

1

January 2022

ワインクラブ通信

今月の逸品

サンジョヴェーゼの傑作



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。

コーヒーフレーバーの赤ワイン ×
ローストビーフ ♡

750ml ¥22,000 税込

フラッチャネッロ・デッラ・ピエヴェ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2016年
[生産地] イタリア トスカーナ州
[生産者] フォントディ
[品 種] サンジョヴェーゼ

トスカーナにおけるワイン造りの最先端を行くフォントディ。サンジョヴェーゼ100%で造られるフラッグシップのフラッチャネッロ・デッラ・ピエヴェは、国際的な市場で大好評を博したスーパートスカーナワイン。最良区画の完熟したブドウだけを手摘みで収穫し、土着酵母を使い自然発酵。アンフォラとオーク樽で18ヶ月間熟成後、大樽に移して更に6ヶ月間熟成させた。ワイン・スペクテイター誌のトップ10に3度も選ばれた。現段階では、ブラックベリー、ドライプラム、タール、ラム酒、ナツメグなど多彩で力強い香りがある。豊富なタンニンとボリューム感を酸が味を引き締め、口中にコーヒーのようなフレーバーが広がる。ワイン・アドヴォケート誌で2016年産が100点を獲得した。

今月の一品

ピエール・パイヤール
ミレジム エクストラ・ブリュット

[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] ピエール・パイヤール
[品 種] ピノ・ノワール55%、シャルドネ45%

750ml ¥14,300 税込

ピエール・パイヤールは、ベタンヌ&ドゥソーヴ（フランスワインの権威）で2つ星に評価されたシャンパーニュ・メゾンのひとつ。「ミレジム エクストラ・ブリュット」は瓶詰後、地下16メートルにある年間通じて10℃に保たれているセラーで10年（法定3年）の長い熟成を終えて出荷された。淡い黄金色の外観やバタートースト、フルーツコンフィ、ハチミツ、焼菓子のような風味は長い熟成の証。帆立貝のムニエル、アワビのバター焼き、エビ（ムース、フリット、クリームシチュー）のような料理には、シャンパーニュがかもし出す泡の触感や熟成からもたらされる風味と相性が良い。さらにリッチなパン（ブリオッシュ、クロワッサン）と一緒にシンプルにスマートに楽しめる。

シンプルでリッチ！
黄金色を連想させる香りには
クロワッサンが面白い。

黄金色の熟成シャンパーニュ



例年、年末か年始にワイン会と称した社外交流会がある。こういうケースには、自分たちのご褒美として品質や価格、希少性の高い、通称「特別なワイン」が開けられることが多い。優れた原料で手間をかけて仕上げた「特別なワイン」は、味の完成度が高いがゆえパンとチーズだけでも楽しめるものだ。さらにポジティブな会話を引き出してくれやすい。たとえば、自分のことをシンプルに「漢字一文字で表現して、その理由を説明する」という話題があった。赤ワインのグラスを傾けながら拝聴する。金（メダルを目指す）、金（カネ）など、その人となりがわかって面白い。さて、私は何だろうか？と自問自答して、今までをふり返って「自分棚卸」をしてみた。これまで、今一瞬に集中して、一つ一つ丁寧に、一つ一つ積み重ねてきた。足りないのは、最初の一歩を一番先に踏み出すこと。やるからには一番になりたい。そのためには、まず自分に一番身近な人から大切にしていこうと誓う。これで漢字一文字が決まった。それは「一」。一は習字の基本形の一つであり、一之の一文字からとった。

Column

漢字一文字で表現する

エグゼクティブソムリエ
貞森 一之



【スタッフリレー通信】

新年のはじまりは
シャンパーニュから

広島アンデルセンソムリエール
江野 かおり

ここ10年くらい元旦に「おとそ」の代わりにシャンパーニュを飲んでいました。黄金色をしていて、細かく美しい泡立ち是一年のはじまりにふさわしく、気分が高揚し前向きになれるからです。そもそも気温が10度を下回ると酵母が働かなくなることから、冷涼な土地シャンパーニュ地方ではワイン造りは難しいと言われていました。しかし、春になると保存していた樽や瓶の中で酵母が再び働きはじめ泡をつくり出してできたのがシャンパーニュです。今やそのメカニズムがわかって造られていますが、もともとは自然の産物。造ることが難しいと言われていた場所で生まれたものが今や世界の人々に喜ばれ飲まれている、というストーリーを考えると何か感慨深いものがあります。そして、五感で楽しめるのがシャンパーニュの魅力のひとつ。グラス1杯で約200万個の泡が立つと言われていています。泡を見て楽しみ（視覚）、香りを楽しむ（嗅覚）、そして味わう（味覚）、プチプチという音を聴きながら（聴覚）、ほのかな刺激（触覚）を感じる。ゆっくりと味わいながら癒しの時間を過ごす至福の時です。2022年の幕開けは「プティ・ル・ブラン・エ・フィス ブラン・ド・ブラン・ブリュット グラン・クリュ NV」と決めています。大手メゾンではなく小規模生産者（RM）のもので、丁寧に造られています。ノンヴィンテージの瓶熟成は15ヶ月以上と決められていますが、このシャンパーニュは3年熟成。長く熟成させると深みが増し、コクを感じられることから、寒い時期に楽しむのにぴったりなのです。今年もお刺身やおせち料理と一緒においさまが出ている明るい時間から楽しみたいと思います。

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
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
をご紹介します。

