

今月の逸品

ポメリーの最高傑作



エレガントで品格あるスタイルは、ハレの日にふさわしい！

750ml ¥30,800 税込

## ポメリー キュヴェ・ルイズ・ナチュラル

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2004年  
 [生産地] フランス シャンパーニュ地方  
 [生産者] ポメリー  
 [品 種] シャルドネ65%、ピノ・ノワール35%

1836年、シャンパーニュの中心地ランスに誕生したポメリー社。「キュヴェ・ルイズ」はポメリーの最上級シャンパーニュである。専用の最高区画の葡萄のみを使用して仕込まれる。2004年産は葡萄の熟度及び糖度が極めて高い。その特徴を活かし、ドザージュ(糖分調整)なしで醸造されたのが「ナチュラル」である。細やかでゆったりした泡立ち、澄んで輝きがある淡いゴールドの色調、アカシアや洋なし、オレンジコンフィを連想する香りにはちみつのニュアンスがある。フローラルでナッツやヨーグルトのようなフレーバーが口中に広がる。香り、酸、旨味など一つ一つの味の要素が突出することなく調和がとれている。すなわち、エレガントで品格あるスタイル。これはハレの日にふさわしい。

今月の一品

## ブルゴーニュ ルージュ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2020年  
 [生産地] フランス ブルゴーニュ地方  
 [生産者] ヴィルジル・リニエ・ミシュロ  
 [品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥7,700 税込

フランスのワイン誌「ル・グラン・ギド・デ・ヴァン・ド・フランス」2011年度版で3ツ星に昇格するなど、ブルゴーニュのライジング・スターとして注目を集める生産者のひとりが、ヴィルジル・リニエ・ミシュロ氏。瓶詰してから最初の5年間の美しさを大切にし、早くからでも飲めるワインを造ることを心がけている。「ブルゴーニュ ルージュ」は、銘醸地シャンボール・ミュジニーにある畑(ボン・バトン)の古樹(平均樹齢50年)区画の葡萄を使用して醸造する。ラズベリー、プラム、燻製、オーク、焼菓子を連想する香り、適度な酸に溶け込んだようなタンニンが心地よい。スパイシーでカカオのような香ばしさが口中に漂う。果実味とスモークとの風味バランスが良い。これは、まさに「隠れシャンボール・ミュジニー」産ワイン。

シャンボール・ミュジニーの風格を味わえる、秀逸なブルゴーニュ！



ワンランク上の味

珍景に自分の目を疑った。野ざらしにされた瓶がキャベツ畑のように広がっている。瓶にはワインが入っている。直射日光はワインにダメージを与えてしまう。日光を浴び続けたワインの品質は大丈夫か？ここはピレネー山脈の麓に位置するルーション地方のワイナリーである。「ボンボンヌ・ド・ヴェール」という丸いガラス瓶に入れ、1年間も屋外に置き、太陽にさらす。太陽にさらした瓶で長期熟成させることにより、酸化と加熱による特有の色やナッツのような風味のワインが生まれる。これはスペインのワイン文化が融合した、「ランシオ」というスタイルのワインである。これは酒精強化によって品質を補強している。もともとランシオ (Rancio) という言葉は、ブランデーの長期熟成から生み出される香味表現であり、誉め言葉である。かたや店頭で直射日光や照明を直射されているワインを見かけて心が痛む。「日光臭」と呼ばれる硫黄のような臭いがする劣化ワインになってしまうからだ。私は「商品を粗末に扱うことは、お客様を粗末にしている」ことと思っている。広島アンデルセンのワインは、特殊なフィルムで外部からの紫外線を防いでいる。博物館で使用するものと同じフィルムだという。しかし「ワインに光は大敵」と知りながら、照明を直接当てて陳列している店がまだまだに存在する。科学的に説明しても、社内や上司に理解してもらえずに悩んでいる同業者を知る。どうやって説得するか？ワインは飲まないといけない。それならばランシオを飲んでもらおう！

## Column

### 熟成ワインと劣化ワイン

エグゼクティブソムリエ  
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】

ワインは自由！

広島アンデルセン企画チーム  
廣田 祐子

アンデルセン・デンマーク店に研修に行っていたときのこと。美食家も集う世界一に選ばれたレストランもあるコペンハーゲンでは、おまかせでコースメニューが決まっていることが多く、その一品一品にワインがペアリング。ワインは決まっているものの、ノンアルコールのペアリングメニューも用意されていたり、ベジタリアンコースのお料理があったり、色々な人が楽しめる工夫もありました。そのように美食を楽しむ一方、普段の生活で楽しまれているワインは気取らずカジュアル。お天気の良い日に公園の芝生の上でワインをアウトドアカップで楽しんでいたり、チボリ公園にあるカジュアルレストランでアンデルセン・デンマーク店のスタッフとワインを楽しんだ時はひとり1本ワインのフルボトルを頼んで自分の前にどんと置いて各自が手酌でワイングラスに注ぎながら料理と楽しむ、といったワイルドな楽しみ方に驚かされました。最近の自身の生活では夕ご飯を作りながらワインを飲むのが夜の楽しみの一つ。デンマーク人のように自由に楽しんでいいんだ、という気持ちで、赤ワインと家にある柑橘&スパイスでホットワインを電子レンジで作ったり、時には広島アンデルセンのワインワークショップでソムリエがおすすめていたワインを取り入れてみたり。忙しい日々の中にちょっとした変化とほっとする時間をくれるワインに感謝しています。