



ニコラ・フィアット レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット

[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] ニコラ・フィアット

[品 種] ピノ・ノワール40%、ムニエ40%、
シャルドネ20%

750ml ¥7,810 税込

ニコラ・フィアットは、フランス国内で第1位の販売量を誇るシャンパーニュ・ブランドである。パリの高級ホテルやレストラン、さらに多くの航空会社で採用されている。ニコラ・フィアットのスタイルは、「フレッシュ」で「エレガンス」。レゼルヴ・エクスクルーシヴは、ニコラ・フィアットのハウススタイルを凝縮した象徴的なシャンパーニュである。細やかな泡立ち、澄んで輝きがある淡いペーパージュの色調、リンゴのパイやヨーグルトに蜂蜜のようなニュアンスがある。絶妙な調合とドザージュ(糖分調整)による安定感。時間の経過に合わせて味わいに変化する。アペリティフとしてだけではなく、食事の最初から最後まで通して幅広く楽しめる。

「秋の9種デリセツト」と
楽しむ☆

今月の
逸品

リオハ レセルバ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2012年

[生産地] スペイン ラ・リオハ州

[生産者] バレンシソ

[品 種] テンプラニーリョ

750ml ¥6,820 税込

「ボルドーワインが飲めなければ、リオハのレセルバを飲むがよい!」。19世紀末、フランスのフィロキセラ禍により、ボルドーの生産者がリオハに押し寄せ、醸造設備や技術者を送り込んだ。この出来事がリオハワインの美味しさを広めるきっかけとなった。リオハの主要品種テンプラニーリョのポテンシャルを活かすべく設立されたワイナリーがバレンシソである。自然酵母で発酵後、フランス産オーク樽で19ヶ月熟成。さらにタンクと瓶内で熟成させる。この手間と時間を惜しまないワインは、モダンワインと一線を画す。暗いガーネットの色調。熟したプラムやシガーになめし革の風味は、熟成域に入った。果実味と熟成香の融合は、まさに飲み頃のサイン。

レバーペーストのタパスと一緒に☆

晩秋に飲み頃の赤



今月の
逸品

11

November 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。

「ボージョレの魅力」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

私がワインの仕事に就いた頃、ブルゴーニュワインの難しさに直面した。あるワインバーのマスターに相談すると「基本は単一品種(ガメイ種)だけで造られている、クリュ・ボージョレを飲み尽くさない」と助言を受けた。クリュ・ボージョレとは、ボージョレ地区内にある秀逸な10村で生産されたものである。ラベルにモルゴンやフルーリーなど村名が表記されている。この10のクリュ・ボージョレを生産者別にひたすら飲み続けた。さらに11月に入るとヌーヴォーを飲み込んだ。新鮮な果実香でタンニンが少なく美味しい・・・が、さすがにガメイ種の風味に飽きた。

それから20年たった8月。収穫時期のボージョレを視察する機会があった。まず、ボージョレの村落でランチをとった。パテをのせたサラダと鶏の赤ワイン煮だけの素朴な料理。ワインは貯蔵タンクから抜き取り、カラフェに移したばかりの冷えたボージョレ。舌と臓腑に染みるように美味しく、料理とグラスがすすんだ。昼食後、ブドウ畑を見学した。丘の頂上にある礼拝堂から眼下に広がるボージョレの景観。起伏に広がるブドウ畑と集落は、牧歌的で懐かしい風景だ。眺望を楽しんだ後、麓の醸造所を訪問し、さっそく試飲。「旨い!これもボージョレなのか」。試飲ワインは樽発酵・樽熟成の古典的な造りのもの。

これが本来の
ボージョレだという。



ワインはクリュ・ボージョレのひとつ「ムーラン・ア・ヴァン」だった。あと数年で飲み頃のピークを迎えるようだ。私の経験上、1980年代のヌーヴォーと今のものとは味わいが違う。当時は軽やかで冷やして楽しんでた。現在のものは、冷やさなくても味わいのバランスがとれて美味しい。たかがボージョレ、されどボージョレ。味わい深いクリュ・ボージョレもよし、新鮮なヌーヴォーもよし。しかしながら、仕事を終えて緊張から解放された時に飲むヌーヴォーも美味しい。適度なストレスもワインの隠し味だ。

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。

