

マコン・ヴィラージュ ヴィエイユ・ヴィーニュ

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2021年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] メゾン・リケール

[品 種] シャルドネ

750ml ¥6,930 税込

シャルドネの生まれ故郷マコネ地区。生産量の80%を白ワインが占めて質・量ともにブルゴーニュを代表する白ワイン産地である。優れた生産地域の厳選収穫された葡萄で、厳しい管理のもとで造られたマコネ産ワインには「マコン・ヴィラージュ」を名乗ることが許されている。ただし生産者の良し悪しで価格差と品質にバラツキがあるため、バイヤーの選択眼が試される。リケールのワインは、世界のトップクラスのレストランから絶大な信頼を得、さらに生産量が限られるため一般市場で見かけることさえ困難になりつつある。これは非常によくできたマコン。アカシア、リンゴ、カリンを連想する香りと、バターやクリームのような風味がゆっくりと広がっていく。アルコールと酸、樽バランスが秀逸なスーパーマコン。

栓を開けて2〜3時間経過してからが最も飲み頃

今月の一品



古代品種プティ・メリエ

今月の逸品

これは想像できない！
アロマティックなシャンパーニュ

ビュル・ダヴニール プティ・メリエ

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2012年

[生産地] フランス シャンパーニュ地方

[生産者] グラティオ・ドゥルニー

[品 種] プティ・メリエ

750ml ¥19,800 税込

グラティオ・ドゥルニーは、地元の人々に愛される、日本で言えば地酒のようなシャンパーニュである。シャンパーニュ地方の葡萄の多くは、シャルドネやピノ・ノワール、ピノ・ムニエが占めている。しかし、AOCで認可されているが忘れられた品種がある。その一つがプティ・メリエである。この葡萄はアロマティックな特徴を与える古代品種である。ビュル・ダヴニールは、オーク樽で熟成後、瓶内で発酵と熟成をさせて、収穫から9年後に澱抜きした。泡立ちはゆっくりと控えめ、淡いゴールドの外観、アカシアの花、白桃やフルーツコンフィ、シナモンのような香り、泡が口中に溶けるような舌ざわり、柑橘をかじったような酸が伸びていく。明らかにシャンパーニュとは想像できない、これは泡を含んだ唯一無二のワインだ！



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出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は酒類を販売しません。

春の気配を感じる穏やかで暖かい日だった。ブドウ枝の切り口から、涙のように樹液がポツリ・・・ポツリと滴り落ちている。「生きている!」。これまで厳しい天候に耐えてきた「長寿ブドウ」の生命力に感動を覚えた。樹齢104年のブドウ（キャンベル・アーリー）は広島県竹原市にあった。通称、長寿キャンベルは大正7年（1918年）に植樹され、令和3年に3本の樹が竹原市重要文化財に指定された。樹齢100年を超えるブドウは全国的に珍しいという。明治3年（1870年）、かつて塩田だったところを開拓して竹原のブドウ作りが始まった。昭和15年には、壽屋（現サントリー）の赤玉ポートワインの竹原製造所が稼働し、キャンベルが使用されていた。ジューシーな風味のキャンベルが活かされていたようだ。今回の長寿ブドウは塩田跡地ではなく、開拓地端のかつて島だった山裾にひっそりとあった。まるで松の幹のような威厳と風格がある。地元の方は「岩盤で水はけがよく、山で強風から守られていたからでは」という。ブドウは樹齢を重ねるに従い、収穫量は減少しつつも味は深みを増す。ちなみに収穫ブドウのいくらかは市長さんに献上したと聞く。収穫量が少ないから、ワイン醸造には回せないだろう。偶然、地元の酒屋さんで、長寿ブドウを使ったスパークリングワインを発見した。店番のご婦人の丁寧な説明で、地元の人に愛されていることが伝わり購入を決意。ところが売価に驚いて購入をためらった。だが、これも何かの縁で縁起物。ワインを買って大切に持ち帰った。今年102歳を迎える義父に飲んでもらおう。まさに酒は百薬の長だ。

Column

長寿ブドウ

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】

日々の暮らしとワイン
広島アンデルセン
マーケティングチーム
松本 洋子

小学生の男の子が2人いる私にとって、キッチンで調理をしながらワインを飲むのが私の日課です。育ち盛りの子どもたちの食事となると肉系のメニューが多くなりますが、お肉を焼きながらそれをつまみにワインを飲む!こんな感じで夕飯までにおなかいっぱいになってしまうこともあります。ミディアムボディの辛口が好きなのは私ですが、休みの前はスパークリングワイン。その理由は、次の日に支障が出てしまうから(笑) グラスにはこだわらずお気に入りのカップで飲んでいきます。私のワインとの出会いはイタリアンレストランでアルバイトをしていた頃。モンテブルチアーノ・ダブルツツォが好きでよく飲んでいました。しばらくこのワインを飲んでいみせんでしたが、広島アンデルセンで働くようになって再会。久しぶりに飲んでみると、なんか違うな...というのが正直な感想でしたが、年によって葡萄の味が違うからと聞いて納得。それもワインの魅力のひとつですね。春は送別やお祝いの季節。「木次のさくら」を贈りものとして利用します。ほんのりやさしい色が春にぴったりですね。これからも自分らしくワインのある暮らしを楽しんでいきたいと思っています。