

シラー風味満載！



黒胡椒を軽くふりかけた、
クリームチーズのカナッペに
合わせてみよう！

今月の
一品

クローズ・エルミタージュ・ルージュ

【タイプ】赤・辛口

【生産地】フランス コート・デュ・ロース地方

【生産者】アラン・グライヨ

【品 種】シラー 【収穫年】2011年

750ml ¥7,260 税込

銘酒エルミタージュを産する丘の周囲に広がるワイン産地がクローズ・エルミタージュである。コストパフォーマンスが高いワインとして人気があるが、あくまでも生産者の力量による。これまでエルミタージュの陰に隠れていたクローズ・エルミタージュの名声を上げたひとりがアラン・グライヨである。水はけに優れた砂地の丘のシラーを原料としている。収量を低く抑えることや、たいていの栽培家より遅く収穫することを信条としている。カシス、ブルーベリー、黒オリーブ、黒胡椒、スミレのような香りと細やかなタンニンが味わえる。まさにクローズ・エルミタージュのお手本で、この地域で最上の部類に入る。

【スタッフリレー通信】

春はやっぱりロゼワイン

広島アンデルセンワインコーナー ソムリエール 江野かおり

なぜだかこの時期は不思議とロゼワインが飲みたくなります。「ロゼ」はローズ＝バラ色を意味し、日本で例えるなら桜色。ロゼワインと一言でいっても、薄い色から濃い色まであるように、桜も薄く淡い色から濃い色の花があります。そう思うと、自然と桜を見ながらロゼワインを飲みたくなってしまいます。日本でよく飲まれているのは赤ワインです。続いて、白ワイン、ロゼワイン。フランスでも赤ワインが一番飲まれています。ロゼワインが2番目によく飲まれています。日本ではまだ馴染みがないかもしれませんが、実はロゼワインは赤・白ワイン両方の要素をもっているのであまりお料理を選ばない万能選手なのです。今はコロナのこともあり、集まることが難しかったり、いろいろなことが制限されています。そんなときだからこそ華やかなロゼワインを食卓に取り入れると、食卓に彩りを加えてくれ、明るく気分も上げてくれます。おすすめの組み合わせとしては、白カビチーズの上に桜の塩漬けがのった「さくらチーズ」。ときには、いちごのフルーツサンドと一緒にブランチを楽しんでもいいですね。ロゼといちごの甘酸っぱさがいイコンビです。見た目にも華やかなロゼワインはプレゼントにもとっても喜ばれます。ロゼワインで食卓に「春」を贈ってもいいかもしれませんね。

いつも広島アンデルセンをご利用いただきありがとうございます。
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、
季節らしさを感じるワインなど、見て楽しい、飲んでおいしい、
そして、飲んだ後にちょっ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用意しています。

力強さと優美さの巡り会い

ワインクラブ通信



まずホタテ貝のグラタンに合わせ、
次にソースをパンにからめてみよう！

今月の
逸品

ブルーノ・パイヤール エクストラ・ブリュット
ブラン・ド・ブラン

【タイプ】白・辛口

【生産地】フランス シャンパーニュ地方

【生産者】ブルーノ・パイヤール

【品 種】シャルドネ

【収穫年】2012年

750ml ¥15,400 税込

家族経営で生産工程の全段階に厳格な品質管理体制を敷き、ビュアでエレガントな味わいの個性的なシャンパーニュを次々と生み出しているブルーノ・パイヤール。2012年は、コート・ド・ブラン地区のグラン・クリュで収穫されたシャルドネの一番搾り果汁だけを使用している。甘さを最小限に抑えたエクストラ・ブリュットは、最もビュアなシャンパーニュの味わいを追求し法定熟成期間の2～4倍の時間をかけて長期熟成させた。きめ細やかで長く続く泡立ち、柑橘系果実の香りが開いていき、やがて洋梨のようなアロマと蜂蜜のような風味が広がる。桜をモチーフにしたラベルデザインは「力強さと優美さの巡り会い」というテーマで日本人アーティストの菅原健彦氏に委託した。

Column

「メモの魔力」

エグゼクティブソムリエ 貞森一之



某テレビ番組で若い男性のコメンテーターに目が止まった。この人は、なぜか感じがいい。なぜだろう？彼は周囲のコメンテーターの話にも真剣に耳を傾け、熱心に手帳に書き込んでいる。私は、彼の傾聴の姿に好印象を覚えた。テロップに出た名前を見て納得。彼の名は前田裕二さん。68万部のロングベストセラー「メモの魔力」の著者である実業家だ。メモの魔力は、メモ魔の私が認められたようで嬉しい。メモといえば50年前だろうか、ブドウ畑で生産者の話をメモにとる男性を思い出す。その傍らには小学校低学年ぐらいの息子が所在なく立っていた。しかし、父親の探求心は子供には伝わらないようだ。さらに30年前、某放送局の方から「貞森君、記憶は当てにならない。メモをとりなさい。」とワイン会のたびに言われ続けた記憶がある。ワインに関わってから、メモはテイ스팅には欠かせないツールとなった。ワインの現地買い付けでは、情報は自分で聴き取るしか術はなかった。会食にメモ、お客様の声にもメモ、商談もメモ、悩みもメモなど情報を蓄えるだけでなく、書くことで忘れることができるためストレスフリーにもつながる。傾聴の点では、スマホに打ち込んでいる聞き手と手帳に書いている聞き手の印象の違いがある。話し手側の印象としてメモは傾聴の印象であり、スマホは無視されているように映るらしい。恐ろしい、まさにメモの魔力だ。ワインを飲んでいるとき、心が開放されアイデアが浮かぶため食卓にもメモを置いている。メモをとると謙虚になれる。さて、ブドウ畑でメモにとっていた男性の子は今何をしているだろうか？彼はソムリエとしてフランスのブドウ畑でメモをとっている。