

クロ・ダディ

[タイプ] 白・甘口 [収穫年] 2014年

[生産地] フランス ボルドー地方

[生産者] シャトー・レ・ランパール

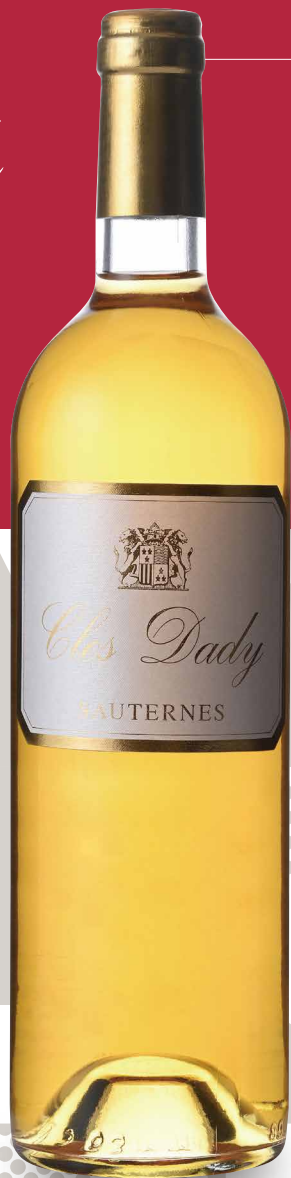
[品 種] セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10%

今月の
一品

750ml ¥5,830 税込

クロ・ダディは宇宙を旅した史上初めてのワイン（インポーター情報）。フランスの宇宙飛行士ミシェル・トニーニがソユーズ15号の有人宇宙飛行ミッションに持参した。クロ・ダディの生まれ故郷ソーテルヌは、貴腐ワインの銘醸地である。収穫の際は、最も良い房だけを長時間かけて丹念に選別し収量を極めて低く抑えている。1本のブドウ樹から平均グラス1〜2杯分、年によってそれ以下となる場合もある。クロ・ダディは、濃厚な伝統的ソーテルヌと一線を画し、美しくバランスのとれた複雑味のある貴腐ワインを生み出した。滑らかで美しくバランスのとれた味わいで、繊細なバナナ風味が後味に広がる。新時代のソーテルヌである。

洋ナシのプロシュート巻
× クロ・ダディ
◎



パイパー・エドシック ブリュット ロゼ・ソヴァージュ

[タイプ] ロゼ・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] パイパー・エドシック

[品 種] ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

750ml ¥8,250 税込

パイパー・エドシックはフローレンス＝ルイ・エドシックが1785年に創業した、歴史あるシャンパーニュ・メゾンである。洗練を極めたエドシックのシャンパーニュは宮廷で人気を博すようになり、当時のフランス王妃マリー・アントワネットへ献上された。1990年代初期から2020年に至るまで、カンヌ国際映画祭の公式サプライヤーをつとめていた。また第87回から93回（2015年〜21年）のアカデミー賞授賞式で振舞われる、唯一のシャンパーニュになっている。このロゼ・ソヴァージュは、熟成からもたらされる赤銅色系のロゼである。ラズベリー、チェリー、オレンジコンフィ、紅茶を連想させる香りにさっぱりとした酸とタンニンのほどよい苦味が深みを与える。ワインスペクテーター誌92点獲得。

一年間のご褒美に！
桜の季節に楽しみたい。

王妃のシャンパーニュ

今月の
逸品



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出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。

自宅の給湯器が故障した。しかもバスルーム。部品取り寄せから修理まで最低1週間はかかるという。自宅で入浴できないため、連夜のスーパー銭湯通いがはじまった。銭湯までの距離と湯冷めを考慮すると自家用車での通いになる。当然、運転はアルコール厳禁である。となると同日のワインテイスティングも控えなければならない。ストレスが最高潮になった頃、某ホテルの「宿泊付き食事プラン」を妻がプレゼントしてくれた。ホテルは自宅からも職場からも30分とかからない場所にある。「もったいない、贅沢だ!」と思いながらも、気兼ねなくお湯に浸かれること、誕生日プレゼントであることで自分を納得させた。当日、チェックインのときは罪悪感だったのが、食事とワインが進むにつれて優越感に変わっていった。「ご褒美、ご褒美・・・」と心の中で唱えながら。さらに、せっかくの機会だからとホテル周辺も散策した。この体験を機に近場を楽しむことを覚えた。県内でも知られていない眺望を楽しめる場所や居心地のよいカフェの発見など。「良いところを探す」スキルアップになったと思っている。あれから数年後、新聞で「マイクロツーリズム」の記事を見た。「小旅行を楽しむことで暮らしに潤いと活力を取り戻せる面と、地元産業を応援できる面がある」という。「マイクロツーリズム」から、愉しさの発見は身近でもできることを学んだ。今でも温かいお湯が出ることと、ワインが味わえる喜びをかみしめている。

Column

マイクロツーリズム

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】

いつもの食事に スパイスを

広島アンデルセン
ベーカーリープロダクション
谷山 真紀

私がペアリングの楽しさを知ったのは、東京のある喫茶店でコーヒーとサンドイッチを食べたときのこと。それぞれを単体で食べるのとは違い、コーヒーとバターの風味が合わさった新しい味に「おいしい!」と感動したのがきっかけで、ワインと料理のペアリングも楽しむようになりました。ある日、サンマの醤油煮が食べたく、それにあうワインを買いに行きました。今までは自分でワインを選んでいましたが、その日はソムリエに相談。そうすると、醤油で煮て食べるなら軽めの赤ワイン、生姜を添えるならばスパイスを感じる赤ワインもいいのでは、と提案してくれました。別の日には、普通ならそれだけで楽しむであろうグリュウワインを何か料理にあわせたいと思い、質問。スパイスやフルーツで繋げて料理とあわせてはどうかとヒントをもらい、果実を入れて煮込んだカレーと食べてみました。それはそれはとてもおいしく、その意外性に驚きました。ソムリエとの楽しい会話で知った発想や知識、おいしかったワインや料理との組み合わせを自由研究のようにノートに記録して楽しんでいます。私は、ワインもパンも“こうあるべき”という考えを持つと、自分から遠い存在に感じてしまうことから、日本の日々の食事につながるワインやパンの楽しみ方があったらいいと思っています。いつもの和食にちょっとスパイスを加えたり、調味料の使い方次第で普段の食事でもワインとぐんと相性がよくなります。ソムリエからヒントをもらって、自分で試してみて、おいしい組み合わせに出会えたらラッキー!くらいの気持ちで、自由に自分のおいしいをこれからも見つけていきたいです。