

## ワインクラブ通信

まるでサンセール！



これはプチ・サンセール。グリーンオリヴの塩漬けやカプレーゼに冷えたソーヴィニオンは最高！

今月の一品

エリック・ルイ ソーヴィニオン

【タイプ】白・辛口  
 【生産地】フランス ロワール地方  
 【生産者】エリック・ルイ  
 【品 種】ソーヴィニオン・ブラン  
 【収穫年】2018年

750ml ¥2,300+税

1860年からソーヴィニオン・ブランの名産地（サンセール）でブドウ栽培を営むルイ家。1996年に家業を継承した4代目当主エリック・ルイは、サン＝テグジュペリ「星の王子さま」の挿絵からエスプリを得て、ラベルをデザインした。「本当に大切なものは目に見えない」という有名なセリフから、彼は知識や先入観にとらわれることなく素直な心でワインを造っている。これは地酒でありながらサンセールと間違えるようなソーヴィニオン・ブランのクオリティが楽しめる。柑橘のような香りと酸が口中に広がる。

いつも広島アンデルセンをご利用いただきありがとうございます。  
 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、季節らしさを感じるワインなど、見て楽しい、飲んでおいしい、そして、飲んだ後にちょっ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用意しています。

幻のポムロール！



大ぶりのグラスで飲んでみてください。  
 即興で合わせた厚切りベーコンとキノコのバターソテーが○

今月の逸品

クロ・デ・リタニ

【タイプ】赤・辛口  
 【生産地】フランス ボルドー地方 ポムロール地区  
 【生産者】クロ・デ・リタニ  
 【品 種】メルロ  
 【収穫年】2013年

750ml ¥6,800+税

希少で実力のあるポムロール産ワイン。残念なことに生産量が極めて少なく入手困難。市場で見かけることは稀であることから幻のポムロールに数えられる。メルロ100%使用、手摘み収穫、新樽100%で14ヶ月間熟成、生産量400ケース。メルロの果実味と新樽の風味、タンニンは細やかで強い。ポムロールの真髄と言うべきワイン。

## 【スタッフリレー通信】

## パンとワインの関係

広島アンデルセン ソムリエ 沼田 賢壮

これまでホテルのフレンチレストランや、ワインバー等で従事してきたが、パンは箸休めだとか、渋みをぬぐい取る、口の中をリセットするなど脇役だった。それが、アンデルセンに入社してからはパンのおいしさを引きだてるワインを見つけないと考えるようになった。アルコール度数が高く、果実味の強いワインを選ぶとパンのおいしさを潰してしまうため、パンのことを考えるとアルコール度数が低く、華やかな香りのワインをおすすめしたい。なぜなら、小麦の風味や甘みが損なわれず口の中にやさしく広がるからだ。そんな観点からみるとアンデルセンファームで栽培した葡萄で作ったすっきりとした味わいの「志」「幸」はパン屋が作るワインとしてはぴったりだと思っている。またパンとワインは共通点も多く、ワインを表現するときにトースト、バター、ブリオッシュの香りといったことが登場する。そして、その共通点はおいしさにもつながる。例えば、クロワッサンとシャンパン。クロワッサンの層にシャンパンの泡が入り、はじけると口の中にバターの香りがふわりと広がる。そこに生ハムやサーモンの塩味が加わるとおいしさに立体感が生まれるのだ。そんなことから、私はワインを建築するかのように楽しむことができている。切っても切れないパンとワインの関係性。正解なんてなく、おいしさの感じ方も人それぞれ。自分のお気に入りに出会うまでには失敗することもあるかもしれないが、それこそがおいしさへの近道かもしれない。

## Column

## 「好きは上手の基」

エグゼクティブソムリエ 貞森一之



今日までワインに関わる仕事を続けていた自分を不思議に思う。20歳当時、まさか60を過ぎてもワインを生業としている自分を想像していなかった。ワインサービス、販売、接客すべて未知の世界。まったくの素人だった。しかも私のような朴念仁に愛想笑いなどできるわけがない。振り返ると不器用だったのが幸いしたと思う。料理やテーブルセッティング、作法など知らない世界を知る喜びがあった。極めつけはワイン。ワインがわからない、わからないから面白い。飲んでいないワインが無数にある。ワインの背景と味わいの魅力を伝え続け「ワイン好き」の能力だけが偏向していった。しかし、時とともに人は変わるもの。ワインをきっかけに地理・歴史・食文化・旅・スピーチ・接客へと好奇心の枝葉が伸びていった。以前よりは「仕事の幅と人間関係が広がった」と勝手に思い込んでいるが、周囲が我慢してくれたおかげだと感謝している。コンプレックスは、自分の存在を認めてくれる人がいれば気にならなくなるもの。ワインについて貞森を頼ってくれる職場やお客様のお陰で今日まで続けられたと思う。年を重ねてようやく消化した言葉がある。「私も生まれつき商いが好きだったわけではないが『初めから高いモチベーションを保てる仕事などあるわけがない』と割り切りのよかったことが幸せに生きていることにつながっているのだと信じている」（高木彬子）。人好きからワインスキルを上げるもよし、ワイン好きから接客スキルを上げるもよし、人それぞれ。好きは上手の基であり行動の栄養。スキルとキャリアは行動の後からついてくる。