

プリンセスロゼ



ロゼ・ダンジュー ラ・シャペル

[タイプ] ロゼ・やや甘口 [収穫年] 2024年

[生産地] フランス ロワール地方

[生産者] シャトー・ド・フェル

[品 種] グロロー、カベルネ・フラン

750ml ¥2,310税込

「花と芸術の都」と謳われたアンジェ市。そのアンジェといえばロゼワインが思い浮かぶ。シャトー・ド・フェルは、11世紀からワイン造りを営んでいる。ラ・シャペルという場所はワイナリーで最も権威がある栽培区画。この区画で栽培されたグロロー種主体のロゼワインである。澄んで輝きがあるサーモンピンクの外観。イチゴやグロゼイユのような赤いベリーのアロマ。酸は適度で滑らかな口当たり。果汁したたる白桃のようなほのかな甘味。フルーツサラダやクリームチーズに添えたジャムの甘味、生ハムの塩味、中華料理やバーベキューの甘辛さなど。このロゼワインは、甘味や塩味、辛味を中和してくれる。もちろんワインだけ飲んでも美味しい！（2026年7月8日試飲）

甘口×スイーッⅡ甘味を中和

アルタ・ランガ スプマンテ リミテッド・エディション

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2021年

[生産地] イタリア ピエモンテ州

[生産者] フォンタナフレdda

[品 種] ピノ・ネーロ、シャルドネ

750ml ¥6,380税込

イタリア最高格付け(D.O.C.G.)の高級スパークリングワイン。ピエモンテ州南部ランゲ地方の高地(標高250m～500m)で栽培された、ピノ・ネーロとシャルドネを使用。生産規定は厳しく、最低30ヶ月以上の瓶内熟成が義務付けられる。シャンパーニュ(最低熟成15ヶ月)や、イタリアのフランチャコルタ(最低熟成18ヶ月)よりも遥かに長い基準である。これはバローロの生産者「フォンタナフレdda」の2021年産のもの。細やかでゆったりした泡立ち、エニシダやオレンジの花のようなアロマがある。はつらつとした舌ざわりの後、ジンジャーのような塩苦味にパルメジャーノのような塩旨味が加わり、緻密な味わいで締めくくる。(2026年7月11日試飲)

グリッシーニ生ハム巻き☆☆☆

ピエモンテ本気の辛泡



今月の逸品

8

August 2026

ワインクラブ通信

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。

Column

「ワインの木箱」

1980年代は、店頭でワインを梱包する木箱(1ダース用)を見かけることが稀な時代だった。常時、固定棚に陳列していた定番ワインがあった。高品質で美味しいワインだったが、知名度が低く地味なラベルゆえ、売れ行きは芳しくなかった。ある日、商品が空いた木箱にそのワインを入れて店頭に置いてみた。突然売れ始めた。さらに違うワインを木箱に並べて販売すると面白いように動いた。しばらくするとワインコーナーの周囲は、木箱で埋めつくされた。そのうちにお客様から「木箱はどこで手に入るのか?」と、問い合わせが入れ始めた。木箱は非売品であるがゆえワインをケースごと購入しないと手に入らないことをお伝えし、お断りするのが常であった。お客様は口々に木箱に刻印があることに価値がある、しかもフランス語のデザインが魅力的だという。そこで木箱の活用法を伺った。ワインのストックに便利、文庫本を整理する、ジャガイモを入れる、酒屋の陳列箱として、レストランのディスプレイに、野菜売場の陳列ケースなど…。しばらくしてワインの木箱を模した既成品を雑貨屋で見かけるようになった。木箱を活用する光景が街中にあふれるとともに、広島アンデルセンの店頭から木箱陳列を排していった。

それから20年。ワイン買い付けの際、ボルドーで面白いものを見つけた。それは木箱に刻印する機具だった。「これがあれば自由に刻印できる!」。

半分冗談で「この刻印機を売ってくれませんか(笑)」と当主へ伝えた。「これは売り物ではない!」とあっさりと断られた。ブランド(焼印)を譲ることは、他人に印鑑を譲るに等しい。ブランド価値を守る大切さを生産者から教わった。



エグゼクティブソムリエ 貞森 一之



August 2026

今月のおすすめワイン

レ・ヴァカンツェ シャルドネ・フリツァンテ 白

「ヴァカンツェ」とは、「休暇」の意味。ゆっくりと過ごすお昼間から楽しみたい透明感のある味わい。白桃を思わせる爽やかな香りとやわらかい発泡が心地よく、新鮮な果実味と酸味が全体をまとめます。

夏の定番!
スッキリ微発泡白ワイン

750ml ¥1,650税込

wine data



[タイプ] 白(微発泡)



[生産地] イタリア ヴェネト州



[生産者] カンティーナ・ダウトーレ



[品種] シャルドネ 100%

おすすめのパン



葉っぱの形が印象的な「枝豆とチーズのフーガス」
季節により、いろんな食材を使い焼き上げます。
白い果実の風味と、枝豆の爽やかさが共通点。
チーズの塩味が、ワインのやさしい甘みを引き立てます。

相性のいいお料理



「小さいとポテトのアヒージョサラダ」
このワインの生産地でもよく食されている魚介類。シンプルな味付けで合わせると、ワインが魚介の旨みをグッと引き出してくれます。

相性のいいチーズ



フランス産白カビチーズの「ブリー」
カマンベールよりクセがないので繊細な味わいのワインにピッタリ。
やさしい泡立ちに、クリーミーな口当たりが調和し、チーズが持つミルクの甘みをより一層感じます。

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を
ご紹介しています。

