

現代人の滑らかボルドー

シャトー・レリソン フランク・レゼルヴ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2020年

[生産地] フランス ボルドー地方

[生産者] カーヴ・ド・ローザン

[品 種] メルロ70%、
カベルネ・ソーヴィニヨン30%

750ml ¥2,640 税込

今月の
一品

1929年まで遡る歴史を持つ協同組合（カーヴ・ド・ローザン）のワイナリー。葡萄は温度管理されたステンレス製タンクで醸造される。その後、約1年間オーク樽で熟成。ダークチェリーレッドの色調、カシスやプラム、コーヒー、鴨の燻製肉のような香り、溶け込んだような細やかなタンニン、口中にスモークやクリーミーなコーヒーの風味が広がる。ふくよかなフルボディタイプで味わいのバランスが良好なワイン。若くして飲み頃だが、熟成可能な高いポテンシャルを持つ。現代人のための滑らかボルドー。グラン・ヴァンのような重量感あるボトルに詰められているが手軽に上質感を味わえる。

クリームチーズ&デーツに
合わせて相性○

シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュ レ・サンティエ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2017年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] ルイ・ジャド

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥19,800 税込

シャンボール・ミュジニーは面積が小さいにもかかわらず名声の高い村である。粘土よりも石灰岩の多さが酒質を軽くソフトにする。ゆえに女性的なワインと表現されている。プルミエ・クリュ（一級畑）のレ・サンティエは、グラン・クリュ（特級畑）ボンヌ・マールの斜面下にあり、シャンボール最良の区画の一つである。淡いルビーの色調、ラズベリーやプラム、リコリスを連想する香り、上品な果実味、紅茶のようなフレーバー、しなやかで優美、そして緻密。余韻が糸のように細く長く、さらに奥行きがある。

クリームチーズ×プロシユートに
合わせて相性○

しなやかで優美、そして緻密

11

November 2023

ワインクラブ通信

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。



夜遅くに仕事を終え、帰りの電車に乗った。毎朝4時半起床の身にこたえる。心身共、疲労困憊だった。車内は満席だったが幸運なことに席に座れた。私の右斜め前に会社員とみられる50歳代の男性が立っていた。左手に鞆。右手には大きな花束と一緒に吊革を掴んでいる。「なんと不安定なことか、でも大事な花束のようだ。奥さんへのプレゼントかな・・・」、と勝手に空想する。私もワインを持って電車で座れないことはしばしばある。右手に吊革、左手に2〜3本入りのワインバックを持って立った状態は、拷問のような辛さだったので共感できる。いつもワインを買ってくれたお客様は、どんなに大変だったことか。しばらくして、男性が立っている前の席が空いた。彼は緩慢な動きで席に座ろうとしたが、その瞬間信じられない光景を見た。私の前を黒い人影が横切り、男性が座ろうとした席に忍者のように人が滑り込んだ。「なんと素早いことか!」。私は落胆の表情が見えた彼に同情し、立ち上がって席を譲った。予想通り固辞されたが、「せっかくきれいな花束があるのですから」と言葉を添えると、彼は柔らかい笑みを浮かべて納得したように席に座ってくれた。私は下車するまで立っていたが不思議と疲れがなく快適だった。男性の笑顔と感謝の言葉を浴びてから疲れがとれていたようだ。なぜだろう?これは「カインドフルネス」かもしれない。カインドフルネスとは、「人に対して親切にすること」で自身のストレスを下げ、免疫力が上がるという。帰宅後、夕食のワインがさらに美味しく感じられた。

Column

「カインドフルネス」

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】

自然の産物である ワイン

広島アンデルセンソムリエ
江野 かおり

約20年ワインに携わる仕事をしていますが、ワインに対する考え方が変わった私の分岐点ともいえるのが2015年に訪れた山梨県でのワイナリー巡りです。山梨県は国産ワインの生産量が日本で、現在100軒近いワイナリーがあります。晴れの日が多く、雨量も適度、水はけがよく、果実が育ちやすいと言われている土地柄。甲府盆地の寒暖差は葡萄に適度な酸を与えることから葡萄の栽培とワイン造りが栄えてきました。私が訪れた9月は葡萄の収穫の時期。今でも忘れられないのが、ワイナリーから見える富士山の景色。まだ雪で覆われてはいないゴツゴツとした姿は圧巻でした。そんな富士山のみもとにあるワイナリーを10か所ほど巡りました。大規模なワイナリーもあれば家族経営の小さなワイナリーまでありますが、どこもワイン造りへの信念、情熱を持っていること。生産者のみなさんは私たちに丁寧に熱くこだわりを話してくれました。そして、改めて感じたことは、ワインは農産物のひとつであるということ。同じ地域、同じ葡萄の品種でもワインの味わいが違うこと。ワインは原料である葡萄がとにかく大切で、その年の気候や状況によって香りや味わいが違う。これがやっぱりワインの面白いところだと改めて感じました。とにかくひたすら飲んで気が付けば夜に。郷土料理の「ほうとう」が体中にしみ渡る、そんな充実した一日でした。今年もボージョレ・ヌーヴォーの解禁日が近づいてきました。今年の葡萄のフレッシュな香りと味を楽しむにはぴったりなお祭り。フランスも今年は暑く、天候の不安定さはあったものの、果実の凝縮感とやさしい酸味をもつ葡萄が収穫されたそうです。今年はどうな出来になっているか楽しみです。

