

正真正銘の辛口

ブルーノ・パイヤール ドザージュ・ゼロ

[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] ブルーノ・パイヤール

[品 種] ムニエ 50%、ピノ・ノワール 25%、シャルドネ25%

今月の
一品

750ml ¥12,100 税込

戦後設立されたシャンパーニュ・メゾン、ブルーノ・パイヤール。当初から甘みを抑えた、ピュアでエレガントな味わいのシャンパーニュ造りで知られている。一番搾り果汁だけを使用し、畑ごとに個別醸造したワインに、複数年（1985年～）のリザーブワインを最高50%までブレンドした「マルチヴィンテージ・キュヴェ」である。さらに瓶内で澱とともに3年から4年間の瓶内熟成を行っている。飲み頃を一目で判断出来るよう、デゴルジュマン（澱抜き）の日付をボトルに明記、購入後の瓶内熟成の味わいを比較して楽しめる。ドザージュ・ゼロは、加糖しないスタイルである。シャブリ（辛口の象徴的白ワイン）のようなキレのある酸と後味。疑いようがない、糖分無添加の正真正銘辛口シャンパーニュである。

豊かな酸と切れ味、
まさに夏の食卓にぴったり！

シャトー・カルボニュー・ブラン

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2018年

[生産地] フランス ボルドー地方

[生産者] シャトー・カルボニュー

[品 種] ソーヴィニオン・ブラン70%、
セミヨン30%

750ml ¥8,140 税込

ボルドーを代表する白ワインの銘醸地グラヴ。シャトー・カルボニューは、百年戦争中に誕生した長い歴史を持つ。当時は城塞の役目を果たしていたという。または巡礼者のシンボルの「帆立貝」をモチーフにしたラベルとして知られている。1980年代にデュブルデュー博士（白ワイン醸造の権威）が醸造を担当して品質向上の基礎が打たれた。着実に進化を続け、芳香と凝縮味がある、秀逸な白ワインが生産されている。アカシアやグレープフルーツ、バニラのニュアンス。酸と程よい苦味、フローラルなフレーヴァーが広がる。7年から10年のうちに飲むことができるが、収穫年によっては20年ないしは30年間の熟成が可能である。

巡礼者のワイン

今月の
逸品



7

July 2023

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。

ソムリエの先輩から、おつかいを頼まれた。私がフランスへ行くことを聞きつけたようだった。修業時代からお世話になっている方からのお願いごた。断る理由はない。希望する商品と同じものを見せてくれた。ライヨール産ソムリエナイフの新作だった。まだ日本に流通していないという。彼から「忙しい仕事の合間ですまない」と気を遣ってくれた。パリ・オペラ座近隣にある刃物専門店にはあるだろうと教えてくれた。「パリ・オペラ座の近くなら、造作もない、簡単、大丈夫!」と高を括って現地へ赴いた。行く先々で探して、早く要件を終えてしまおうと考えた。しかし、甘かった。ボルドーやボースの専門店になかった。でもパリにはあるだろう。だが、ワインショップや百貨店にもなかった。ショーケースには見当たらないため、商品の有無を店員に訊きまわった。目当てのソムリエナイフがどんなものか説明することが、こんなに難しいとは思わなかった。出発前に現物の写真を撮っていないことを悔いた。時間がない、焦りが滲んできた。最後の砦、オペラ近隣にあるという刃物専門店を探した。しかし、ここも甘かった。パリは放射状に通りが広がっている街だ。オペラ座を中心に道路が放射状に広がり、移動することに対象範囲が広がっていく。「こんなに広いとは・・・こんなに歩くとは思わなかった」。「足はくたくた。人に訊きまわるだけでへとへとだ」と弱音を吐きかけた時、裏通りに「coutellerie」クトルリ（刃物屋）の看板を掲げた店を見つけた。ナイフをゲット! なんとか使命を果たし、カフェで自分へのご褒美としてシャンパーニュを飲んだ。「美味しい!」。スマホが普及していない時代だったが楽しかった。

Column

パリの刃物屋

エグゼクティブソムリエ
貞森 一之



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
ご紹介しています。



【スタッフリレー通信】

すべては
体験することから
はじまる

広島アンデルセン eビジネス
嶋村 果奈

私の中でワインのハードルがぐんと下がったのはもう6年ほど前のこと。アンデルセンの社内資格である「ブレッドマスター」の研修の中で、ワインについて学ぶ機会があった。社内のソムリエから基礎的なことを教わった後、パンやチーズとあわせてワインの試飲をした。その中で、ワインを選ぶときはまず「ワインの説明を読んでみよう」そして、「ソムリエからワインの説明をうけよう」という話があった。その上でワインを口に含むと、嗅覚・味覚・触覚（口当たり）が先にうけた説明と同じものを感じようとする。そうすると一層、そのワインの個性がハッキリと楽しめる。なるほど言葉の力はすごいものだと感心した。その一方で、それで良いのか!とすっと肩の力が降りた。カタカナ言葉を覚えるのが苦手...という理由だけで世界史を選択しなかった私にとって、葡萄の種類・産地・生産者など長いカタカナが羅列するワインの世界に、それだけで高いハードルを感じていた。何より、多種多様な個性を自分の舌で感じられるか自信がない。それでもまずは飲んでみる。最初は他の人の言葉で表現されたもので良いのだ。「自分の舌で」感じようとする。そうやって実際に飲んでみて、重めが好み、この品種は苦手かも、このチーズとあわせると好きだな、など、自分の「好き」のデータを集めていき、好みの道筋を立てていく。何事も自分で体験してみないと分からない。事前にもっている知識ももちろん大切だが、まずは体験してみると身になるスピードが増す。物事すべてに言えることを、ワインから学んだ気がしている。