

4

April 2025

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。

スプマンテの最上級



プロシユートで巻いた
グリッシーニとともに！

今月の一品

ボージョレ・ブラン

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2023年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] シャトー・デ・ジャック

[品 種] シャルドネ

750ml ¥4,400 税込

白のボージョレである。しかしながらボージョレ全体の1%にすぎない。「ボージョレ」と名乗ることのできる白ワインは、シャルドネ種を使用したものに限られる。このワインに使用されるブドウは、クロ・ド・ロワズの畑で栽培されている。かつて、ロワズ男爵が所有する中世の要塞と土地だった。1643年にシャルトリューズ修道士に引き継がれ、元々のガメイのブドウからシャルドネに植え替えた。畑は花崗岩の岩盤上に堆積物が層をなした土壌で、シャルドネのフルーティーな味わいを生む。エニシダの花にグレープフルーツやアプリコットなどのフローラルでフルーティーな風味が広がる。辛口でイキイキして新鮮。若いうちに楽しむこともできるが、適切な貯蔵条件で3～5年熟成させることもできる。

アスパラガスのグラタンに
バゲットを添えて！

フランチャコルタ ブリュット

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] NV

[生産地] イタリア ロンバルディア州

[生産者] アジエンダ・アグリコラ・フェルゲッティーナ

[品 種] シャルドネ90%、ピノ・ネッロ10%

750ml ¥5,720 税込

フランチャコルタは、イタリアのシャンパーニュと称されるハイグレード・スプマンテを生み出す産地。遥か昔、周囲が氷河で押しのけられた土壌で出来た小高い丘に囲まれ、地面が削られたことでさまざまな年代の地層など、多様で複雑な土質に富んでいる。「ベスト・バイ・フランチャコルタ」に数えられるフェルゲッティーナ。その最大の特徴の1つが「限りなく上品で繊細、澄み切った」味わい。優しくブドウを搾ることで雑味がない果汁を搾れる。その秘密のひとつが搾汁率35%（フランチャコルタ規定65%まで）。良質のブドウを選別するなど、結果としてブドウ全体から得られる果汁は僅かに17.5%と2割に満たない。ピュアでエレガント、そして緻密。選ばれた高貴な味わいである。

白のボージョレ



Column

「イースター」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

何年前だろうか。4月であったことには間違いない。ドイツ・ライン河畔にあるヴィンケル村のワイン生産農家を訪問した。村に桜が咲いた光景を記憶している。農家の簡素で落ち着いた佇まいは、どこか懐かしさを覚える。コの字型の敷地に住居と醸造所が向かい合うように建っている。その建物の周囲を庭がとり囲んでいる。到着するや否や、当主から「今日はイースターです。皆さんのプレゼントを庭のあちこちに隠しています。探してください!」。これはイースターに行うメインイベント「エッグ



ハント」。庭や家の中に隠したイースターエッグを子どもたちが探し出すイースターの風物詩である。樹木の下や、滑り台の上、花壇の中に隠してあった。

私のプレゼントはツタの中に隠してあった。バスケットの中には、お菓子と一緒に「sadamori」と瓶にプリントされたワインが入っていた。ちょっとした工夫でワインがワイン以上の価値を持つ喜びを知った。醸造所内でテイスティングを終え、庭に出てみるとガーデンパーティが設けられていた。会場ではライ麦パンを添えたアスパラガスのスープ、直径1m位の鉄板で焼かれた肉の丸焼きを切り分ける。それにハーブのソースを添えてみるとリースリングにぴったり。デザートはイチゴのケーキにアイスヴァインで締めくくった。ちなみにアテンドしてくれた方は、ドイツ在住の日本人女性だった。彼女から「イースターは仕事はしない。日本では元旦にお客様を招くようなもの」と教えてくれた。「それほど私たちは歓待に値する客なのか?もしくは彼らにとって、こちらからの申し出を断りにくい立場だったのか?」



と恐縮し複雑な心境になった。しかし大切な行いは、この時間を
楽しみ、笑顔で感謝することだと思った。

Special

貞森の今月だけの特別コラム

私のお気に入り

「芸北りんごのサンド」



しばしば、スタッフ同士の会話で「アンデルセンらしさ」という言葉が取り交わされる。一部のお客様から「アンデルセンともあろうものが」と叱咤激励を受けることがある。「アンデルセンらしさ」とは、人によってさまざまな解釈があるだろう。私にとって、アンデルセンらしい商品をひとつ挙げるとしたら「芸北りんごのサンド」である。きっかけは、小谷サービスエリア(山陽自動車道上り線)に立ち寄った時に、ショッピングエリア内で見つけた。白いフィリングが白い食パンに挟まれただけのサンドイッチ、品のある透明のパッケージデザインでさらに目立たない?いや「買ってくれ!」と言わんばかりの派手なパッケージの商品が所狭しにならんでいる中では、シンプルな装いのゆえ、むしろ目立つ。自社農場のりんごにアンデルセンのパン、それをアンデルセンのスタッフによる手作りとなるならば「一度は買って食べねばなるまい」という動機だけで購入した。外見が地味な印象だったため、味は期待しなかった…が、期待を大きく上回った。りんごのシャキシャキした歯ごたえとなめらかなクリームとの対比、りんごの風味と酸味が味をまとめている。残念ながら広島アンデルセンで扱っていない。アンデルセンでは小谷SA店のみで販売している。以来、小谷サービスエリアでの休憩中に買って食べている。店内が混雑しているときは、パーキングの自家用車に戻り、運転席から後部座席に移動する。ハンドルが邪魔をしない後部座席、店内の喧噪から逃れた静寂な車内で、ゆったりと自販機のコーヒーと一緒に味わう。意外とリッチな時間になる。

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
今、楽しんでいただきた旬のチーズの
お話を紹介しています。

