

8

August 2024

## ワインクラブ通信

今月の逸品

シャンパーニュの源流

「上等」な牛肉よりも  
「上質」な豚肉料理を！

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。

今月の一品

ルスコ アルバリーニョ 2022年

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2022年

[生産地] スペイン ガリシア州

[生産者] パソス・デ・ルスコ

[品 種] アルバリーニョ

750ml ¥3,850 税込

キリスト教三大聖地のひとつ、サンティアゴ・デ・コンポステーラがあるガリシア州。年間平均降水量1600mmとスペインで最も雨の多い地域であるが、花崗岩土壌のため水はけは良い。この地で栽培される品種の約90%を占めるのがアルバリーニョ。スペインを代表する高級白ワイン用品種である。ワイナリーのパソス・デ・ルスコは、ブドウが熟してから行う遅めの収穫と天然酵母による自然発酵、澱と共にゆっくりと長い時間をかけて行う熟成など上質なワインを造るため、伝統的な手法を守り抜いてきた。リンゴや洋梨のアロマに花のニュアンスが溶け合う。口当たりは、若々しく快活でありながらも、熟した果実の豊かな風味と円やかな質感を持つ。シーフードと相性が良く「海のワイン」とも称される。

タコやイカのタパス、  
エビやチキンのパエリアに！コトー・シャンプノワ  
ブージー・ルージュ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2020年

[生産地] フランス シャンパーニュ地方

[生産者] ブリス

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥11,000 税込

泡を含んだシャンパーニュと異なり、「コトー・シャンプノワ」は、シャンパーニュ地方で生産される非発泡性ワインである。スパークリングワインの製法が普及する17世紀頃まで、シャンパーニュ地方は赤ワインの産地としてブルゴーニュワインと競合していた。ブージー村は、ピノ・ノワールの栽培に最適な赤ワインの銘醸地。この村に拠点を置く家族経営の生産者がブリスである。澄んで輝きがあるルビーの色調。野バラ、ブラックチェリーやリコリスを連想する香り、新樽（15%）で18ヶ月熟成によるバニラやトーストの風味が口中に広がる。ノンフィルター（無濾過）で生じた澱が残っている。プラムのような風味と豊かな酸は、豚肉料理を欲する。

海のワイン



# Column

## 「アッサンブラージュ」

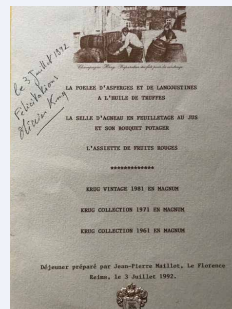
エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

半信半疑だった。ここはシャンパーニュの老舗クリュッグ社のテイスティングルーム。数十種類のシャンパーニュの原酒サンプルが試験台上に並立していた。さまざまな品種、異なる畑、年号が違う、まだ泡がない未完成品だ。ひとつひとつ、サンプルのテイスティングを行う。酸が強く、何かが抜けたような味で、まるで塩を入れ忘れた料理のようだった。テイスティングを取り仕切るのは、当時クリュッグ家5代目アンリ・クリュッグ氏。サンプルを選び、メスシリンダーで計上しながら配合する。まるで科学者のようなふるまいだ。彼が配合したワインを口に含んで瞠目した。「信じられない！風味が整っている。配合前とは別物だ」。ひとつひとつの味わいに強弱・良し悪しがあっても、配合することで洗練された味に変化している。彼は科学者というよりも魔術師のようだった。

これをシャンパーニュの伝統的手法でアッサンブラージュ（Assemblage）という。アッサンブラージュとは、フランス語で「寄せ集め、組み立て、混合」を意味する。ワイン用語としては、異なる品種、異なる畑、異なる収穫年など原酒のブレンドをいう。クリュッグ自慢のグランド・キュヴェは、単なるノン・ヴァンテージシャンパーニュと一線を隔す。熟成酒も混合され、マルチヴァンテージ・シャンパーニュと自称する。さて、テイスティング後にクリュッグ社長と昼食を共にした。ランチで出されたシャンパーニュは、もちろんクリュッグ。クリュッグ ヴンテージ1981年から始まり、クリュッグコレクション1971年が続く、同じく1961年で締めくくる。いずれもマグナムサイズだった。シンプルなラインナップだが内容は濃い。



これらはシャンパーニュというよりも、熟成した白ワインの風格だ。各ヴァンテージの魅力が発揮されている。しかしながら、毎年変わらない味を継続しているマルチ・ヴァンテージの「グランド・キュヴェ」の価値を再発見できたことは収穫だった。ただし、只より高いものはないという。



これだけ貴重な体験をさせてもらっただけに帰国後の代償が怖い。されど、情熱を持ってクリュッグをおすすめできることは、何ものにも代え難い。

## Cheese

with Bread

ソムリエ 沼田のチーズのお話

■ ■ フランスで最も広く親しまれているチーズ

## コンテ・ド・モンターニュ

the Breadと一緒に！

乳種：牛乳

タイプ：ハードタイプ 生産地：フランス フランシュ・コンテ地方 ジュラ山脈一帯  
相性のいいワイン：ジュラ地方の白ワイン、シャルドネ種の白ワイン、  
ミディアムボディの赤ワイン

フランスAOCチーズの中でコンテの生産量・消費量ともに1位。フランス東部、スイスとの国境地帯であるフランシュ・コンテ地方のジュラ山脈一帯で生産される名産品"コンテ"は山のチーズです。標高200～1500mのこの地方は、雄大な自然がとても美しいところですが、冬の寒さが厳しく雪が積もります。その厳しい冬を乗り切るために1000年以上前から保存性の高い大型ハードタイプチーズが作られるようになりました。1個の重さが40kgにもなるコンテを作るには、450L以上もの牛乳が必要です。1軒の小さな酪農家ではまかないきれないため、昔から、複数の酪農家が「フリュイティエール」と呼ばれるチーズ工房に乳を集めてチーズを作り、「アフィヌール」と呼ばれる熟成士によって熟成させるという、分業制、協力し合うシステムが伝統です。それは、現在でも続いています。コンテの魅力は、テロワール（その土地ならではの気候風土）が反映された美味しさ。製法や産地、牛の食べるもの等は厳密に規定されており、牛の種類はモンベリアード種とフレンチ・シメンタール種のみ。牛たちは、夏は山の放牧地で自然に育つ草花を、冬はその干し草を食べてミルクを出すので、土地の特性や植物相が乳へ、そしてチーズへと移り、その土地ならではのコンテの味となっていきます。クセもなく食べやすいチーズ。カットしてそのまま気軽にワインと一緒に。切り方によっても食感が変わります。パンに挟んでサンドイッチにしたり、ドライフルーツやナッツと一緒にいただくのもおすすめです。

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と  
今、楽しんでいただきた旬のチーズの  
お話をご紹介します。

