

2

February 2023

ワインクラブ通信

今月の逸品

辛口リースリングの完成形

辛口リースリング×野菜料理Ⅱ〇



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。

750ml ¥14,300 税込

アルザス リースリング
グラン・クリュ ヘングスト

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2016年
[生産地] フランス アルザス
[生産者] ジョスメイヤー
[品 種] リースリング

アルザスはリースリング種の名産地。辛口で最高級のリースリングを堪能するならアルザスのグラン・クリュから選ぶとよい。現在51のグラン・クリュがあり、「雄馬」を意味するグラン・クリュのヘングストの畑はアルザスでも随一といわれる最高のワインを生み出す。ジョスメイヤーは、1854年から5世代にわたりワインを造り続けているアルザスワインの名門。ワインのスタイルは、ごくわずかな糖分を残しながらもドライで、上品な香りと味わいを信条としている。澄んで輝きがある淡い金色の色調、野バラや菩提樹の花、りんごのコンポート、洋なし、カリンなどフローラルでフルーティな香りが満載。とろりとした口当たりで酸がしまりを与え、舌奥で旨味が味をまとめる。アルザスリースリングの完成形。

バレンタインに
二人で楽しみたい！

アンリ・ジロー ブリュット ロゼ

[タイプ] ロゼ・辛口 [収穫年] NV
[生産地] フランス シャンパーニュ地方
[生産者] アンリ・ジロー
[品 種] ピノ・ノワール78% (白70%、赤8%)、
シャルドネ22%

750ml ¥19,800 税込

アンリ・ジローは、ルイ13世統治下の1625年より歴史を持つシャンパーニュメゾン。英国やモナコなど、ヨーロッパ上流階級で愛飲され社交界の華やかな宴を彩ってきた。さらに近年では、ワイン評論家ロバート・パーカー氏が「アンリ・ジロー、あなたが聞いたことのない最高のシャンパーニュ」と紹介して、ワイン愛好家から注目を集めた。良質のピノ・ノワールのこだわるアンリ・ジローのロゼは、偉大なワインのように育てられた。オレンジがかったロゼの色調、オレンジコンフィ、チェリーのコンポートやヨーグルトのような風味が口中に広がる。絹のような細やかな触感、きれいな熟成香がありワイン感覚で楽しめる。プレステージクラスの優雅さと風格がある。

プレステージクラスの風格

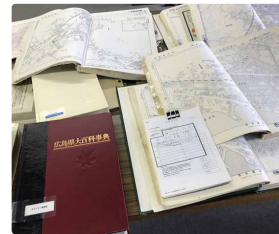


資料収集のために図書館を活用している。いつも館員に感心することがある。私が求めているものを口にすると、間髪入れずにそれに関する書物を探して机に並べてくれる。図書館には生き字引のような人がある。「司書」という書物についての専門家である。自力の検索では探しきれないときの助けとなっている。先日也要件を伝えと、次から次へと資料を探し出し、机が書物で満載となった。さらに一つひとつ資料の解説を添えてくれた。ちなみに司書とは、図書館において資料の管理を行い、蔵書を熟知し、利用者の目的に応じた資料の提案など「利用者と資料をつなぎ合わせる」。さらに読書活動を促し、人と本をつなぐ専門職である。私は「司書のこの動き方に心当たりがある。はて、なぜだろう?」と。これはワインの仕事に共通していると気づいた。近年、ソムリエがレストランからワインショップへ活動を広げている。通称「ワインショップソムリエ」は珍しくない時代になった。ソムリエの存在が認知されると、店頭では様々なワインの相談があった。その多くは「いただいたワインの価値を知りたい、同じものがほしい!」という問い合わせであった。現物はなく、お客様はラベルが読めない。ときにアンデルセンで買ったワインでないことが判明するが、代替ワインを紹介し販売につながった事例もあった。「人とワインをつなぐ」という活動は、図書館司書に共通している。しかし、膨大な蔵書の管理と知識、さらに粘り強さが要求される司書の仕事にはかなわない。されど、異業種からの学びを大切にして自身の成長につなげたい。

Column

司書とソムリエ

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】

パ
ル
タ
ジ
エ

ジャン・ポール・エヴァン
広島アンデルセン店
船川 慎平

2022年夏、私は海辺のブラスリーで白ワイン片手に魚料理を楽しんでいた。そこはフランス・カシ(Cassis)。私がこの街へ立ち寄ったのは、美しい景色と美味しいワインがあると聞いていたから。その日、一緒にテーブルを囲むのは、ただ宿泊先が同じという理由で集まったアメリカやドイツからの旅行者たち。この街にはいくつものワイナリーがあり、夕方、街の中心部から少し歩くと夕日に照らされた広大な葡萄畑を目にすることができる。また、海に面していることから新鮮な魚も手に入る。そんな街での食事に合わせてのは、地元のワイナリーで生産された白ワイン。初めはそれぞれ好みのものをグラスで注文しようと話していたが、せっかくの機会だからボトルで頼んで、みんなで分けようということになった。そして、ワインをグラスに注いでいた時、パリから来ていた方が「みんなで分けることをフランス語でパルタジェ(partager)というのだよ」と口にした。すると別の人が、「こうして偶然同じ日に同じ場所にいる人たちと食事をするのは特別なことだな。みんなで幸せを分け合っているみたいだ」と。そんなことを話しながら楽しむワインは格別。みなさんも大切な人とワインやパン、そして幸せを分け合いながら特別な時間を過ごしてみても。もちろん、食後のデザートも忘れずに。