

今月の逸品

隠れ一級



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。

熟れ頃に入った！
飲む直前に開けてもOK

今月の一品

アンデルセンファーム
シードル2023

[タイプ] シードル・辛口 [収穫年] 2023年

[生産地] 日本 広島県(栽培地)

[生産者] 奥出雲葡萄園(醸造地)

[品 種] シナノゴールド70%、紅玉30% 750ml ¥2,530 税込

アンデルセンファームのリンゴだけでつくった発泡酒。収穫状況に合わせて、毎年さまざまな品種配合で改良を続け、今年で4度目を迎える。今回はシナノゴールドのふくよかな味わいに紅玉の酸が全体を引き締め、洗練されたシードルに進化した。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵方式によってもたらされる細やかでクリーミーな泡立ち、リンゴのコンポートにバラやユリの花を連想させるフローラルの香り、爽やかでさっぱりした味わいが口中に広がる。シードルらしい、シャンパーニュにはない切れ味とリフレッシュ感が特長。初夏のアペリティフとして！朝シャワー後のペストリーとサラダのランチに！ピッツェアやガレットのランチでゆっくり楽しみたい。

朝シャワー後、ペストリーと
サラダのランチに！

ヴォーヌ・ロマネ
レ・ダモード

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2017年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] ファブリス・ヴィゴ

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥18,700 税込

ピノ・ノワールの聖地ヴォーヌ・ロマネ村。ブルゴーニュの優れた葡萄畑の繁華街の存在である。レ・ダモードは村の南西に位置する葡萄畑で、近隣には銘醸畑のマルコンソールやラ・ターシュがある好立地畑。レ・ダモードの栽培管理・醸造を行うのはファブリス・ヴィゴ氏。平均樹齢は86年の葡萄を自然酵母で発酵後、フレンチオーク樽で15ヶ月熟成させた。淡いガーネットの色調、チェリーのコンフィーや干しプラムの香り、タンニンが細やかで溶け込んだように心地よく、バニラのようなスパイスの風味が口中に広がる。2017年はふくよかで熟成ニュアンスが捉えられる飲み頃ワイン。これは村名クラスのワインであるが秀逸。まさに隠れ一級。ブルゴーニュは生産者で選べという好事例ワイン。

自慢のシードル



Column

「カマルグの塩」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

「この白ワインは奇妙だ!・・・なんだろう?」。

ここは、古代ローマ時代の水道橋や神殿などの遺構が数多く残る、南フランスの都市ニーム。古くから織物の街として知られ、ブルージーンズの素材であるデニムの名はこの町が由来である。そのニーム郊外にあるワイナリー「シャトー・ド・ラ・テュイルリー」のゲストハウスで飲んだ白ワインの香りに違和感があった。「もしかして・・・これはランシオか?」。ランシオ (Rancio) とは、白ワインを丸いガラス瓶に入れ、1年間も屋外に置き太陽にさらす。太陽にさらして長期熟成させ、酸化と加熱による特有の色やナッツのような風味のワインが生まれる。これはスペインのワイン文化が融合した、「ランシオ」というスタイルの南フランスの地酒であり、ピレネー山麓から地中海沿いにかけて飲まれている。奇妙なワインも正体が判ると安心する。アーモンドをつまみながらランシオを味わう、「う〜む、悪くない」。しばらくして前菜の「貝柱のカルパッチョ」が出てきた。さらにランシオとよく合う。秘密は「カマルグの塩」にあった。

カマルグ (Camargue) とは、地中海に流れ込むロース河口の三角州である。そこは牛や馬の放牧が行われており、半野生化した「カマルグの白い馬」の美しさは名高い。土壤に塩分を多く含むことから製塩も盛んである。



カマルグの塩は、海水を蒸発させ手作業で採取するという自然海塩であり、フランス国内でも最高品質だという。ワイナリーを発つ前にワインとカマルグの塩を買った。ワインは破損しないよう、しっかりと



梱包、塩は紙製の筒箱のため、そのままスーツケースに入れ、日本へお土産として持ち帰った。帰国後、成田空港でスーツケースを開けるとワインは無事だった・・・が塩は空箱だけだった。塩のコルク蓋が外れ、中身の塩がスーツケース内の衣類にまみれていた。まさに「塩は幻」となり、ワインと「衣類の塩漬け」がお土産になった。

Cheese *with Bread* ソムリエ 沼田のチーズのお話

アンデルセンがお手本とする国のチーズ

キャストロダナブルー

乳種:牛
タイプ:青カビ
生産地:デンマーク
相性のいいワイン:果実味がしっかりとある赤ワインや、甘口タイプの白ワイン

ソフトカーネラグブロット、サンマスカットレーズンと一緒に!

明治の思想家内村鑑三は、著書『デンマーク国の話』の中で、デンマークの誇りとするところはバターとチーズであり、牛乳を持って立つ国であると酪農で国を救ったデンマークを称賛しています。チーズ生産大国でもあるデンマークを代表するチーズの一つが、青かびチーズ『ダナブルー』。フランスの青カビチーズで、世界三大ブルーチーズの一つ『ロックフォール』を参考に作られています。最初は『ダニッシュ・ロックフォール』という名前で売り出されたこのチーズでしたが、フランスからのクレームがあり、「ダニッシュ・ブルー」に、さらに短縮して現在の『ダナブルー』となったというエピソードがあります。お手本のロックフォールは無殺菌の羊乳で作られますが、この『ダナブルー』は牛乳の殺菌乳を使います。このため、ロックフォール独特のクセはなく、素直な印象があるのですが、青カビチーズらしいピリッとシャープな味わいが特徴。EUで定められる品質保証システムのPGI (地理的表示保護) を受けているチーズでもあります。アンデルセンのデンマークフェア期間中に、『ダナブルー』と、『デンマークバター』でパンのある食卓をお楽しみください。

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と
今、楽しんでいただきたい旬のチーズの
お話をご紹介します。

