

熟成シャンパーニュには、
熟成パルミジャーノ・レッズジャーノ○

ジャカルル ブラン・ド・ブラン
ブリュット

〔タイプ〕 白・辛口 〔収穫年〕 2009年
 〔生産地〕 フランス シャンパーニュ地方
 〔生産者〕 ジャカルル
 〔品 種〕 シャルドネ

1964年に創業されたメゾン・シャンパーニュ・ジャカルは、品質の高いシャンパーニュを毎年造り続けることができる。その理由は、醸造・販売契約を結んでいる1,800以上もの葡萄生産者の協同組合にある。膨大な葡萄の中から吟味・厳選したものだけを使用する。これは最低4〜6年間のカーヴ内で熟成させた、本格派ヴァンテージ・シャンパーニュである。ゆったりと落ち着いた泡立ち、淡いイエローの外観、マンダリンオレンジやりんご、洋梨のコンポートを連想する豊かな香りがある。さらに口中にバターやりんごのパイのような熟成のニュアンスが広がる。テイスティンググラスで熟成香と味をじっくりと堪能したい。2009年産はワインスペクテーター誌91点獲得。

今月の
一品

レ・パゴド・ド・コス

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2019年

〔生産地〕 フランス ボルドー地方

「生産者」シャトー・コス・デストウルネル

〔品 種〕カベルネ・ソーヴィニヨン55%、メルロ36%、
カベルネ・フラン5%、プティ・ヴェルド4%

750ml ¥9,900 税込

「限りなく1級に近い最上の2級」と称賛される、メドック第2級格付けのコス・デストゥルネル。そのセカンドラベルのパゴド・ド・コスは、1994年に初リリースされた。「パゴド」はシャトーのシンボルとなっている東洋風の塔（パゴダ）に由来する。急勾配から始まる、海拔約20mの丘は「Cos」と呼ばれている。これはガスコーニュ地方の古い言葉で「砂利の丘」という意味である。2009年産は紫がかったガーネットの色調でカシス、バニラ、アニスのニュアンスがある。口中にはコーヒーやスパイスのような風味が漂う。最初はタンニンが強く感じるが飲み続けていくとしなやかに感じる。贅肉のない均整がとれたスタイルはニューワールドテイストと一線を隔す。ワインアドヴォケート誌92-94点。

当たり年のセカンドワインは熟成させても美味しい。

本格派ヴィンテージ・シャンパーニュ

CHAMPAGNE JACQUART

VINTAGE 2009

CHAMPAGNE JACQUART
à Reims France

750ml BLANC DE BLANCS 12.5%

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は酒類を販売しません。

ワインラベルを「エチケット」と言い、古いフランス語で「貼り付ける」に語源をもつ。ワインには、瓶の表と裏面にラベル（エチケット）が貼られている。銘柄が記された表ラベルがワインの顔であるならば、通称「裏ラベル」は、歴史・風土・楽しみ方など生産者のメッセージが書かれている。生産者のこだわりが強くなるほど、文字数が増加する。さらに外国語で書かれていることで、どんなメッセージなのかが好奇心が高まる。私は輸入ワインのエチケットに上貼りされた日本語のシールを見ると、無性に剥がしたくなる。実際、印字も剥げてうまくできない。ちなみに日本語で記されたシールを「表示シール」という。表示シールには、「品目・品名・内容量・原産国・添加物・輸入業者及び住所・アルコール」が記載されており、酒税法や食品表示法上「酒類を販売」する際に表示が義務付けられている。残念ながら、この表示シールが上貼りされてエチケットが読めないワインが見受けられる。「実に惜しい・・・」原産国や材料、輸入者などを表示したシールの下に「お宝情報」が隠れているわけである。QRコードの情報が普及しているとはいえ、手にとってリアルタイムで見たい。エチケットの「情報やデザイン」には、生産者の想いが凝縮されている。表示シールで上貼りされたエチケットをととも生産者に見せられない。個人情報保護シールを貼られているさまだ。輸入業者の皆さんには、エチケットが読めるよう工夫してほしいと願う。それが消費者と生産者に対するエチケット（礼儀）だろうと思う。

Column

エ チ ケ ツ ト

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】

初心者マークの ワインライフ

広島アンデルセン
レストランサービスチーム
山田 耀平

先日、山梨の「赤富士ワインセラー」に行った。名前の通り、富士山が見えるとてもよいロケーション。天気も徐々によくなり、気持ちのよい時間だった。サクラアワードを三年連続で受賞した勝沼遺産の白ワインを試飲させてもらった。日本食にあうように辛口でつくられたとのこと。すっきりと飲みやすく自分好みだったので、早速お土産に購入。スタッフの方も気さくで感じがよく、どんな風楽しんだらよいか細かく教えてくれた。ぜひ刺身を塩で・・・とのことだったので、その通りに実践。白ワインとの相性はもちろんバッチリ。新鮮な組み合わせだった。そして、もう1本買って帰った赤ワインはフルーティでまるでデザートのような。あっという間に飲んでしまった。お酒はジャンルを問わずよく飲む方だが、実はワインの飲み方がこれまであまりわからなかった。しかし、最近はお料理との組み合わせにも興味が湧き、なんだか楽しい。まだまだ自分で好みのワインを見つけるには知識が足りない。もっと勉強していきたいと思っている。そうすれば、お客様にももっとワインの魅力を伝えることができ、そして、私自身もワインのある暮らしをもっと楽しむことができる！実は、ウイスキーにもはまったり…。健康には留意しながら、ワインライフを楽しみたい。