

ワインクラブ通信

肉汁の旨みを活かしたステーキでさらに奥行きあるワインに変身する。

円熟のブルゴーニュ!



今月の逸品

コルトン グラン・クリュ ルナルド

[タイプ] 赤・辛口
[生産地] フランス ブルゴーニュ地方
[生産者] ヴァンサン・ジラルダン
[品 種] ピノ・ノワール
[収穫年] 2005年

750ml ¥25,300 税込

ドーム状の丘に広がる葡萄畑コルトン。ブルゴーニュ地方で数少ない、赤ワインと白ワインのグラン・クリュ（特級畑）を擁している高水準のワイン産地。ルナルドはコルトンの四大区画のひとつである。ヴァンサン・ジラルダンは、近年のブルゴーニュにおけるトップドメースのひとつとして評価されている。2005年産は、ヴァンサン・ジラルダン氏が2012年に引退・ドメース売却前の希少なワイン。野バラ、干しプラム、燻製、オーク、シナモン、森の下草のような熟成香にスパイスのような風味が奥行きを与えている。抜栓1時間後に味がまとまり、円熟味が出てくる。新世界ワインでは真似できない細やかな味わい。

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。

若くして飲み頃、熟してもおいしい!



洗練された味、モダンムルソー

今月の一品

ムルソー キュヴェ・フェルナン・ボワイエ

[タイプ] 赤・辛口
[生産地] フランス ブルゴーニュ地方
[生産者] ドメース・イヴ・ボワイエ・マルトノ
[品 種] シャルドネ
[収穫年] 2017年

750ml ¥9,130 税込

現生産者（ヴァンサン・ボワイエ）の祖父（フェルナン・ボワイエ）の名を冠したワインは、レストラン顧客向けの特別なブレンドワインである。ムルソー村内の4つの畑から樹齢20～50年のシャルドネを厳選している。アプリコットや洋梨、フルーツコンフィのような果実香がある。さらにバター、焼菓子、パニラのニュアンスはフレンチオーク樽（新樽30%）での熟成から生まれたものである。飲み込んだ後の余韻は長い。ムルソーとしては比較的上品で洗練されたスタイルで若くして飲み頃。数年先の成熟した味も楽しみである。

【スタッフリレー通信】 ワインのあるしあわせ

広島アンデルセン総料理長 上田 達生

新婚の頃、妻の両親をよんで料理をふるまった。広島アンデルセンで学んだマリネサーモンを作ろうと思い、一緒に合わせるワインを選んでもらった。それは、「サンセール」という白ワイン。一緒に食べたときの感動!これは今でも忘れられない。合わせるものによってこんなにもお互いを引き立てることを、身をもって感じたのはこの時がはじめてだ。以前、研修でフランスに数か月滞在することがあった。スーパーに行くと、なんとワインよりも飲料用の水が高い。これはカルチャーショック。当時、水が3ユーロでワインが2ユーロだったように思う。なんとなく本場で飲むワインはおいしく感じた。きっと温度管理なども影響するのではないか。普段の食事はマルシェで買いたくしてアパートで料理をしたり、一緒に研修に行っていた同僚が買ってきた有名どころのパンと一緒に楽しんだりした。研修の最後にプラザアテネで見学させてもらったワインカーブは圧巻だった。地下にあるが、ボタン一つでテーブルが降りてくるようなこれまでに見たことがない場所だった。テイスティングのはずだが、おいしくてつい飲みすぎてしまったのもいい思い出になっている。料理を作るときに大切にしていることは季節や旬を楽しんでいただくこと。そして、料理に欠かせないのがソースである。ソースにワインを足すことで味が複雑に変化する。ポルドー、ブルゴーニュ、ポルト酒によって味が変わる。それが楽しい。そして、何よりおいしいワインとおいしいパンとおいしいチーズがあればしあわせ。この組み合わせは私の休みの日のお気に入りのスタイル。友人を招くのが好きなので、早く今の状況が落ち着き、大切な人たちとあわせな時間を過ごしたいものだ。

Column
「デッサンとワイン」

「ギョッ」背後に動物の気配がある。振り向くと木彫りの犬だった。生きているかのように犬の息遣いが聞こえてきそう。これは木彫彫刻家はしもとみお氏の作品（愛犬つき君）だ。彼女は15歳の時に阪神淡路大震災に遭遇し、将来の夢をそれまでの獣医から「動物の命」をテーマとする芸術家に変更したという。ふくやま美術館『はしもとみお どうぶつ彫刻展』に展示された作品はどれも生きているようだ。なぜだろう。ふと、展示されているデッサンに目が釘づけになった。デッサンは彫刻の設計図といわれる。等高線のような精緻な筆致。彫刻は平面から立体へと、次元の転換が必要になる。粘り強い観察力が求められそう。彼女が子供たちにやさしく宛てた「デッサン5ヶ条」が掲示されている。要約すると「デッサンは、誰かに伝える手紙のようなものです。想像で描いたり、写真などを見て描くのはやめて、目の前にあるものを信じて書きます。本物を見て描き上げた1枚は、本物を見ずにうまく仕上げた1,000枚より、価値あるものです。新しい世界の美しさをつづつ、発見していくのがデッサン」だという。「デッサン」を「テイスティング」に置き換えて読むとまさにワインと同じ世界だ。テイスティングコメントは、自分や誰かに伝えるための設計図。自分の味覚を信じてワインに正面から向き合い、ひとつひとつ丁寧に表現していく。「1を話すために10を知れ!残りの9に裏打ちされて話す1の言葉は重みがある」ことをはしもとみお氏からあらためて気づかされた。

エグゼクティブソムリエ 貞森一之