

オーストリアワインの神髄



グリューナー・ヴェルトリーナー フェリックス

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2021年

[生産地] オーストリア ニーダーエステライヒ州

[生産者] ヴェスリ

[品 種] グリューナー・ヴェルトリーナー 750ml ¥3,300 税込

オーストリアで最も栽培面積の広い (36.5%) 白葡萄品種グリューナー・ヴェルトリーナー。この品種の重要なエリアのひとつランゲンロイスにワイナリーを構えるヴェスリ。葡萄は全て手作業で収穫され、空気圧式で全房を丁寧にプレス。その後、温度管理機能付きのステンレスタンクで天然酵母により自然発酵。果実の濃厚さとエレガントでピュアな酸が魅力。ワインアドヴォケート誌に「間違いなくニーダーエステライヒ州で最も上質で興味深いワインの一つであり、熟成のポテンシャルは偉大である」と称賛。澄んで輝きがある淡い麦藁色。白い花やオレンジのような香り、快活な酸と白胡椒のような細かい刺激がワインに深みを与える。味わいに品があり、芯があり、親しみやすい。

カツレツ（仔牛、鶏肉、豚肉）＋
レモン風味は○

今月の
一品

マルジリー ユラン ブリュット

[タイプ] 白・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] ドメヌ・ド・マルジリー

[品 種] ムニエ80%、シャルドネ20%

750ml ¥12,100 税込

ベルギー人のマキシム・ユランスが創業した家族経営のドメヌ。現在3.8haの葡萄畑を所有しており、ムニエ種に焦点を当てた個性豊かなシャンパーニュを生産している。収穫期には葡萄の鮮度と果皮のハリを保つために、冷蔵車で葡萄を輸送する。発酵は小樽で行い、バリック90%（新樽3%以下）と様々な形状のタンク10%で7～11ヶ月間熟成。リザーヴワインはシェリーのソレラ・システムのように毎年継ぎ足し熟成させたものを使用する。3年5ヶ月の瓶内熟成の後、出荷した。輝きのあるゴールドの外観。蜂蜜やジンジャーブレッドなど個性的な強い香りを発する。硬水のような塩苦味に続きブランデーのような風味が口中に広がる。こだわりの強い職人のシャンパーニュである。

開栓翌日にワイングラスで
飲んでもよし！

職人の
シャンパーニュ



今月の
逸品

2

February 2024

ワインクラブ通信

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は酒類を販売しません。

年末から元旦をはさんで2週間近く禁酒をした。このような長期間、お酒を飲まない生活は二十歳まで遡っても記憶にない。年末に体調を崩し、近所の内科で診てもらい、薬の服用のためにアルコールとの距離をとったのが理由だ。少なくとも10年間は診療所でお世話になっていない。診察してくれた医師は、白髪が似合う初老の紳士だった。先生に問診・聴診・処方してもらったときに小さな驚きがあった。やさしく時間をかけて丁寧に聴診器を当てる所作が美しい。「今までと何かが違う」。聴診されて感動を覚えたのは初めてだ。この体験がある知人に話した。知人が言うには、聴診器による診断を聴診法と言い、心臓や肺の音を聴いてさまざまな病気の診断ができると言う。しかし、経験豊富な医師でないとその音を正しく聴き取れず、診断には役立てられないらしい。ソムリエの能力に例えると、「ブラインドで試飲しているようだ」。接客はもちろんだが、ブラインドでのテイasting能力はソムリエの屋台骨だ。聴診のように真剣にワインを試飲して、問診のように一所懸命お客様とコミュニケーションをとり、同じ目線で悩み考え尽くし、ワインを紹介していきたいと思う。命を預かっている医師とワインを比較するのは、おこがましいと思われるだろう。されど、真剣に仕事に向き合う医師の姿から学んだことをワインに活かしたい。

Column

「聴診器とワイン」

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】

「忘れられない出会い」

広島アンデルセンソムリエ
新本悦子

まだ私がワインの世界に足を踏み入れていないときに会った福山のとあるワインのお店。たまたま知人から「期限が迫っているけど使わないから…」と、福山行の新幹線の回数券をもらった。せっかくなので食べ歩きをしに行こう!と、福山の街を散策。うろうろと歩いていたらワインのボトルがずらっと並んだ酒屋さんに会った。女性の店主らしき方に「ワインって、何だか難しそうで…」と伝えると、「あなた何年生まれ?こちらにいらっしやい」と、地下へ案内された。地下に向かう細い階段は、壁面にもワインがぎっしり。ドキドキしながら案内されるがまに降りると、「これがあなたの生まれ年のワインよ」とボルドーの赤ワインを出してくれた。「ワインってこんな楽しみ方もできるのよ」と自分の人生と同じ時間生きてきたワインに感動を覚えた。おすすめしたもらったリーズナブルな家飲み用の赤ワイン、白ワインはどちらもおいしかった。その後も何度か訪問したが、ワイン初心者の方にいつもわかりやすくワインを説明してくれ、そして、ワインの楽しみ方を教えてくれた。この出会いがなければ、もしかしたらワインの世界にここまで深く関わっていなかったかもしれない。先日、あるワインバーで年齢も性別もバラバラの仲間と20年前のヴィンテージワインを開け、20年前の自分のエピソードを語る。「人に歴史あり」とはまさにこのこと!共通点がなくなつてヴィンテージでつながることだってできる。そして、その時福山のとある酒屋さんの話になり、その店主の方は広島でワインが普及する前から活動をされている方だと知った。最後に…去年産まれた姪っ子に2023年のヴィンテージワインを買って、彼女が20歳になるときにプレゼントしようと考えている。