアレラチーズ」。桃、いちご、キウイフルーツ等、お好みのフルーツと合わせてデザート風にするのもおすすめ。
フルーティーな香りを持つアロマティックなワインと合わせて、
香りと味わいと共にお楽しみいただけます。

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を
ご紹介しています。

