

ワインクラブ通信

とろとろのチーズやレバーペーストを塗ったプチパンだけでもごちそうになる。



セカンドワインは
当たり年を狙え！

今月の逸品

ル・プティ・リオン マルキ・ド・ラス・カーズ

【タイプ】赤・辛口

【生産地】フランス ボルドー地方

【生産者】シャトー・レオヴィル・ラス・カーズ

【品 種】メルロ71%、カベルネ・ソーヴィニヨン29%

【収穫年】2009年

750ml ¥16,500税込

1級なみの実力を持つシャトー・レオヴィル・ラス・カーズは、評価の上昇とともに需要が高まり価格が上昇して近寄りづらい存在となっている。ル・プティ・リオンは、レオヴィル・ラス・カーズのセカンド・ラベルであるが、シャトー・ラトゥールに隣接するグラン・クロ（偉大な畑）と呼ばれる区画の樹齢の若い葡萄を使用。門の中に、子ライオン(Petit Lion)が座っているラベルデザインからセカンドネームが付けられた。一流シャトーのセカンドワインは、選別が厳しいゆえ品質が高い。特に当たり年のセカンドワインは狙い目と言われる。2009年は世紀のグレートヴィンテージのひとつ。滑らかなタンニン、スパイシーな風味、程よい熟成、しなやかに仕上がっている。フルボディタイプ。

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。

水をたっぷり入れたワインクーラーで冷やして楽しもう！



果実味たっぷり！
まるでフルーツバスケット

今月の一品

ベルンカステラー・バシュトゥーベ
リースリング カビネット

【タイプ】白・やや甘口

【生産地】ドイツ モーゼル地方 【生産者】ドクター・ターニッシュ

【品 種】リースリング 【収穫年】2017年

750ml ¥3,520税込

380年以上の歴史を誇るドイツの名門、ターニッシュ家。著名な畑「ドクトール」を所有する生産者で有名である（※1500年代、トリアー大公の重篤な病から根治に導いたといわれた伝説にちなんでDoctorの名を畑につけることを許された）。パートシュトゥーベは、中部モーゼルでトップクラスのワインを産するベルンカステル村にあり、有名なドクトールなど一流の単一畑を含む総合畑である。バットシュトゥーベの畑はわずかに傾斜が緩く、西向きのため、日照量が多くなる。白桃、アプリコット、洋なし、りんごのコンポートのような果実香が満載。爽やかでイキイキした酸と糖の甘酸のバランスが絶妙。水をたっぷり入れたワインクーラーで冷やして味わいたい。

【スタッフリレー通信】

おいしさの共有でしあわせな時間

広島アンデルセン レストラン マネージャー 佐々木 弘明

おいしい！そう感じたとき不思議と誰かに伝えたくくなります。私は最近ウイスキーにはまっています。ウイスキーを飲むとなんだか違う扉を開いたような気分になります。ワインと同じように作り手によって味わいが変わる楽しさがあります。飲みに行っても1杯1500円くらいするけれど、氷も違えば空間も違う。ウイスキーの名門「ザ・マッカラン」。シェリー樽で熟成させて、香りと色を付ける。甘さを感じながらも、なめらかな味わいになり、スコッチのロールスロイスと呼ばれているほど。チョコレートとの相性は最高です。先日職場の仲間からふと「最近ウイスキーを飲み始めたんだよね」という言葉を聞いて、普段は人見知りの私ですが思わず「おいしいのがあるよ…」と声をかけてしまった。そこからウイスキー談義がはじまります。今は飲みに行きませんが、いつか一緒に飲みに行きたいですね。私は食べ歩きが好きで、以前東京に住んでいた頃はひとりでもよくピストロに行っていました。お気に入りの店が四ツ谷にあります。昔からあるピストロなのですが、牛ほほ肉の赤ワイン煮込みがとってもおいしく、その時の感動が忘れられません。仲間を連れて行ってもよるこんでもらえて、それがまた嬉しかったです。食事というものは空腹を満たすだけでなく、このおいしさを誰かに教えてあげよう！と思うとワクワクします。みなさんも自分の“おいしい情報”を大切な人と共有してみませんか。

Column

「お客様から学ぶ」

エグゼクティブソムリエ 貞森一之



働きの時に取引先から販売員を派遣していただくことがある。派遣の皆さんは、さまざまな店舗を経験され客観的に店を見る能力に長けていると感じている。そんな彼らが「広島アンデルセンのお客様は違いますね、従業員の皆さんは幸せですね」と感想を伝えてくれることがある。「何が違うのですか？」と聞くと、お客様からお金を頂戴しながら「ありがとう！」とお礼の言葉をいただくことに感動するそうだ。彼らが経験した物販では広島アンデルセンでの「ありがとう」は多い方らしい。私たちの大切なお客様が評価されて嬉しいが「はて、自分はお客様のようになっているだろうか？」と胸に手を当ててみる。電車やバスの運転手さんに、スーパーのレジ打ちの方、セルフサービスのカフェ、ビル清掃員の方に「感謝の思い」を声に出しているだろうか？心を入れ替え、即実行した。最初は「あ〜りがとう〜」の声が上ずっている。照れ臭いがとにかく続けた。何年か経って、ある日突然涙が出てきそうなくらいの感動が。「多くの人たちに間接的にも助けられている」という幸せが脳にしみるように気づいた。親切な行為や感謝の思いを発すると気持ちがいい。この多幸感「脳内のオキシトシン分泌による」とワイン会である方から聞いて納得。人を癒すのは人、ワインではない。されどワインは潤滑油になっていると思う。