

# ワインクラブ通信

アルザスワインならリーフレ



## アルザス ゲヴュルツトラミネール

[タイプ] 白・やや甘口 [収穫年] 2018年  
 [生産地] フランス アルザス地方  
 [生産者] ドメース・リーフレ  
 [品種] ゲヴュルツトラミネール

750ml ¥4,950 税込

今月の  
一品

ゲヴュルツ (Gewürz) とは、ドイツ語で香辛料の意味で非常に強いアロマに由来する。この品種を最も多く栽培し、世界的に知られているのがフランスのアルザス地方である。ドメース・リーフレは、2003年度「レ・ビュー・ド・ヴァン」が選ぶアルザス最高の造り手に選ばれ、2004年度版ゴーミヨ・ル・ヴァンで三ツ星。パリ、ニューヨークの有名レストランなど、世界のワイン・ラヴァーに「アルザスならリーフレ」と親しまれている。ニワトコ、金木犀、バラ、ライチを連想する香りがある。酸はやさしく、とろみがあり、やや甘口でふくよかな味わいは、中華料理、タイ料理、フォワグラ、レーズンのパン、スマートサーモン、チョリソーなど強い風味の料理を受け止める。

× カレー+レーズンのパン  
 ゲヴュルツ=☆☆☆

## アレンサ グラン・レセルバ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2009年  
 [生産地] スペイン リベラ・デル・ドゥエロ地方  
 [生産者] アレハンドロ・フェルナンデス  
 [品種] テンプラニーリョ

750ml ¥10,450 税込

ワイン評論家ロバート・パークーがペスケラのハヌスを「スペインのペトリュス」と評したこと、ペスケラは一躍脚光を浴び、スペインで最も権威あるワイナリーとして世界に広く認知され、最高の評価を受けた。現在、フェルナンデス・リベラ・グループは、ペスケラを含む4つのボデガを持つ。1995年に新たに土地を購入した2番目のワイナリーがコンダード・デ・アサである。コンダード・デ・アサで最も樹齢が古く完熟した葡萄で造られたアレンサは、ハヌスを超えるワインを目指して生まれた。ブラックベリー、ドライイチジク、カカオ、シガー、クローブ、黒胡椒、オーク、なめし皮を想わせる豊かで複雑が香りに旨味を伴った強いタンニン、エスプレッソのようなフレーバーが口中に広がる。  
 卓越した熟成力をもつワイン。

旨味をともなう強いタンニンには、  
 肉汁したたる串焼きを！

卓越した熟成力

今月の  
逸品



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紹介しています。  
 ※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。

先日、広島市内にある寿司屋に行った。簡素で落ち着きのある佇まいは、隠れ家のようだ。清潔で居心地が良く、私たちの感性にあって安堵した。当日は二部制だった。私たちの部は、6人掛けのカウンターに我々を含め3名に限定されていた。しかし隣席と完璧にパネルで遮断されて会話ができないのが残念、でも仕方がない。バルーン型ワイングラスに注がれたクラフトビールを飲みながら、お酒のリストを眺めた。ここは品揃えがしっかりしている。迷いがなくシンプルに絞り込んでいるためリストがイキイキしている。ワインはケンゾーエステートだけ掲載している。ケンゾーワインは、レストランや料亭など飲食店でしか扱われていない高級銘柄だ。この店はケンゾーのフルラインナップで、しかもハーフボトルのみを揃えて珍しい。が日本酒をいただいた。お店の方に選定を委ねたお酒はどれも美味しかった。もちろん料理も美味しい。カウンターをはさんで、店主からひとつひとつ丁寧に料理説明をしてくれる。まるで料理講座のようだが、物腰がやわらかく誠実さが伝わり、心地よく聴き入ってしまう。一連の流れで食事が進行する。店主の説明を聴く→料理の仕上げを観る→料理を味わう。連れ合いと会話ができなかったが、料理に集中して味わう時間も非日常的でいいものだ。これは料理のクオリティが高くないとできないし、店主の物腰柔らかい語り口や人柄あってこそ。このスタイルは、ひとりでも楽しめる劇場型の飲食店だと思う。「料理は賑やかに楽しむべき」とこだわる必要はなく、楽しみ方は人それぞれ。実は、飲食を伴うワイン教室のスタイルをどうするか模索していた。ありがたいことに素晴らしいヒントを店主から学ぶことができた。また行きたいと思う。次はワインで楽しみたい!

## Column

### 劇場型カウンター

エグゼクティブソムリエによる

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

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】

#### 収穫祭

シ 広島アンデルセン  
ニ アンデルセン  
沼田 賢杜

### 【トーキイベントのお知らせ】

広島アンデルセンヒュッゲパークで、トーキイベントを開催!  
おいしさへのこだわりをお話します。  
詳しくは、ホームページをご覧ください。

11月6日・7日

◎生産者と語る、  
オリジナルワインとシードルのこだわり

◎ワインショップがお届けする、シードルの楽しみ方

11月18日・19日

◎ボジョレ・ヌーヴォーを楽しもう!

◎クラシックボジョレとヌーヴォーを味わう

今年もボジョレの解禁日が近づいてきた。フランスから届いた情報によると、今年は春先に雨が多くワインの生産者にとって受難な年だったそうだ。いつもより少ない収穫量となったが、今年もフレッシュで果実味があり、味は良好とのことで安心した。私たちは広島県北広島町にりんごと葡萄を栽培しているアンデルセンファームという農場をもっている。先日収穫の手伝いに行ってきた。農場周辺でも今年は夏以降、台風や雨が多く晴れが少なかったが、無事に収穫の日を迎えることができた。一つひとつ手作業で収穫するのは本当に大変なことだった。また、糖度も自分の目で見て判断する熟練の技。収穫したものを食べさせてもらったが、とても甘い。ここで採れたりんご葡萄はジュースやワインの原料としても使われているのだが、収穫までいろんな人たちの愛情が注がれていることを考えると、改めて一つひとつの商品を大切にしなければならないと感じた。そして、もう一つ感じたことが、自然と向き合うことの大変さ。世界中どこでも気候に左右され、自然との闘いだということ。そう思った瞬間、フランスという場所がとても身近に感じた。今年はどんな味だろうか。楽しみで仕がない。11月は広島アンデルセンも実りに感謝して収穫祭を行う。アンデルセンファームの生産者と一緒にイベントも開催する。ぜひ作り手の想いをみなさまにお届けしたい。収穫とボジョレ・ヌーヴォーの解禁を一緒にお祝いしましょう。

