

大皿を囲む パーティワイン



バルベーラ・ダスティ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2020年

[生産地] イタリア ピエモンテ州

[生産者] フラスカ ラ・グアラニャ

[品 種] バルベーラ

今月の
一品

750ml ¥4,180 税込

イタリアで栽培面積が3番目に多い葡萄品種バルベーラ。そのうち60%がピエモンテ州で栽培(2015年集計)されている。そのピエモンテで40%を占めるバルベーラ・ダスティは、バルベーラの銘醸地である。カーティス・フラスカ氏は、元タニユーニューヨークで起業家として働いていたが、良質のバルベーラとの出会いがきっかけでワイン造りに転身した。バルベーラはダークチェリーのように色が濃く酸が高いのが特徴。スマレやチェリーとブルーベリーのようなアロマからナツメグのような風味へと続く。豊かな果実酸と程よいタンニンで肉料理が進む。焼いてよし、煮込んでもよし、さまざまな料理と一緒にじっくり1本で楽しめるパーティワイン。

生
ハムと
グ
リ
ッ
シ
ー
ニ
が
あ
れ
ば
☆

オー・ブー・デュ・シュマン

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] NV

[生産地] フランス シャンパーニュ地方

[生産者] ジラルール・ボネ

[品 種] シャルドネ

750ml ¥10,450 税込

レコルトン・マニピュラン(略称RM)とは、葡萄栽培から醸造・瓶詰めまでを一貫して行う、シャンパーニュ生産者。その多くは小規模の農家である。ジラルール・ボネは、2018年にポール・ジラルールが設立したばかりのRMだが、素晴らしいシャンパーニュを市場に送り続け、地元の同業者からも一目おかれている。オー・ブー・デュ・シュマンは、残糖分がわずかに2g/lの超辛口(エクストラ・ブリュット)タイプ。細やかでゆったりした泡立ち、澄んで輝きがある淡いページの外観、洋梨やフルーツコンフィのアロマにヨーグルトのような旨酸味が後口に広がる。鋭敏で純粋かつ緻密、奥行がある味わいは、シンプルな素材を引き立てる。シーフードに合うシャンパーニュである。

年
明
け
に
泡
!

年
忘
れ
に
泡



今月の
逸品

12
December 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。

「バカラ迎賓館」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

一般に空間にゆとりがあると落ち着くという。しかし狭い方が落ち着くこともある。フランス北東部に位置し、南北に連なるヴォージュ山脈。その西側にある水と緑に恵まれたロレーヌ地方は、ワインの視察が目的ではない。ワインに欠かせないグラス製造現場の視察だ。硬度1468の超硬水ミネラルウォーター「コントレックス」の源泉を経て、エピナの町で中華料理とワインの夕食を摂り、クリスタルグラスで有名なバカラ村に到着したのは夜中だった。長時間の移動で心身ともにくたくただった。バカラの迎賓館でウェルカムドリンクのシャンパーニュで高ぶった神経が緩んだ。明日は、朝一番でガラス工場の視察があるため、できるだけ早く床につきたい。軽くスナックをつまみ、自室へ向かった。私の部屋は2階の奥だった。寝室から廊下を挟んで向かい側にバスルームがある。入浴しようとバスルームに入って驚き、その場に立ち尽くした。およそ8畳の広さだろうか。奥まったところに円形のバスタブと便座がしつらえてある。「私1人には広すぎる……」、しかも床全面カーペット敷きだ。「カーペットを濡らしてはいけない。どうやって使ったらよいのか？」広すぎるバスルームは誰かに見られているようで、どうも落ち着かない。

結局、シャワーを
浴びただけで
退散した。



帰国後、熱いお風呂に浸かり体の芯までリラックスできた。美味しい水、使い勝手の良い洗面所、出し入れが簡単なクローゼット、手に届く範囲に資料が収められた書斎、穴蔵のような狭いトイレ。それぞれが自分のサイズに合う。それまでの空間の考えが変わった。リビングと収納は広くゆったりと！しかし寝室とトイレは狭い方が落ち着く。何事も分相応が良い。
狭いながらも住み慣れた自宅が一番だ！

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。

