

今月の逸品

ワンランク上の味

香りが違う、口当たりが違う、まさに一流の味！



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。

750ml ¥12,100税込

コトー・ブルギニヨン ブラン

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2021年
[生産地] フランス ブルゴーニュ地方
[生産者] メゾン・ルロワ
[品 種] シャルドネ

「メゾン・ルロワ」とは、ルロワ氏の厳しい選択眼で買い付けたワインを自社セラーで熟成させた、いわばネゴシアンワイン。買い付けルールはシンプルで、「良いものしか買わない」。このスタンスを徹底的に貫く。発酵終了前のワインをマダム・ルロワ氏が試飲し、ワインの状態で購入する。まずブラインドで試飲確認後、他のスタッフと共に二度目の試飲で決定。購入後のワインは栽培農家に樽を預け、農家で樽詰め後、飲み頃になるまでルロワ社のセラーで熟成させる。マダムが飲み頃を迎えたと判断したタイミングで出荷している。この2021年産は、洋梨やカリンのようなアロマがあり、滑らかで緻密。「ワンランク上のワインを入れ間違えたのでは？」と思えるような丁寧な仕上がりで素直に美味しい。

パンとチーズさえあれば☆☆☆

コトー・ブルギニヨン 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] メゾン・ルロワ
[品 種] ガメイ・ノワール、ピノ・ノワール

750ml ¥9,680税込

超一流のワイナリー「ルロワ」のネゴシアンブランド。「コトー・ブルギニヨン」は、比較的自由的な条件の中で仕上げることができるブルゴーニュ。産地や品種の自由度が高く、ブレンド比率に規定がないため、造り手の個性が反映された新時代のブルゴーニュワイン。外観はダークチェリーの色調。スマレやバラの花、チェリーのようなアロマ、タンニンは細やかで溶け込んだようになりなやか。最大の持ち味はバランスの良さ。熟成中にテイastingを繰り返して飲み頃のタイミングを模索した結果、酸・タンニン・アルコール・果実味などの味覚軸が見事にまとまった。誰からも好まれる秀逸なワインである。料理との相性の幅も広く親しみやすい。



新時代のブルゴーニュ

「一専多才」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

魚類学者でありタレントとしても有名な「さかなクン」。世間では、魚大好き人間・魚の専門家として認識されている。専門家とは、特定の分野について深く精通し、専門的な知識や技術を有する人をいう。基本的には学者・研究者を指すことが多く、専門分野だけ得意であると誤解されている。さかなクンは、大好きな魚について知りたい、伝えたいという思いから、自然とさまざまなスキルが身についていると思う。例えば、魚に近づくために、まず「スキューバダイビング」の才、観察のためのスケッチによって育まれたイラストレーターの才、料理のための包丁さばきは、プロからも一目置かれているときく。魚を飼育する「水槽」と勘違いして中学時代から始めた吹奏楽。また難解な言葉を極力使わない解説力。特に話し言葉は、同音異語は使わないように感じている。かんきとかんき（寒気と乾季）、こうえんとかうえん（講演と後援）など。小学生や高齢者にも理解できるよう、ひらがなにしても伝わる言葉に変換する気遣いがある。

ある分野の「プロフェッショナル」と

同時に、その専門分野に
関係する「周辺分野」の
スキルも向上する

「一専多才」型だと思う。



一方で通訳、翻訳業、文筆家、画家、コメンテーターとして多彩な能力を発揮している「玉村豊男さん」。1991年より長野県東部に移住し、2003年にワイナリー（ヴィラデストガーデンファーム アンド ワイナリー）を創業した。異業種からワイン製造業に参入した先駆者である。多彩な能力から、経営者としての才を発揮している。さかなクンとは異なるスタートラインである。

さて、私も「ワインの楽しさ」を伝えるためには、話すことと書くことが必須であるがゆえ、なんとか継続だけはしてきた。残念ながら「一専」のままで「多才」にならなかった。ただ、人前で話すことと書くことが苦にならなかった。

要するに神経が図太くなった。

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。

