

# 海のワイン



## ペドレイラ

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2023年

[生産地] スペイン ガリシア州

[生産者] ボデガス・フルクロ

[品 種] アルバリーニョ

750ml ¥4,070 税込

キリスト教三大聖地のひとつサンティアゴ・デ・コンポステーラがあるスペインのガリシア州。ガリシア語でリアスは「入り江」、バイシャスは「下部や南部」を意味するリアス・バイシャスは、1980年代から最新醸造機器や醸造技術が導入され、一躍スペイン高級白ワインの代表銘柄になった。ブドウ品種の96%はアルバリーニョである。フルクロの当主マヌエル氏は、土壌の違いでワインの味に違いを生むことに気づき、単一区画のワイン生産へと舵を切った。「ペドレイラ」は南東～南西向きの花崗岩土壌の区画のもの。レモンとリンゴのアロマ、液度が上がると白桃のニュアンスを感じる。快活な酸と程よい苦味は、心身と味覚に活力を与えてくれる。シーフードと相性が良く「海のワイン」と称されている。

飲むとタパスのパンが足りなくなる、パン泥棒！

## ボランジェ スペシャル・キュヴェブリュット

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] NV

[生産地] フランス シャンパーニュ地方

[生産者] ボランジェ

[品 種] ピノ・ノワール60%、シャルドネ25%、

ムニエ15%

750ml ¥11,550 税込

1829年、ジャック・ボランジェによってアイ村に設立されたシャンパーニュ・メゾン。スペシャル・キュヴェは、ボランジェのスタンダード・キュヴェであり、高品質のマルチ・ヴィンテージシャンパーニュ。10年間以上も熟成させた貯蔵ワインを使用し、さらに地下蔵で澱とともに最低3年間以上の瓶内熟成により、風味豊かで力強いスタイルに仕上げた。きめの細かい上質な泡と焼きリンゴや焦がしバターのような風味は、長期の瓶内熟成に起因する。柑橘のような酸味が味を引き締め、スパイスやナッツのニュアンスがあり複雑で余韻が長い。飲用温度が上がっても美味しい。翌日も美味しい。泡が抜けても美味しい。

王道のブリーを添えれば  
☆に+☆

## 三大NVシャンパーニュ



今月の逸品

# 1

January 2026

## ワインクラブ通信

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。

## 「ヒュッゲ休暇」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

飛行機が徐々に降下をはじめた。機上より大海原を眼下に望むと、環礁に囲まれたボラボラ島が見える。天国から眺めているようで爽快だ。現役時代、年末年始の繁忙期を乗り越えた後、心身ともに疲労困憊。日が昇る前から日が落ちるまで休みなく働き、陽光を浴びる機会が少ないため鬱屈状態になることが常だった。「この状態が続くとセロトニン不足になりそうだ。まずい」。当時、社内では「ヒュッゲ休暇」と呼ぶフレッシュ休暇取得が叫ばれていた。私にもその機会がようやく訪れた。

南太平洋に位置するフランス領ポリネシアのタヒチ。タヒチ本島を含む118の島々を総称した呼び名であり、フレンチテイスト漂う高級リゾート地である。ここは、どんより鉛色の冬の日本から見ると別天地。まるで夢の中にいるようだ。鮮やかな青い空に明るいマリンブルーの環礁。水上バンガローで時間を忘れてボ～とするだけで贅沢な気分になる。画家ゴッギャンが「古城のようだ」と称した急峻な山々が屹立するモレーア島を前にして息をのむ。無人島でシュノーケリングとバーベキューを楽しみ、首都パペーテの巨大市場では、南国の魚や野菜とフルーツを前にしてフランス語が飛び交う。椅子に座ってバゲットをかじりながらレジを打つ店員を見て思わず頬が緩む。ホテルの中でもアロハシャツに短パンとビーチサンダルで問題なし。すべてが大らかで癒される。これでセロトニンが補充できたのか心身とも元氣回復。ところで大事なものを忘れていないか、ワインを飲んだか？もちろん覚えていない、それは「昼からシャンパーニュ！」。



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。

