

ワインクラブ通信

通人向きのブルゴーニュ!



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。

バゲット替わりに、
トーストしたイギリスパンで
シチューを絡めて合わせよう。

まさに黄金の雫!



ワイン単体で味わうと頬がゆるむ。
ブルーチーズと味わうと、
さらにゆるむ。

今月の逸品

トカイ・アスー 5プットニョシュ

[タイプ] 白・極甘口
[生産地] ハンガリー トカイ・ヘジャリア地方
[生産者] パトリシウス
[品 種] フルミント80% ハールシュレヴェリュ20%
[収穫年] 2014年

500ml ¥5,500+税

世界の三大甘口ワインのひとつトカイ。芳香性のあるフルミント種の
葡萄を主体にハールシュレヴェリュ種などを配して造る。アスーは
ベースとなる新酒1樽(136ℓ)に貴腐葡萄を加えて造る甘口ワイン。
プットニョシュは加える貴腐葡萄の単位で、伝統的な木製容器1杯
分が1プットニョシュ(約25kg)に当たる。加えた数はラベルに表記
されるが数が大きいほど甘くなる。1ℓ当たりの糖分は、5プットニョ
シュで120g以上。蜂蜜のような甘みと複雑さがある極上のデザート
ワイン。甘いワインは飲みきれないと敬遠されがちだが、酸バランス
が良く上品な味でペロリとなくなる。

今月の一品

モレ・サン・ドニ

[タイプ] 赤・辛口
[生産地] フランス ブルゴーニュ地方
[生産者] ユベール リニエ
[品 種] ピノ・ノワール
[収穫年] 2017年

750ml ¥10,500+税

小地域ながら優れた畑が集中するモレ・サン・ドニ村。5つのグラン・ク
リュと20を超えるブルミエ・クリュがあり、周辺の畑を含めてその水準は
高く、通人向きのワイン産地である。モレ・サン・ドニといえれば必ずリニエ
の名が挙げられる。有機栽培の葡萄を丁寧に手摘みで収穫し選別。樽
の風味を抑え葡萄のポテンシャル活かした。ラズベリー、チェリー、バラ、
トーストのニュアンスがあり、余韻は細く長い。ミディアムからフルボディ
で熟成による味わいの変化も楽しめる。

【スタッフリレー通信】

2020年を振り返って

広島アンデルセン ソムリエ 沼田 賢杜

新装オープンの重圧を感じながらも、予定どおり8月に開店することができ
ました。コロナ禍でも多くのお客様にお越しいただき感謝しています。振り返ると、
コロナの影響でワイン業界もさまざまな影響を受けました。私たちの
ワインショップも店頭でワインを飲んでいただく計画でしたが変更せざる
を得ませんでした。楽しみにされていたお客様には申し訳ない気持ちです。
ボージョレ・ヌーヴォーについても、伝統を守るフランスが法律を変えて、18日
間も早い出荷を認めました。そうすると葡萄の収穫時期を早めて未熟な葡萄
を摘む恐れがありますが、今年は気候に恵まれて甘い葡萄が収穫できま
した。結果的には、ボージョレ委員会も「最高」とリリースを出したほど素
晴らしいワインが仕上がりました。そんなことを考えると、今年のボージョレ
はとても特別に思えます。想いが届いたのか、多くのお客様から「おいし
かった」という声をいただきました。現在誰もが経験しているストレスを
ボージョレが和らげてくれたのではないかなとも思っています。「こんなときだ
からこそ、ワインを飲んでほっとしたい、いつもと違う高価なワインを飲んで
みたい」というお客様の声をいただいています。私たちは、ワインを通して気
持ちが安らぎ、楽しんでいただけることが嬉しい。安心して乾杯できる時期
が来た日は、きっと特別な日であり、特別なワインになるに違いないと信じて
います。2021年は、そんな一年であることを祈っています。

Column

「縁起物」 エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

幸運だった。自寿を迎えた義父と一緒に、浜松に住む義姉宅の新築祝いの目的で広島をたった。2020年元旦、日本一の静岡
茶を飲み、義姉夫婦の案内で富士山の絶景ポイント「日本平」へ行った。しかし、富士山頂はすっぽり雲で隠れて裾野しか見
えなかった。これまで私は、静岡側の富士山をまともに見たためしなかったのが気にならなかった。義兄が「浜松に帰ったら
ドン・ペリニオンを開けよう」と慰めてくれた。シャンパーニュが絡むいつも幸運がもたらされるのか、いつのまにか遮って
いた雲が流れ去り、雄大な富士の全景を拝むことができた。これは神がかっている!夕食前にドン・ペリニオンを開けるときの
皆が注目している中、甥が化粧箱を開封した。「違う・・・、これはドン・ペリニオンではない!」ドン・ペリニオンは取引先か
らの新築祝いだそうだ。私が確認すると「ドン・ペリニオンのロゼ」だった。大吉を引いたような、高揚した自分がいた。浜松餃
子でドン・ペリニオンのロゼを飲んだのも初めての経験で楽しかった。一年を振り返ると「早く行動できた」ことが一番の幸運
だったと思う。さて、2021年元旦は何をしているだろうか?まず健康管理が幸運の基本かな。

