

今月の逸品

熟成の妙味



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。

滋味ある赤ワインに  
滋味豊かなジビエを！

750ml ¥14,300 税込

## ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2012年  
[生産地] イタリア トスカーナ州  
[生産者] カプリーリ  
[品 種] ブルネッロ (サンジョヴェーゼ・グロッソ)

トスカーナ州モンタルチーノ村で造られ、「イタリアワインの女王」とも呼ばれるブルネッロ・ディ・モンタルチーノ。1980年にトスカーナ初のDOCGに認定された。現地で「ブルネッロ」と呼ばれるサンジョヴェーゼの亜種でワインがつくられている。カプリーリは、葡萄畑とオリーブ畑を含む58haの広さを持つカンティーナ（ワイナリー）。標高340mにある3つの畑の葡萄を使用。それぞれの畑別に仕込まれ、大樽で36ヶ月熟成後、瓶内熟成を行う。10年を超える時を経て生まれたうっとりする熟成香。干しブラムやビターチョコ、エスプレッソのような風味が口中に広がる。ボリュームがあり、まろやかなで滋味豊かな味わい。円熟で飲み頃、ブルネッロの妙味を味わえる。

今月の一品

## ポマール レ・コンブ

[タイプ] 赤・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] アニェス・パケ  
[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥12,100 税込

女性醸造家による、透き通るようにピュアで清らかな口当たりのワイン。2001年に創業したアニェス・パケは、今日のブルゴーニュ新世代を象徴するような存在。「美味しい料理を引き立て、ガストロノミーに愛されるワインを造りたい」という願いが表現されている。彼女は、男性的と評されるポマールでもエレガントなスタイルになる「レ・コンブ」の畑を購入した。さらに「果実の風味と熟成力を最大限保つ」ために葡萄の茎を取り除いてから仕込む。バラやブルーベリー、ラズベリージャムを連想するアロマ。果物の女神「ボモース」のような果実の瑞々しさに、クローブのようなスパイスのニュアンスが口中に広がる。カタツムリのようにゆっくりと熟成する。落ち着いたきのある「静かな人が好むワイン」だ。

カツレツのソースを  
デミグラスに代えると○

しなやかポマール



私は戸惑った。「ソムリエはお客様にワインをサービスする前に必ず味見をすること!」と、レストランのディレクター（支配人）から指示された。ここは、パリの某ホテル。若き日の初渡仏がレストラン研修だった。すべてが新鮮で刺激が強かった。当時の日本（少数の高級レストランを除き）では、ワイン開栓後の試飲はホストが先に行うならわしであった。お客様の断りもなしにワインを先に飲もうなら「君へ、何している!」とお叱りを受けるだろう。フランスのカルチャーショックのひとつが、この味見だ。ワインを開栓後、グラスに少量注ぎ、色を観察し、香りを嗅ぎ、口に含み、品質を確認する。健全なワインであることを報告する、という厳かな行為だ。最初は違和感があった。料理のつまみ食いをしているようで落ち着かない。レストラン研修後、フランス一周の旅に出た。各地域のレストランの味見を観察した。結果、ほとんどのレストラン（格の違いによるが）で、ソムリエの味見が公然と行われていた。ソムリエの味見後、ホストの味見は契約書に署名するみたいだ。フランスではデギュスタシオン（Degustation）は欠かさない。デギュスタシオンは試食や試飲・分析すること。第一の目的は、品質不良ワインを水際でくい止めること。日本では、ホストテイastingは形骸化しているが、テイastingで異常を判断できるお客様は限られている。不良ワインに気づかないで「このワインは、この程度か」と思い込んで二度と同じものは頼まないだろう。かつては食糧係や毒味役だったといわれるソムリエ。味の番人であるソムリエ。それだけに責任がある。昨日、研修当時のメモを開いた。ポルドー五大シャトーやブルゴーニュのグラン・クリュなども抜栓・味見していた。「開栓のたびに味見をしていたら、舌が腫れるわ!」。夢のような時代だった。

## Column

### 味の番人

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と  
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】

#### 私らしく楽しむ

広島アンデルセン  
カスタマーサービスチーム  
小笠原 洋子

私がワイン選びのポイントは「ラベルのデザインと、瓶のフォルム」です。最近では、今年の干支であるうさぎがワインを飲んでいるシュールなデザインのラベルの赤ワインや、ぽてつとした丸みを帯びた白のスパークリング。なんとも言えない形に魅かれて買いました。見た目は個性的、味は香りがしっかりとしたベリー系が好きです。ワインを買ったからといって特別な料理を作るわけではありませんが、パンとチーズとおつまみを買って帰宅後に夫と楽しめます。最近のお気に入りのおつまみは「瀬戸内バルシリーズ」。少量の食べきりサイズなので、いろんなバリエーションが楽しめておすすめです。私は同じワインをリピートするよりも、気になったワインをいろいろと試していきます。おいしかったワインは贈りものにします。先日妹家族にワインとチーズなどをセットにして贈りました。私にとってはお気に入りのワインでしたが、妹家族にはちょっと違ったようです（笑）。私はどっしり重たいタイプが好きなのですが、軽めのタイプが好みだったよう。やっぱり好みは十人十色だと実感したとともに、相手に合わせて贈るおもしろさも同時に感じました。もちろん、好みがバッチリあうときもありますよ。ワインと一緒に食べるもの、一緒に飲む人、場所などによって変化します。その時その時にあわせて楽しめることが一番の魅力だと感じています。これからも私好みのワインを探して、たくさんのワインのおいしさに出会っていききたいと思います。