

今月の逸品

気品と優美

アペリティフから始まり、
締めはコンテとパン

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。

今月の一品

コトー・デュ・ロワール ブラン プレミス

[タイプ] 白・やや甘口 [収穫年] 2022年

[生産地] フランス ロワール地方

[生産者] ドメース・ド・ベリヴィエール

[品 種] シュナン・ブラン

750ml ¥4,620税込

ロワール川(Loire)の支流であるロワール川(Loir)沿いの産地コトー・デュ・ロワール。かつて白ワインの銘醸地に名を連ねていたがフィロキセラ被害後、衰退した。消滅の危機にあった産地を見事に甦らせ、シュナン・ブラン種の魅力を知らしめたのがベリヴィエールである。「プレミス」はフルーティでテロワールの豊かさを兼ね備えた親しみやすいワイン。2022年産は残留糖10.5g/Lで糖酸比(6.68)のやや甘口タイプに仕上げた。アカシアやマルメロのようなアロマがあり、生の桃を食したような甘味を快活な酸が引き締めている。しっかり冷やして小ぶりのグラスにそそぎ、シュナン・ブランのブラン(白)にもじって白い素材(白身魚やポークやチキン及びチーズなど)の料理と一緒に楽しみたい。

果実味たっぷり

山羊のチーズ &
リンゴジャム☆

ポール・ロジェ ブリュット レゼルヴ

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] NV

[生産地] フランス シャンパーニュ地方

[生産者] ポール・ロジェ

[品 種] ビノ・ノワール33~34%、ムニエ33%、

シャルドネ33~34%

750ml ¥11,880税込

1849年設立以来、ポール・ロジェは「気品と優美」を哲学とし、格調高いシャンパーニュを生み出し続けている。その品質は元イギリス首相チャーチルをも虜にし、2004年に英国王室御用達に任命された。2011年にはウィリアム王子とケイト・ミドルトンさんの結婚式に、このブリュット・レゼルヴが供された。細やかな泡立ちと淡いベージュの外観、オレンジのコンフィや洋梨を連想するアロマからクリームのようなニュアンスが続く。心地よい酸と細やかな舌ざわり。熟成コンテのような旨味が後味と一体化する。品種・生産年・畑など、原酒のアッサンブラージュによるバランスが良い。クリーム・バター・チーズなど乳製品で仕上げた料理に相性良好。

「柳川とボルドー」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

福岡県柳川市。市内を掘割が縦横に流れる水郷の町として知られている。この水郷は、柳川城の水の防壁として難攻不落の堅城とした。さらに上水道・農業用水路・洪水予防の貯水路としての機能が強化されたという。このたび、博多宿泊のおりに柳川まで足を延ばした。名物のひとつとして鰻料理がある。美味しい鰻を食べさせてくれるお店を案内してもらった。茅葺き屋根の家屋は風情があり、期待が高まってくる。開店早々満席、地元の繁盛店のようだ。仲居さんに案内された2階の座敷は、落ち着いた雰囲気で居心地が良い。さっそく鰻のせいろ蒸しを注文した。「鰻のせいろ蒸し」は、たれをかけたご飯の上に鰻の蒲焼きと錦糸玉子をのせて、せいろで蒸した料理。鰻の香ばしさと旨味のご飯にしっかり染みて旨い。食事が終わり、あらためてお品書きを見ると、赤ワインがあるではないか。脳裏にワインの買い付けで訪れたボルドーが浮かんだ。

20年以上前だったと記憶する。ワインの銘醸地サン・テミリオン蔵元シャトー・ド・カンタンで「それ」を食べた。

「それ」とは、鰻料理である。フランスには、ランプロワ・ア・ラ・ボルドレーズと呼ばれる料理がある。



これは「ヤツメウナギの赤ワイン煮込み」でボルドー地方の名物料理。エシャロット、ニンニク、ハーブなどと一緒にボルドーの赤ワインでこつてりと煮込むだけ。合わせるワインは、ソースに使うワインと同じものが理想的で、サン・テミリオン産のワインを使うのが良いと聞く。料理に合わせたワインは、シャトー・ド・カンタンの赤ワインだった。ワインを口に含んだ瞬間、無意識に唸った。ソースにとろみと旨味があり、濃厚でスパイシーなカンタンとよく合う。ソースにクルトンをからめて飲むとさらに味わいの幅が広がる。鰻と赤ワインが合うことを体感した記憶だった。

さて、柳川の鰻料理屋のお品書きに「赤ワイン」とだけ書かれたワイン。銘柄は何だろうか？
いまだに興味尽きない。



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。

