

1

January 2024

ワインクラブ通信

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。

シャンパーニュの宝石

喜びの時間に開けると
気分が増幅する！

750ml ¥38,500 税込

パイパー・エドシック
レア・シャンパーニュ

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2008年
[生産地] フランス シャンパーニュ地方
[生産者] パイパー・エドシック
[品 種] シャルドネ70%、
ピノ・ノワール30%

レア・シャンパーニュの起源は、フランス王妃マリー・アントワネットに献上されたシャンパーニュから遡る。1885年に王妃献上100周年を記念し、ダイヤモンドなどの宝石が施された豪華な限定ボトルが発表された。さらに100年後、レア1976が創作され、レアのファーストヴィンテージが誕生した。その後、約40年間でレアの名を冠したシャンパーニュが生産されたのはわずか12回。無限の長期熟成の可能性を備えたと判断した特定の年にのみ造られる。まさに「レア」なシャンパーニュである。澄んで輝きがある淡いイエローの外観、洋梨やオレンジのコンフィに蜂蜜のニュアンス、コクと深みがあり、フローラルでスパイシーでジンジャーブレッドの風味が口中に広がる。

ワインが残ったら、
シヨコラと試してみよう！

アマローネ・デッラ・
ヴァルポリチェッラ 2019年

[タイプ] 赤・やや辛口 [収穫年] 2019年
[生産地] イタリア ヴェネト州
[生産者] レ・ヴィッレ・ディ・アンタネ
[品 種] コルヴィーナ65%、コルヴィノーネ20%、
ロンディネッラ15%

750ml ¥5,940 税込

シェイクスピアの戯曲「ロミオとジュリエット」の舞台となった、イタリア北部の町「ヴェローナ」。2011年、この地でルチアーノ・サンカッサーニ氏が友人のダヴィデ・デガーニ氏と共にワイナリー「レ・ヴィッレ・ディ・アンタネ」を設立した。得意とするワインはアマローネ。葡萄は1房ずつ手摘みされ、良い品質のものが丁寧に選び抜かれる。葡萄はケースに並べられ、アパッシメントと呼ばれる陰干しの作業を約3〜4ヶ月間行う。水分が飛ぶことで葡萄の凝縮度を高められ、複雑な香りが生まれる。約20日間かけて醸造し、小樽で熟成（12〜18ヶ月間）させて瓶詰めするという、非常に手間のかかるワインである。干しプラム、ジャム、バニラ、カラメルやスパイスの風味が広がる。ふくよかなフルボディタイプ。

凝縮
ワイン

たまたまかもしれないが、造り酒屋の当主はワイン好きが多いことに驚く。その中の1人がXさんだ。ご夫婦で広島市内に出られた折に広島アンデルセンでパンやワインを買ってくださり、いつも私の拙い話に耳を傾けてくれる。縁あって知人の紹介で蔵元（仮にXとする）を見学する機会を得た。早い、暗い、寒い、早朝とも深夜とも言えぬ鶏鳴のときに広島を出発し、県内にある日本酒の蔵元Xに着いた。到着早々、杜氏さんたちと肩をならべて、白い湯気が立ち上るホカホカのごはんと味噌汁、漬物のまかないをいただいた。「うまい!」。まさに冷え切った体を臓腑から暖めてくれるようだ。その後、麹室での作業から仕込みなど製造工程の見学、きき酒、昼食（時間的に朝食?）の流れで締めくくった。昼食時、確か純米酒だったと記憶しているが、これに添えられたパンとチーズに日本酒が合うことに驚き、欧州の食を柔軟に活用していることに感心した。ひときわ目を引いたのはトイレ内のタイルに施された、古代エジプトと想われるワイン造りの工程を描いた壁画デザインだ。なぜ?日本酒とワインの共通点は、農産加工品であり醸造酒である。ワインは葡萄栽培から、日本酒は米作りから生まれる。農業は天候に左右される。Xさんは、酒造りは自然の恩恵を受け、多くの人たちの汗によって培われた農業であることを忘れないためだという。近年、日本酒をワイングラスで味わう、フランス料理との相性を研究するなど、海外の食文化や楽しみ方を柔軟に取り入れている。逆にワインは、日本酒から学ぶことで楽しみ方の幅が広がっていくと思う。

Column

「日本酒から学ぶ」

エグゼクティブソムリエ
貞森 一之



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
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】

「感覚」を「具体へ」

広島アンデルセンワインチーム
小土井 美也子

「やっぱりワインって難しいよね」私の仕事を知る娘から言われた言葉です。なぜかと尋ねると、ワインの紹介でよく使われる「腐葉土のような香り～」や「心地よいアタック～」などの言い回しがピンとこないとのこと。確かに、ワインを表現するフレーズには独特なものが多くあり、私もこの仕事に就くまではそうしたフレーズが表現する意味を知りませんでした。味や香りというのは本当に難しく、人によって好き嫌いが分かれる他、同一人物であってもその日の天候や体調によって感じ方が変わります。そうした人や場面で異なる「感覚」の部分で、いかにイメージしやすい「具体」として伝え、お客様に満足していただける1本を選ぶことができるかどうかは、知識や経験を培ってきた私たちスタッフの表現にかかっていると思います。とはいえ、より満足いただけるワインを選ぶには自分自身で感じていただくのが一番。広島アンデルセンにはその場で味や香りを楽しんでいただけるテイastingカウンターがあります。お客様がこの1本（1杯）をどのように感じるのか、カウンター越しに学ばせていただければ幸いです。