

今月の逸品

アイの真珠



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。

繊細な鰹料理に合わせて☆☆☆

今月の一品

パヴィヨン・デュ・グラナ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2017年

[生産地] フランス ボルドー地方

[生産者] シャトー・デュ・グラナ

[品 種] カベルネ・ソーヴィニオン53%、メルロ47%

750ml ¥5,500税込

シャトー・デュ・グラナのセカンドワイン。シャトー・デュ・グラナは、サン・ジュリアン村4級「シャトー・サン・ピエール」から分割・誕生した由緒あるシャトーである。パヴィヨン・デュ・グラナとは、ファーストワイン（シャトー・デュ・グラナ）と同じ区画のブドウを使用し、早飲み用に適すると判断されたロットを用いて、新樽率を抑えて熟成を行う。エレガントな個性を備え、若いうちから親しみやすいスタイルに仕上げた。ややレンガ色がかったガーネットの色調。カシスやプラム、バニラのようなアロマとブーケが漂う。コクや深みがあり、スパイスのような風味が口中に広がる。カベルネ・ソーヴィニオンの素晴らしい構成と熟成能力、メルロのまろやかさが発揮されている。飽きのこない旨さがある。(2026年6月11日試飲)

脂がのった鰹の蒲焼き
山椒風味に☆☆☆

ペルル・ダイ ブリュット

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] NV

[生産地] フランス シャンパーニュ地方

[生産者] リシャール・フリニョー

[品 種] ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%

750ml ¥10,230税込

シャンパーニュで最も早くグラン・クリュに認定され、優れたピノ・ノワールを生む代表的な村が「アイ」である。南向き斜面の豊富な日照を感じさせるふくよかで濃密なスタイルが特長である。1918年にアイに拠点を移した生産者がリシャール・フリニョー。一番搾りの果汁のみを使用して発酵・熟成後、24ヶ月の瓶内熟成を経て瓶詰め出荷した。細やかで勢いがある泡立ち、淡いページの輝き、瓶内熟成によるリンゴのパイやコンポートを連想する香り、引き締まった酸と後味、クリーミーで深みある余韻が続く。この美しくエレガントなシャンパーニュは、まさにペルル・ダイ（アイ村の真珠）にふさわしい。(2026年6月8日試飲)

飲み頃ボルドー



Column

「ニッチなワイン」



夏がくると思い出すワインがある。それはあるインポーターからサンプルとして受け取った。南仏産のヴァン・ドゥー・ナチュレル(天然甘口ワイン)だった。さっそく試飲を行った。甘口のミュスカ(マスカット)で美味しい。アペリティブやデザートワインとして使えるだろう。しかし、日本国内ではこのタイプは時期尚早と判断した。それからひと月近くたった頃、残ったサンプルを飲んでみた。「高いアルコール分と糖分によって品質が保たれている。使い道がないものか?」と、製氷機からクラッシュアイスをつき、ワイングラスに入れ、ミュスカをそそいで飲んでみると美味しいではないか!甘みが抑えられ、適度な苦味が味を締めている。さっそくクラッシュアイスを入れて試飲販売を行った。予想以上に好評で、ひと月で約10ケース以上販売した。飲み方が簡単であることと、開栓して1ヶ月間は風味を保つことが決め手になった。それから毎年7月と8月に集中的に販売した。「もっと売れる方法はないだろうか?」と、輸入元の社長Mさんに国内のモデル店を伺った。レストランでは銀座のマキシム・ド・パリ。フォワグラ料理に大量に使うとのこと。バーでは、新阪急ホテルのバーテンダーがカクテルを考案して販売量を伸ばしている。ワインショップでは西日本のある店から月に20ケース注文を受けたことがある。と聞いて衝撃を受けた。「上には上がいるものだ。その店はどこですか?」とM社長に訊ねた。「その店は、広島アンデルセンです」と。意外な答えに驚くとともに、これが今後のニッチなワインを発掘・販売していく動機付けになった。毎年夏に、ミュスカに限らず甘口ワインや酒精強化ワインをクラッシュアイスで楽しむことを提案し続けた。この飲み方に生産者たちは眉をひそめるだろうか?

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

7

July 2026

今月のおすすめワイン

レ・ヴァカンツェ シャルドネ・フリツァンテ 白

「ヴァカンツェ」とは、「休暇」の意味。ゆっくりと過ごすお昼間から楽しみたい透明感のある味わい。白桃を思わせる爽やかな香りとやわらかい発泡が心地よく、新鮮な果実味と酸味が全体をまとめます。

夏の定番!
スッキリ微発泡白ワイン

750ml ¥1,650税込

wine data



[タイプ] 白(微発泡)



[生産地] イタリア ヴェネト州



[生産者] カンティーナ・ダウトーレ



[品種] シャルドネ 100%

おすすめのパン



葉っぱの形が印象的な「枝豆とチーズのフーガス」
季節により、いろんな食材を使い焼き上げます。
白い果実の風味と、枝豆の爽やかさが共通点。
チーズの塩味が、ワインのやさしい甘みを引き立てます。

相性のいいお料理



「小さいわしとポテトのアヒージョサラダ」
このワインの生産地でもよく食されている魚介類。シンプルな味付けで合すると、ワインが魚介の旨みをグッと引き出してくれます。

相性のいいチーズ



フランス産白カビチーズの「ブリー」
カマンベールよりクセがないので繊細な味わいのワインにピッタリ。
やさしい泡立ちに、クリーミーな口当たりが調和し、チーズが持つミルクの甘みをより一層感じます。

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。

