

2

February 2022

ワインクラブ通信

今月の逸品

ロスチャイルド家のワイン



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。

大ぶりのワイングラスで飲むなら
「やつぱりボルドー！」

750ml ¥9,680 税込

シャトー・ダルマイヤック

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2017年
[生産地] フランス ボルドー地方
[生産者] シャトー・ダルマイヤック
[品 種] カベルネ・ソーヴィニヨン57%、
メルロ23%、カベルネ・フラン18%、
プティ・ヴェルド2%

「シャトー・ムートン・ロートシルト」のオーナーであるロスチャイルド家が所有する、第5級格付けシャトー。入手した1933年当時はムートン・ダルマイヤックと呼ばれ、1956年にムートン・パロン・フィリップと改称、1975年にはこの翌年に他界した男爵夫人のためにムートン・パロン・フィリップに改められ、1989年からダルマイヤックとなった。カシス、プラム、オーク、バニラを連想する香り、ドライで骨組みがしっかりしたクラシックなボルドースタイル。ラベルはシャトー・ムートン・ロートシルトの美術館に展示されている「小さなバッカス」の複製である。

今月の一品

サヴァニャン レトワール

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2015年
[生産地] フランス ジュラ地方
[生産者] フィリップ・ヴァンデル
[品 種] サヴァニャン

750ml ¥4,400 税込

通人向けワイン。シェリーのような強烈な風味が特徴であるが、飲み続けると好きになる。フランス東部に位置するジュラ地方。その中央部にあるレトワール。地品種サヴァニャンを使用して醸造後、36ヶ月間樽熟成させた。樽からワインが目減りした分を補充しないという伝統的製法で個性的な風味となった。シェリー、くるみ、麦わら、焦がしバターのような香り、しっかりした酸に長い余韻。コンテ、モンドール等のウォッシュチーズ、エビやキノコのバター焼き、中華料理、くるみ入りパンをつまみながら食後酒としても楽しめる。

× くるみパン＋バター
× サヴァニャン 〇

一度飲んだら忘れない！



空間を贅沢に使って、一段積みに抑えられた樽が並ぶ壮大な景観。まるで美術館、もしくはきれいに掃き清められた神社のような静謐な空気感。一心不乱に樽熟成作業に向き合う人たちは修行僧のようだ。ここは一級ワイン、シャトー・ムートン・ロートシルトの樽熟成庫である。

もちろんワインの品質は、超一流である。私の経験上、一流と評価されるワイン生産者に共通することのひとつは、掃除が行き届き整理されていること。それが、たとえ小さな農家の蔵元であろうとも。ある上司から学んだことを思い出した。「新しいときれいは違う、汚いのと古いは違う!」。古くても磨き抜かれた老舗旅館のように、美味しい料理と優れた接遇、居心地の良さがあれば本物だ。掃除が行き届いていると観察力が向上し、物理的に整理されている思考も整理され、行動に迷いがなくなると言う。迷いのないムートン。いつの時代でもパワーと品格を兼ね備えたムートンらしい味わいは、消費者の期待を応え続けている。一流ブランドの解釈はさまざまであるが、長年にわたってクオリティが維持され、消費者からの信用が生まれて初めてブランドになる。「継続なくして信用なし!」これはムートンの訪問から学んだ。

Column

一流の条件

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】

食事の時間を楽しむ

広島アンデルセン
パンケツトサービス

高山 涼

ときどき思うことがある。おいしそうな料理を見ると「あのお皿に盛り付けたいな」。結婚してから食事に対する意識が変わった。独身で一人暮らしのときは、買ってきた惣菜もそのまま食べていたが、今は買ってきたものでも必ずお皿に盛り付けて“楽しく食べる”ことを大切にするようになった。例えば、休日の朝食。パンを焼いている間に冷蔵庫から、バターとジャムセットを取り出す。今日はどのジャムにしようかな、と選ぶ楽しさ。また、仕事終わりのおつまみ作り。飲みながら作るのが至福のとき。妻の食事の段取りを壊してしまうこともあるが、自分で作って喜んでもらいたいという気持ちで料理をする。私はウイスキー党。様々な種類を試して今は20本程度家に並んでいる。連勤が終わった日は自分へのご褒美として、今ある中で一番いいウイスキーを飲むことにしている。お気に入りのつまみは、粗挽きコショウを入れたオリーブオイルとクルミが入ったパン“パン オ ノア”の組み合わせ。この食べ方が大好きで、先日はワインとも楽しんだ。選んでもらったのはシャトー・デ・ザドリュエズ“ル・ティンク”というフランスの赤ワインだ。オリーブオイルといえば南フランス。華やかな香りでスパイスの要素が感じられるものがよいのでは?と選んでくれた。「パンとオリーブオイルと一緒に食べたい」。私のその一言で食の世界を広げてくれ、一気に夕食が待ち遠しくなった。今日はどんな食卓にしようか、考えるだけでワクワクする。

