

今月の逸品



地味がある。
まるでプティ・ジュヴレ！

瓶底にかすかに澱。
数日静置してから丁寧！

750ml ¥13,200税込

ブルゴーニュ ルージュ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2022年
[生産地] フランス ブルゴーニュ地方
[生産者] ドメヌ・セラファン
[品 種] ピノ・ノワール

ジュヴレ・シャンベルタンの名門ドメヌ・セラファン。クラシックで長熟タイプの赤ワインを生み出している。セラファンのブルゴーニュ ルージュは、樹齢約35年のピノ・ノワールを手摘み収穫後、果汁に果皮や種子を長時間(約17日間)漬け込み、色・香り・タンニン抽出。さらに新樽60%と1年樽40%で15ヶ月熟成させるという、ジュヴレ・シャンベルタン並みの手間をかけている。チェリーやプラムのアロマを基調とし、酸とタンニンを多く含み、数年の熟成も期待できる。バニラや地味を感じさせる風味は、明らかにブルゴーニュらしさを認識できる。瓶底にわずかに澱を生じているため、数日間ボトルを静置してから味わうとよい。

今月の一品

ドウエ・デル・モンテ ビアッコ

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2022年
[生産地] イタリア フリウリ-ヴェネツィア・ジュリア州
[生産者] ドウエ・デル・モンテ
[品 種] ソーヴィニヨン・ブラン40%、フリウラーノ30%、
シャルドネ15%、リボッラ・ジャッラ15% 750ml ¥4,620税込

イタリア白ワインの銘醸地のひとつフリウリ地方。ワインの質的平均値が非常に高く、生産量の57%(1996年)という高い比率(イタリア3位)でDOCワインが造られている。地中海の暖気とアルプスからの冷気が程よくミックスされることでさまざまな品種が栽培されている。また、他国との取引によって持ち込まれた国際品種(ソーヴィニヨン・ブランやシャルドネなど)と地場品種(フリウラーノやリボッラ・ジャッラなど)の融合がフリウリワインの礎を築いてきた。ドウエ・デル・モンテ ビアッコは、マンダリンオレンジやアブリコットのアロマに続くグリップ(引き締めるような後味)が特長。品種を特定できない、まるでブドウのカクテルのような面白さが味わえる。

ミックスジュースならぬ
ミックスワイン。

品種のカクテル



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。

「伝説のワイン会」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

山口県在住のお客様から問い合わせがあった。「会報のエッセーに載せたいので、広島アンデルセンで出されたロマネ・コンティのヴィンテージを教えてください」との内容である。確か、1991年から1992年だと記憶している。広島アンデルセンが主催した、仮称「ロマネ・コンティを楽しむ夕べ」と題した食事会にご夫婦で参加して下さった。

さっそく記憶の糸をたどっていく。シャンパーニュの「ドン・ペリニオン1982年」を皮切りにル・モンラッシュエ〇〇年(バロン・テナール)が続き、鹿肉に合わせて「エシェゾー 1984年(DRC)」、メインワインの「ロマネ・コンティ〇〇年(DRC)」でチーズを楽しみ、「シャトー・ディケム1983年」で締めくくった。忘れるはずはない。県外の方や仕事を早めに切り上げて参加された方、体調が悪い中で点滴を打ってお越しになった方など、お客様のことはしっかり覚えている。さらに、すべてのボトルを開栓・試飲を行って品質をチェックする作業に神経をすり減らしたことも忘れていない。しかしながら、肝心のロマネ・コンティのヴィンテージを失念していた。当時から即飲み、即処分する整理魔の私の手元には、空瓶やラベルどころか、告知物やメニューも残ってなかった。資料を関連部署に問い合わせたがデータはすでに残ってなかった。安易だった。手がかりはワインサービスカウンターのぼやけた写真のみ。参加された方でメニューを保管されている方がいたら教えてください。「伝説のワイン会」が「幻のワイン会」になってしまう。

Column



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。

