

Column

「フランスの庭園」



「貞森さん、初めてのフランス?最初の地がフランスらしいところ
で良かったね」と、フランス地方巡りでアテンドしてくれる方から
声をかけられた。「何がフランスらしいのか?」と、当時の私には
意味がつかめなかった。ソムリエとジャーナリストの総勢7名を
乗せ、ワゴン車でパリを発った。向かった先は「フランスの庭園」
と称する美しいロワール地方だ。フランス有数のワイン産地であ
る。水と緑に恵まれたロワール川流域には、豊かな森と中世
からルネサンス期の壮麗な城や庭園が残る。風光明媚、歴史的
建造物、ワイン、美食など観光資源が豊富だ。「ピクニックをしよ
う!」との案があり、道中ランチを摂ることになった。名の知らぬ
集落に立ち寄り、焼き立てのバゲットを買い、シャルキュトリー、
チーズ、赤ワインを買いこんだ。ロワールの支流と思われる河川
敷にベンチとテーブルが設置されていた。そのテーブルに紙を
敷き、ハムとチーズにラディッシュを挟んだだけのバゲットサン
ドを作った。ナイフでザク切りしたサンドイッチを頬張り、紙コ
ップに入れた赤ワインを飲む。簡素な食事だが、「旨い!」と唸っ
てしまった。この美味しさはアウトドアとのマリァージュなのか?
最初のフランス。なぜかこのピクニックのシーンが一番記憶に
刻まれる。今度はプライベートで、のんびり周りたい。ロワール川
流域には約300を超える古城があるという。中でも壮大なスケ
ールを誇るのがシャンボール。この城を前にして、アテンドの方
から「貞森さん、またここに来てね!次は新婚旅行で(笑)」とか
らかわれた。「もちろん、帰ってくるよ」と返した。あれから2年後、
妻とシャンボールの前に立っていた。

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

4

April 2026

今月のおすすめワイン

トランキル 2024年 ロゼ

トランキルとは「肩肘張らずにいこうよ」
という意味のフランス語。
もっと気軽にワインを楽しんでほしい!という
生産者の思いが込められた辛口のロゼワイン。
フランボワーズのようなチャーミングな香りに、
飲み疲れない優しい味わい。

今の時期こそ、辛口のロゼ!

wine data



[タイプ] ロゼ



[生産地] フランス ラングドック地方
(IGP コート・ド・トング)



[生産者] ドメース・バサック



[品種] サンソー 70%、シラー 20%、
テンプラリーニョ 10%



おすすめのパン「春のラグブロート」

ライ麦生地に、さくらんぼのお酒に漬けたドライクランベリーや
オレンジピールなどを混ぜ込みました。ロゼワインの甘酸っぱい
果実味と、ドライクランベリーが調和します。



相性のいいお料理「マリネサーモン」

広島アンデルセンで長く親しまれてきたノルディックサーモンの
マリネ。オレンジがかったロゼワインと、サーモンの綺麗なオレンジ
を合わせたペアリング。サーモンの旨みがグッと増します。



相性のいいチーズ「広内エゾリスの谷 コバン」

滑らかなくちどけでミルクィな風合いに仕上げたとても食べやすい
白カビチーズ。レーズン入りのパンとも相性がぴったりです。

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を
ご紹介しています。

