

今月の逸品



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には酒類を販売しません。

15年経過した、味の変化を楽しむワイン

クラシックな肉料理「ローストビーフ」にふさわしい！

今月の一品

ムルソー レ・ショーム

[タイプ] 白・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] イヴ・ボワイエ・マルトノ

[品 種] シャルドネ

750ml ¥14,300 税込

イヴ・ボワイエ・マルトノは、ムルソー村に構えている家族経営のドメースである。ムルソー村のレ・ショームは、格付けされていない畑であるが、非常に素晴らしい品質であることを証明している。上質なワインを造るために手作業による耕作と収穫、最も良い状態の葡萄だけを丁寧に選別するなど、機械による介入を抑えた昔ながらの伝統的手法でワインを造っている。前半の12ヶ月は5~8年物の木樽で熟成させ、後半の12ヶ月は、大きな卵型のフールドで熟成させている。アカシアやカリン、アプリコットにヘーゼルナッツなど豊かな香りがある。時間の経過とワイン温度の上昇とともにナツティな風味が楽しめる。豊かな酸を含んだエレガントなムルソーである。パーカーポイント90点。

新世代のムルソー



バケットを添えたビスクと一緒に！

シャトー・モンローズ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2007年

[生産地] フランス ボルドー地方

[生産者] シャトー・モンローズ

[品 種] カベルネ・ソーヴィニヨン65%、

メルロ25%、カベルネ・フラン10%

750ml ¥30,800 税込

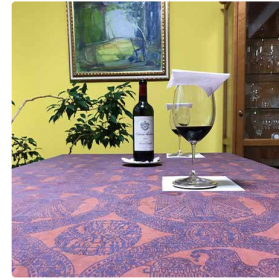
mont (山) rose (バラ) と名付けられたとされるメドック地区第2級格付けワイン。サン・テステフ村最上のワインであり、スーパーセカンド(1級の実力を持つ2級)と称される。2006年にブイグループ(フランスの建設・通信産業の大手)のマルタン&オリヴィエ・ブイ兄弟がシャトーを購入し、2007年から大掛かりな改築を行った。最良のワインが、さらに最良の状態で作れるようになった。暗いガーネットの色調、タンニンが豊かで心地良く深みがあり、シガーのような風味が漂う。時間の経過とともに黒果実(カシス)→スモーク・スパイス→キノコやなめし草へと風味がゆっくりと変化する。待てる人にふさわしい「大人の中の大人」のワイン。ワインアドヴォケイト92ポイント獲得。

やむを得ない事情により、自宅でワイン会を開いたことがあった。参加者が6名から7名に増えてしまった。自宅のテーブルに座れる人数は6名が限界。しかもワイングラスやプレートで所狭し。自宅のダイニングテーブルにつなぎ合わせられるテーブルを探した。家具店やホームセンターを探し回ったが、サイズに合うものがなかった。もしテーブルが入手できても、その場かぎりだ。今後使う予定がない。限られた自宅の空間に無駄なものを保管したくない。「お金と空間をかけずにできる方法がないか？」あと1週間。「どうやったらできるか!」と、考え続けた。会の2日前だったか、ワインを飲んだ翌朝にふっとアイデアが浮かんだ。ホームセンターから調達した3枚の板をつなぎ合わせて、既存のテーブル上にしっかりと固定した。この天板が敷かれたテーブルなら、余裕で7名分のスペースがとれる。終了後、天板を3枚に分解すれば保管場所をとらない。しかし、このままでは工事現場の足場のようなテーブルで見苦しい。「そういえば、使っていないジョージ・ジェンセン・ダマスクのテーブルクロスがあるじゃないか!」テーブルクロスをかけて、あっという間に北欧系ダイニングとなった。家具などの模様替えは労力があるが、テーブルクロスなら気軽に模様替えすることができる。テーブルクロスの役割として、第一にテーブルの保護。第二にクロスを敷くことで、食器やナイフ、フォークの音を防ぐこと。第三に季節や気分によってテーブルクロスを変えるだけで、ダイニングの雰囲気が変わる。テーブルクロスの役割は多様であることを実感した。

Column

即席会場

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】

楽しみながら学ぶ

広島アンデルセン
レストランサービスチーム
中川 素子

これは広島アンデルセンが建替工事をしている、紙屋町で営業している頃。月一回のワインイベントがレストランの小さなスペースからはじまりました。準備と片付けは大変ではありましたが、とても勉強になる時間でした。ワインとパンとお料理のワンプレートを用意して4種類のワインをソムリエの解説付きで楽しむ会。イベント開催中はフロアを走り回りながらもソムリエのワインの話聞き、そして、イベント終了後はスタッフと一緒に今日のワインの話を取り返りながらワインを試飲させてもらいました。月に1~2回ほど実施していたこともあり、思い返せばたくさんのワインに出会い、お気に入りのワインが見つかった貴重な機会でした。参加者もどんどん増えて常連のお客様とお話することも楽しみのひとつとなりました。今も1Fワインティastingカウンターで実施しているイベントにもご参加いただいているお客様もいらっしゃり、とてもうれしかったことを覚えています。私は今、2Fレストランアンデルセンキッチンでサービスをしています。夜はビュッフェスタイルになり、ワインは赤白それぞれ3種類ずつ揃えています。お料理もワインも季節によって変わるので、好きなお料理とワインとパンを自由なスタイルで楽しんでいただけたらうれしいです。6月はデンマークフェア。今しかないデンマークの料理も登場。ご家族やご友人とはもちろん、ワイン好きさんで集まってみるのもいいかもしれませんね!そして、みなさまと一緒にワインのお話ができることを楽しみにしています。

