

今月の逸品

最高級モダントスカリーナ



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。

複雑で奥行きがある。せめて1時間前に抜栓することをお奨めする。

今月の一品

シャトー・シャロン

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2005年
[生産地] フランス ジュラ地方
[生産者] ドメス・ジャン・ブルディ
[品 種] サヴァニャン

620ml ¥18,700 税込

ヴァン・ジョースは、ジュラ地方特産ワインである。白ワインを小樽に詰め、蒸散した目減り分を補酒しないまま、収穫から少なくとも6年目の12月15日まで産膜酵母下で熟成。その後、クラヴァンと呼ばれる620ml瓶に詰める。色調が黄色に近いことからヴァン・ジョース（黄色ワイン）と呼ばれている。シャトー・シャロンは、ヴァン・ジョースの中で最も偉大で複雑な味のワイン。しかし、毎年生産することができない。長期熟成に耐えるワインで、生産者ジャン・ブルディのカーヴには、今もなお1781年産物が保存されているのは奇跡的。ヘーゼルナッツやカラメル、シナモン、ハチミツ、カレーのような強烈で複雑な風味に驚く。毎夜飲み続けて瓶が空になった頃には好きになっているという。シェリーと違いヴァン・ジョースは、酒精強化しない辛口ワインである。

ジュラワインに合わせるように！

奇跡の黄色ワイン



ルーチェ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2019年
[生産地] イタリア トスカーナ州
[生産者] ルーチェ・デッラ・ヴィーテ
[品 種] サンジョヴェーゼ50%、メルロ50%

750ml ¥23,100 税込

トスカーナ「マルケージ・デ・フレスコバルディ」と、カリフォルニア「ロバート・モンダヴィ」によるジョイントベンチャーで誕生した最高級トスカーナワイン。銘酒「ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ」が生まれる銘醸地モンタルチーノで造られる。モンタルチーノの南西に位置するワイナリー「ルーチェ・デッラ・ヴィーテ」から、サンジョヴェーゼとメルロを使った偉大なワイン「ルーチェ」が誕生した。ファースト・ヴィンテージは1993年。以来、世界中のワイン愛好家垂涎の偉大なワインとして存在し続けている。2019年はジェームズ・サックリング（ワイン評論家）で99点を獲得している。ブラックベリー、プラム、アーモンド、カカオ、ラムレーズンを連想する香りがあり、タンニン強く、複雑で奥行きがある。

某商社のK部長。東京から広島に単身赴任されて間もない頃、「ワインを持ち込めるフレンチを紹介してほしい」と頼まれた。知り合いでワインに精通しているオーナーシェフに許可を得た上で、Kさんを店に紹介した。それから半月後、Kさんからお礼の電話が入った。Kさんから、「とても気に入った」と聞いて安堵した。その後、Kさんのお客様も足を運ぶようになった。同じ頃、持ち込みを受け入れてくれたシェフから感謝の電話を受けた。シェフに訊いたところ、Kさんは下見のために、事前に来店されて食事をされたとのこと。さらに東京では名の知れた食通であることが判明した。Kさんを知る方によると、接待は当然だがプライベートのワイン会でも下調べをするらしい。なんと恐ろしい!しかしながら、Kさんに誘われるお客様は何とあわせなごことか。思い起すと、Kさんからお誘いを受けたワイン会は居心地が良い。ところで、人に紹介することは難しい。「紹介とは、自分を紹介すること」と同じことであり、責任を伴う。お互いの信頼関係がないと安易に紹介できない。ワインを紹介することも同じ。農業であり醸造業でもあるワイン。大変な時間と手間がかかるワインを伝えることを怠ってはいけない。情報収集と公正なテイastingは、下見と同じことと思っている。周知な準備で、自分の発言に自信と責任が持てることが解ってきた。「準備は最高のお守り」であることをKさんから学んだ。

Column

紹介すること

エグゼクティブソムリエ

貞森 一之



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と
広島アンデルセンのスタッフが、
リレー形式でワインにまつわるお話を
ご紹介しています。

ANDERSEN
HIROSHIMA



【スタッフリレー通信】

デン
マーク
の
クリ
スマ
ス

アンデルセンデンマーク店
ベストリーシェフ
ニクラス・ジェイミフレーズ



クリスマス期間は、デンマークではとても特別な時期と言えます。12月はずっと、家族や友人たちとワインを飲みながら、いろいろな伝統に従ってホリデーシーズンを祝います。12月中、私たちは友人を家に呼んでエイブスキーバーとグリユックでもてなします。グリユックは通常、赤ワインやポートワインにクリスマススパイスを入れて温め、アーモンドやレーズンを加えます。クリスマスランチは、家族とも、同僚とも行います。クリスマスランチには、さまざまな種類のオープンサンドイッチを食べ、あわせてビール、ジュナップス、ワインをたくさん飲みます。クリスマスの最大のごちそうは、もちろん12月24日のクリスマスイブのディナーです。鴨や豚のローストに赤キャベツのピクルスを添えて食べ、一緒に重めの赤ワインを飲みます。デザートにはライスプディングにチェリーソースをかけて、フルーティーなポートワインと楽しめます。月末は、友人たちと大晦日を祝います。ここでは通常、白ワインと赤ワインの両方と共いろいろな料理を食べます。真夜中にシャンパンで新年を祝い、クランセケーを少々食べるのが恒例となっています。