

一流の最新作



人生の節目に開けよう！
きつと心はバカンス気分。

今月の一品

オマージュ・ア・ウィリアム・ドゥーツ ブリュット

【タイプ】白・辛口

【生産地】フランス シャンパーニュ地方

【生産者】ドゥーツ

【品 種】ピノ・ノワール

【収穫年】2010年

750ml ¥20,900税込

フランス国内の星付きレストランやホテルのハウス・シャンパーニュにも選ばれているドゥーツ。シャンパーニュ愛好家はもちろん、ソムリエをはじめ、ワインのプロフェッショナルにファンが多い。ドゥーツが誇るprestige品「ウィリアム・ドゥーツ」は、創業者の名前を冠した特別醸造品であるが、「オマージュ・ア・ウィリアム・ドゥーツ」は180周年記念として限定生産（6000本）された超特別醸造品である。アイ村の最良区画のピノ・ノワールだけで造った。ボトルの中で7年間の熟成を経て美しく成長している。2010年がファーストヴィンテージでワインアドヴォケート誌93ポイント獲得。

【スタッフリレー通信】 パンにあうワイン

広島アンデルセンブレッドマスター 吉永 優花

「ブリオッシュ、クロワッサンにはスパークリング、レーズンや全粒粉のパンには赤ワイン。白ワインには酸味のあるライ麦パンや柑橘系のフルーツが入ったパンも好相性。ロゼにはスパイスを使ったエスニック系のカレーパン」。パンの社内資格を取る際の研修ノートにはこんなメモがたくさん残っています。ワインに詳しい方からすると、パンはお料理に添えるものであり、味覚をリフレッシュさせる役どころ。ワイン選びのポイントにお料理とのマリアージュを挙げる方は多くても、パンを主体にワインを選ぶ方は、とてもパン好きの少数派です。百貨店に入る有名なワインショップに行き、ソムリエの方に話かけた時の反応は今でも覚えています。「ドライフルーツとナッツが入ったパンにあうワインはありますか?」一瞬、間が空いた後、その方は優しく丁寧にパンの特徴や飲むシーンを引き出しながらアルザスのワインを選んでくださいました（ベラベッカのイメージで選んでくださったのだと思います）。「きつとパンと合うという切り口でワインを探しに来る人は少ないのかも」と、入社3年目で毎日パンのことばかり考えていた私はパンが主役にならないことを少し寂しく感じました。今でもワインを試飲すると「どんなパンとあうだろう。広島アンデルセンのパンならこれかな」と考えるクセがついてしまっています。もし少し遊び心を持ってワインを選ばれる機会があるならば、好きなパンに合うワインを探してみるのはいかがでしょうか。パンが大好きな広島アンデルセンのスタッフが、喜んでお手伝いさせていただきます。

いつも広島アンデルセンをご利用いただきありがとうございます。
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、季節らしさを感じるワインなど、見て楽しい、飲んでおいしい、そして、飲んだ後にちょっ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用意しています。

※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。

奇跡のアイスワイン



今月の逸品

希少な古酒は、ワイン単体で味わうのが最高の楽しみ方！

エルトヴィラー・ゾンネンベルクリースリング アイスヴァイン

【タイプ】白・極甘口

【生産地】ドイツ ラインガウ地方

【生産者】シュロス・エルツ

【品 種】リースリング

【収穫年】1973年

700ml ¥220,000税込

ラインガウで最高級の銘酒を造っていたシュロス・エルツ。シュタインベルガーやシュロス・ヨハニスベルガーと並び、かつては「ドイツワインの二山五城」とうたわれていた。畑名のゾンネンベルク（太陽の山）は真南に面した斜面の葡萄畑。陽光とライン川の反射光を受けたリースリングが育つ。ブドウ完熟後の11月から翌年1月まで収穫を遅らせ、気温が-7℃を下回って葡萄が氷結したときに素早く摘み取る。凍結葡萄を搾汁すると濃縮された果汁が得られる。高糖度に対応する特殊な酵母での発酵を経てアイスヴァイン（アイスワイン）が生まれた。ただでさえ希少なアイスヴァイン。現在、この蔵元は廃業している。しかも40年を超える古酒であり、現存数は極めて少ない。

Column

「価値で選ぶ」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之



「クオリティワイン」と、業界で呼んでいるカテゴリーがある。希少性やブランドで価値がつけられた高額ワインではなく、価格以上に価値ある味わいで勝負する上質ワインをいう。私の経験上、クオリティワインの基準をひとつ上げるならば、丁寧に造られた上質なワインは開栓翌日も美味しい（古酒は除く）。収穫年が2〜3年前のワインは、むしろ翌日の方が美味しくなっていることもある。私は、1本のワインを小分けにして数日かけて味の変化をみる。小分け容器は、岐阜県のガラス容器専門店から取り寄せた100ml瓶が丁度よい。これはリモートワイン会やソムリエ試験試飲対策にも活用されている。「これって、昨夜飲んだものと同じワイン?」、味が落ちていない、むしろ美味しくなっているワインを再発見する。きっかけは「家庭でワインを楽しみたい、しかしワイン1本を一晩で飲み切れない、せめて翌日でもおいしければ」というお客様の声から生まれた。課題は開栓後の日持ち。ワインの保存器具を使わずとも、翌日でも美味しいワインを念頭にテイasting評価を始めた。20年前と比較して気温の上昇や栽培・醸造技術の進歩により、クオリティワインの水準が上がっている。とくに2,000円〜4,000円クラスがめざましい。上質で深い味わいは、心が満足するのにかじり味わえて量を求めなくなると感じている。「美味しいもの少して、舌と心を満足させたい!健康で幸せに暮らしたい!」という欲求が生まれる。これはワインに限らない。物を持たない→整理する→選択眼が養われる→お気に入りだけが残る→生活環境が整う→心がハッピーになる。これからは価値で選ぶ時代だと思っている。