

ワインクラブ通信

白ワインの最高峰



特別なときに特別な食卓で
楽しむ価値がある！

今月の
逸品

コルトン・シャルルマーニュ

[タイプ] 白・辛口
[生産地] フランス ブルゴーニュ地方
[生産者] ボノー・デュ・マルトレイ
[品種] シャルドネ
[収穫年] 2011年

750ml ¥42,900 税込

モンラッシェと並び世界最高峰の白ワインと讚えられるグラン・クリュ（特級畠）コルトン・シャルルマーニュ。その畠を広く所有し、代名詞ともいわれる存在がボノー・デュ・マルトレイである。シャルルマーニュ大帝が残したコルトンの丘最高区画のシャルドネから生まれる。フランス革命後に皇帝、教会に次ぐ3番目の所有者がボノ一家である。1本のブドウ樹から約5房を手摘みで収穫。ヴィンテージの善し悪しに関わらず「年間180樽以上は造らない」というボノー・デュ・マルトレイのポリシーが活かされたワイン。2011年産は、スクリーミング・イーグル（カリフォルニア・カルトワインのひとつ）のオーナーに2017年に買取される以前のワイン。ワインアドヴォケイト誌93ポイント獲得。

「壺中の天」 エグゼクティブソムリエ 貞森一之

「徳川家康26巻（山岡荘八著）を読破すると人生観が変わる」らしいという風聞があった。日々仕事に追われ、時間に使われていた若かりし頃、「人生観が変わる」というフレーズに私はとびついた。さっそく徳川家康を読み始めた。通勤時間や就寝前に1年以上かけてコツコツ読んでいたことが懐かしい。フランス出張にも持参した。「日本の歴史小説をフランスで読むのはミスマッチじゃないの」と思われるが、私はこれがいい。二六時中フランスの風景や人、料理に浸り続ける拘束状態だからこそ、就寝前に日本の活字に没頭すると気分転換になることを発見した。ワインを飲んだ後に読むとさらに心地よい。フランス滞在中は日本気分に浸ることが非日常だ。現在、自宅でも小さな楽しみとして赤ワインを嗜みながらほろ酔い加減で読み親しんでいる。一日のわずかな時間が至福の時間になる、まさに壺中の天だ！ところで「徳川家康26巻」を読了して人生観は変わったか？ 残念ながら変わっていない、天下人でもない。されど習慣が変わった。それは読書習慣が身に付いた。必然的にワインと本代が嵩んだ。でも私にとっては浪費だと思わない。明日から再読してみようか。再発見があることを期待して！

地酒の水準を超えた



これは、旨い！
レモン風味のチキンに合わせてみよう。

今月の一品

ブルゴーニュ・アリゴテ

[タイプ] 白・辛口
[生産地] フランス ブルゴーニュ地方
[生産者] ドメース・イヴ・ボワイエ・マルトノ
[品種] アリゴテ [収穫年] 2018年 750ml ¥3,630 税込

地酒アリゴテが一流生産者にかかると秀逸なワインに変身するモデルケース。生産者はマルソーに本拠を構えるドメース・イヴ・ボワイエ・マルトノ。テロワールの個性と潜在力を最大限に引き出した上質なワイン造りを4世代に渡り大切に守り抜いてきた。マルソー村にあるアリゴテの栽培に適した畠から手摘みで丁寧に収穫。空気圧式圧搾機で優しく時間をかけて搾汁・醸造。熟成期間は計24ヶ月。5~8年物の木樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで12ヶ月熟成させる。エニシダやグレープフルーツ、控えめなオーク樽のニュアンスが隠し味。さっぱりとした酸の中にはのかな甘みと旨味があり、舌ざわりが良い上質のアリゴテ。

【スタッフリレー通信】

ワインは楽しい！ LE VIN C'EST PAS SORCIER

広島アンデルセンブレッドマスター 土居 可奈子

2011年に開講した広島アンデルセンのワインスクールは、これまでたくさんの広島のワイン愛好家のみなさまにご利用いただいている。ワイン初心者の私がその門戸をたたいたのは、2017年の冬。基本を学ぶベーシッククラスの第14期生としてワインの世界を5名の同級生の皆さんと一緒に学びはじめました。その当時、私は広島アンデルセンのパン・お菓子・お花など様々なカルチャー教室のスタッフとして従事しており、サービスを受ける際のお客様視点を持ちたいと感じたことが入会のきっかけでした。ソムリエの鮮やかな抜栓の実技に拍手を送り、葡萄品種による香りの違いに驚き、パンやチーズとのマリアージュに酔いしれる。さまざまな体験をお客様と共有するうちに、月に1度のクラスを心待ちにするようになりました。無事にワインスクールを卒業後、新店オープンへの準備にいそひでいたある日、講師をつとめる上司より「授業を作る際、参考にしているワインの本です」と1冊の本をもらいました。文字の細かい辞書のような教本を渡されるのかと身構えていましたが、その本のタイトルは「ワインは楽しい！-LE VIN C'EST PAS SORCIER-」可愛く素敵なイラストたっぷりの1冊でした。お客様の貴重な時間に向き合うために、努力と準備を怠らないこと。いつも感謝の気持ちで臨むこと。ワインスクールで体験した気持ちを忘れず、「ワインは楽しい！」とお客様に感じていただける教室になるよう努めてまいります。早くワイン教室が再開できる日を祈って。

Column



いつも広島アンデルセンをご利用いただきありがとうございます。
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、季節らしさ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用意しています。
※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。