

7

July 2024

ワインクラブ通信

今月の逸品

フュメは夏、夏はフュメ！



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。

山羊乳チーズやシーフードサラダにライ麦パンが好相性！

今月の一品

コート・ド・プロヴァンス
キュヴェ・マリー・クリスティーン

[タイプ] ロゼ・辛口 [収穫年] 2022年

[生産地] フランス プロヴァンス地方

[生産者] シャトー・ド・ロムラード

[品 種] サンソー 47%、グルナッシュ 33%、シラー 20%

750ml ¥3,190 税込

ロゼワインといえば、南仏のプロヴァンス地方をイメージするシーンが多い。夏にキリッと冷やして飲まれることが多いロゼは、「バカンスのワイン」と呼ばれており、バステイス（アニス酒）と同様に南仏の夏の名物のひとつである。シャトー・ド・ロムラードは、プロヴァンスのクリュ・クラッセの認定を受けている生産者。これはフランス農務省がプロヴァンス地方で最も優れたワイナリーを選んでいる。夕焼けのような淡いロゼ、ピンクグレープフルーツやナツメグ、オレンジを連想する香りと上質なオリーブオイルのような滑らかさと風味で親しみやすい。「アペリティフからメイン、そしてチーズまで!」、「ランチタイムから夕暮れまで!」食卓に華やかな彩りを添えてくれる。

グリルした夏野菜とオリーブ入りのパンを添えて！

プイイ・フュメ
テール・ブランシュ

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2021年

[生産地] フランス ロワール地方

[生産者] ドメヌ・デュ・ブーショ

[品 種] ソーヴィニオン・ブラン

750ml ¥8,250 税込

ソーヴィニオン・ブランの銘醸地プイイ・フュメ。フュメ（煤がついた）という名は、燻したような独特の香りに由来する説と、収穫時期の葡萄果皮についた灰白色の粉が、煤のように見えるためだとする説がある。フランスワインの評価誌（ラ・ルヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランス）でグランプリとなったドメヌ・デュ・ブーショは、プイイ・フュメの筆頭格の生産者。テール・ブランシュと呼ばれる泥灰質土壌の区画にある樹齢 40 年のソーヴィニオン・ブランを手摘み収穫。ステンレスタンクとオーク樽で発酵・熟成後無濾過で瓶詰め。新鮮で清涼感があり、オレンジの花やフィンガーライム、白桃など花や果実のイメージがふくらんでくる。舌触りは滑らかで、しっかりした骨組みをもった、プイイ・フュメらしい1品。

夏のロゼ
シンプルに楽しみたい！

Column

「プレイフルネス」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

精神的に苦しい状況でも、楽しく生きている人がいる。著名人で例を挙げると、タレントの所ジョージさんをイメージする。「仕事は楽しく、まじめに、愉快地に！趣味は仕事のように真剣に！」しているようだ。身近にもそのような人がいるものだ。私の周りに少なくとも数名はいる。彼らは人を引き寄せ、周囲を和ませる「人間的魅力」がある。このような人は「プレイフルネス」が身に付いている。プレイフルネス (Playfulness) とは遊び心。どんな状況でも遊び心を持って打開策を探することができる能力であると聞く。

ソムリエは、ソムリエ認定試験合格やソムリエコンクールの挑戦、ワイン講習会や試飲会に参加するなど寸暇を惜しんで精進している話を聞く。皮肉なことに励めば励むほどワインの楽しさが失っていくものである。かつての私もそうであった。当時の自分は、まるで「修行僧」のようなソムリエだった。現在のアンデルセンのスタッフは、「彼らは陰ながら努力を重ねている」と外部の方が伝えてくれる。例えば、アンデルセンファームでブドウやリンゴの農作業を手伝っているらしい。また、テイステイングカウンターでペアリングセミナーを実施している。「毎週・毎回違う内容」で「継続し続ける」ことは大変だと思うが、彼らは楽しんでいるように見える。苦学していた、私の頃とは隔世の感だ。その修行僧のような私が、ワインの楽しさを回復できたのは、お客様や一般消費者との交流から学んだことが大きい。



ワインはさまざまな楽しみ方があるが、共通するキーワードは、「笑い声が聞こえる」もしくは「微笑んで」飲んで、幸福なシーンだと思う。さて、楽しんでいる男性の1人として、プロ顔負けのワイン会を主催する方がいる。ワインとは関係ない会社員だとさく。彼に「すごい会ですね！」と伝え、愛好家の彼は「私の仕事ですから」とさっと答える。そこで私は「ワインは趣味ですから」と反撃する。「仕事は楽しく、まじめに、愉快地に！趣味は仕事のように真剣に！」



Cheese *with Bread* ソムリエ 沼田のチーズのお話

“ギリシャ”で愛されるフェタチーズ

グレコ BIOフェタ P.D.O

乳種：山羊乳、羊乳

タイプ：フレッシュタイプ 生産地：ギリシャ

相性のいいワイン：すっきりした辛口の白ワイン、ロゼワイン、スパークリングワイン

サンマスカットレーズン、
ミューズリーブプロットと一緒に！

一人当たり年間に約20kgものチーズを食べる世界有数のチーズ大国ギリシャ。そんなギリシャで最も愛されているのが『フェタチーズ』。山地の多い地形で農耕より羊や山羊の放牧が盛んなギリシャで生まれたチーズで、ホメロスの生きた古代ギリシャ時代ころには造られていて、ほとんど進化をしていない歴史あるチーズです。P.D.Oを名乗るフェタの原料乳は羊乳100%、もしくはそれに山羊乳を30%まで加えることができると定義されています。羊乳から作ったフレッシュチーズを固める古くからの製法を守り続けているのですが、出来上がったチーズの大半は、これもまた昔ながらに「保存用」として塩漬けにされています。このためとても「しょっぱい」のが特徴となっています。「フェタチーズ＝しょっぱいチーズ」としてすっかり定着しています。塩気のあとに、羊乳独特の風味を味わえる、奥深い味わいのチーズです。フェタの特徴は、不均一な小さな孔がたくさんあるソフトチーズで外皮はなく、ポロポロとした木綿豆腐のようです。ギリシャ人にとっては家庭でお母さんが作っていた漬物のような食べ物で、春に作ってフレッシュなまま食べ、残りは塩漬けにして保存します。塩味が気になる場合は水に浸して塩抜きしてみてください。おすすめの食べ方は、色々な夏野菜にオリーブとサイコロ状に切ったフェタをのせオリーブオイルをかけてサラダに。フェタチーズの塩味と、オリーブオイルの滑らかさが野菜のおいしさを引き立てます。スイカにフェタチーズを添えて食べると、スイカに塩を振るような感覚で、スイカの甘味を引き出します。まさに夏に食べたいチーズです。

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
今、楽しんでいたきたい旬のチーズの
お話をご紹介します。

