



## シュペートブルグンダー フォン・レス

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2018年

[生産地] ドイツ バーデン地方

[生産者] フランツ・ケラー

[品種] シュペートブルグンダー

今月の  
一品

750ml ¥3,190 税込

バーデン地方はドイツ最南端に位置し、最も暖かいエリアであり、ピノ・ノワールの聖地である。近年、ドイツ産ピノ・ノワール（シュペートブルグンダー）の品質向上がめざましい。フランツ・ケラーは、ワインアドヴォケイト誌で「バーデンで最も素晴らしいピノ・ノワールを造る」と絶賛され、デカンター誌では「ドイツのピノ・ノワールTOP20」に挙げられている。アイリス、ラズベリー、チェリー、オークのニュアンス、フレッシュな果実味と心地よい酸、キメ細やかなタンニン、紅茶のようなフレーバーが口中に広がる。料理はアイスバイン、ミートローフ、ロールキャベツ、牛肉のブイヨン煮、サンマのグリルなど幅広い。ドイツ産赤ワインの進化がうかがえる。

家飲みだから楽しめる。  
赤ワインでサンマのグリル！

## キアンティ・クラッシコ グラン・セレツィオーネ ヴィーニヤ・デル・ソルボ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2016年

[生産地] イタリア トスカーナ州

[生産者] フォントディ

[品種] サンジョヴェーゼ

750ml ¥13,200 税込

伝統的なワイン産地として名声を馳せてきたキアンティ・クラッシコ地区。キアンティの最先端を行く生産者のひとつがフォントディである。フォントディで最上質の畠の1つが、ヴィーニヤ・デル・ソルボ。2011年産からヴィーニヤ・デル・ソルボは、キアンティ産地表記でトップカテゴリーとなるグラン・セレツィオーネに指定された。認定されたワインは、キアンティ・クラッシコ全体の僅か5%のみである。自社畠産葡萄の使用、最低30ヶ月の熟成（うち3ヶ月は瓶内熟成）、認定委員会の官能検査などをクリアすることなど水準は高い。プラム、イチジク、コーヒー、グリル、シナモン、オーク、鉄を連想させる風味が口中に漂う。しっかりした酸と強いタンニン、豊かな果実味は、すでにキアンティの水準を超えていている。

キアンティを超えた！  
スープ・キアンティ

今月の  
逸品



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紹介しています。  
※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。

# ワインクラブ通信

10  
October 2021

新婚旅行でパリへ行った。当時の上司に三ツ星レストランの予約をとつてもらった。渡仏直前になって清水先生から、パリの知り合いに届け物をしてほしいという連絡を受けた。そこはレストランなので、営業時間に避けて届けるようにと指示があった。「清水イツミ先生」とは、広島で料理教室を主宰しながら料理の普及活動や多くのお弟子さんを輩出している料理界の重鎮のひとりだ。さて、スマホがない時代のパリ。迷いながらもたどり着いたそこは、エッフェル塔近くにある小さなレストランだった。裏口へまわり、シェフへ清水先生からのメッセージを添えて品物を渡した。無事、任務を果たした後、大急ぎでルカ・カルトンへ向かった。「ルカ・カルトン」とは、ワインと料理のペアリングをガストロノミー界に普及した巨匠アラン・サンドラス氏のレストランだ。今でこそ、ワインと料理のペアリングが主流になりつつあるが、これを誰よりも一番早く始めたのがルカ・カルトンだ。フルコースのそれぞれの料理にワインを合わせている。シャンパーニュから始まってデザートワインで締めくくるというゴージャスな内容だった。たとえば、野うさぎのロワイアルにシャトー・ド・ボーカステルの熟成した赤。野うさぎの血入りソースとワインから生じる鉄分を連想させる風味がぴったりだ! ショコラとオレンジ風味のデザートにトカイ・エッセンシア(ハンガリー産貴腐ワイン)で至福の時間を締めくくった。この経験で、「ワインと料理のペアリングの重要性」を知った。あれから、何年たつただろうか。すでに清水先生は鬼籍に入られている。これまでのさまざまな情報を組み合わせた結果、大変な事実が判明した。実際、「ルカ・カルトン」の予約は、清水先生がパリの知り合いを通じてとてくれたようだ。帰国後、先生へ「ルカ・カルトン」のお礼をしないで自慢話をした自分が恥ずかしい。教えとは「押しつけでなく、本人に気づかせて納得させること」を清水先生から学んだ。

## Column

マダム・シミズの  
料理教室

エグゼクティブソムリエによる

貞森一之



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。



### 【スタッフリレー通信】

私のワイン生活

広島アンデルセン  
ティエラセブン  
赤木香恵

5大シャトーのひとつである「シャトー・マルゴー」との出会いが、ワインの世界を広げてくれました。それまでは赤ワインは重たい、渋いというイメージがあり、あまり選んでこなかったのですが、マルゴーを飲んだときの感動をきっかけにいろんな赤ワインを飲むようになりました。1本飲み切るまでの味の変化を楽しんだり、料理に使えばお店で食べるような本格的な味になる。赤ワインって面白い!ですが、ここ2~3年は年齢のせいか赤ワインよりも白ワイン派に。白身魚のカルバッチョや、生ハムにルッコラを添えて食べるのが至福の時間。私はワインを楽しむ時間が大好きです。特に、シャンパングラスに注いで泡がグラスの底から繊細なラインを描いて上がっていく様子をみるとなんとも言えない気分になり、いつまでも眺めていられます。お正月やクリスマス、誕生日、いいことがあった日はシャンパンで乾杯。ブルーノ・パイヤールを夫と楽しめます。パンは、アンデルセンイギリスを8枚切りに薄くカットしたものをトーストしてバターを塗って。サクッと軽やかな食感がシャンパンとも合うのです。ワインには、レーズンが入った“レセーグルトン”、ブルーチーズとはちみつを使った“ブルーチーズクレセント”が私の定番。そして、テーブルコーディネートも楽しみのひとつ。料理を盛るお皿、テーブルマットなどをいろんなパターンを試してみたりになります。やっぱりワインって楽しい。これからも自分のスタイルでワインを楽しんでいきたいですね。