

6

June 2025

ワインクラブ通信

今月の逸品

樽信仰からの脱皮

赤ワインソースの
ポーチドエッグ
&カンパニー
☆

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。

モンサラ カバ ブルット NV

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] NV

[生産地] スペイン カタルーニャ州

[生産者] バルディネット

[品 種] チャレッコ、マカベオ、パレリヤード

今月の一品

750ml ¥2,145 税込

モンサラは瓶内二次発酵および瓶内熟成(18~24ヶ月間)で造られたカバ(スペイン産スパークリングワイン)である。ブドウの自重のみで得られる「フリーランジュース」と「モストフロール」と呼ばれる一番搾り果汁のみを使用。これを活かすべく、毎回注文を受けるごとにデゴルジュマン(澱抜き)を行って出荷する。常にフレッシュな状態でワインを飲み手に届けることにこだわる。ゆったりした泡立ち、クリスタルのような輝きのレモンイエロー、菩提樹やオレンジのようなアロマ、フローラルでレモンのような風味が食を進めるブルット(ブリュット=辛口)タイプ。エビのフリートや塩漬けオリーブをつまみながら気軽に楽しめる。素晴らしいコストパフォーマンス。

夏の主役

ブッ
ラータの
ガス
パチ
ョ風
サラ
ダは
◎

ブルゴーニュ ピノ・ノワール

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2022年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] バターフィールド

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥6,820 税込

カナダからフランスに渡り、醸造学校とドメースの修業を経てワイン造りを始めたデイヴィッド・バターフィールド氏。いきなり素晴らしいワインを造り上げ、地元の衆目を集めた。地元(ボース市)のレストランで人気を博し、大半が地元で消費され、見かける事が難しくなった。このワインは、ブドウを手摘み収穫し小さなバスケットに入れ、すみやかに醸造所に運び、さらに選別・除梗後、栽培区画ごとにタンクに入れ自然発酵。果実味を活かすべく木樽を使用せずに12~16ヶ月熟成。期間中にテイastingを行いながら慎重に瓶詰めタイミングをはかる。美しいルビー色、スマイルやチェリー、リコリスの風味が口中に広がる。絶妙のバランス感で素直に美味しい。バターフィールドの舌の確かさがわかるワイン。

「価値のカタチ」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

突然、夕刻の広島アンデルセンにふだん見慣れないお客様が押し寄せ、パンの売れ筋が劇的に変わり、ときには欠品にいたることがある。近隣でのコンサート終了後、多くの観客が広島の街へ繰り出したようだ。これまで顕著だったのは、松任谷由美、福山雅治や広島出身のパフュームのコンサートだった。開演前にもなんらかの動きがあるのだろうか。

先日、小さな動きを知った。昼下がりのワインカウンターで、ある熟年男性がワイングラスを傾けていた。彼は「これからMISIAのコンサートに行く」と語っていた。開演までの時間をワインカウンターで過ごしてくれた。ウエイティングバーとして活用してくれて嬉しい。彼に親しみを覚えた。これは良いモデルケースになると思い、MISIAのコンサートに行かれた方をリサーチした。およそ40歳代以上で、特に60歳代の熟年カップルが多いようだ。広島では2年半ぶりであることと、1年間のエネルギーを充電できることに価値があるためチケット代は高くないという。このチケット代とワイン講座代とが同等の価格に衝撃を受けた。



Column



そのたびに時間とお金を費やしているお客様に感謝の気持ちと同時に「それでよいのか!」と叱咤された気分になった。「全力で取り組んでいるか! お客様にとって快適であるか! 役に立っているか!」など、自分の胸に手を当てて考えた。さまざまな経験をされているお客様の目は肥えていき、期待のハードルは高くなっている。細部にわたってレストランなみのクオリティが求められる。今後、さまざまなコスト上昇で制約がある中、できることは何だろう? 普遍的なものは「手間の価値」。価値が合うとか合わないとか、価値のカタチはさまざま。まだ知られていない秀逸なワインを見つけ、同じカタチにはまる人たちに紹介していきたい。ところで、MISIAの

コンサートに「何を隠そう。
私も観客として会場にいた」。



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。

