

端麗美酒



グリーナー・ヴェルトリーナー ベートーヴェン第9ラベル

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2023年

[生産地] オーストリア ウィーン州

[生産者] マイヤー・アム・プァールブラッツ

[品 種] グリーナー・ヴェルトリーナー 750ml ¥3,080 税込

「音楽の都」ウィーンのワイン。マイヤーはウィーンワインの第一人者と呼ばれる生産者である。ワインは国内で数々の賞を獲得するなど高く評価されている。また、ベートーヴェンが住み、あの第九を作曲した家屋「ベートーヴェンハウス」がワイナリーの敷地内にあり、世界各国からの観光客で賑わうウィーンを代表するホイリゲである。グリーナー・ヴェルトリーナーは、オーストリア固有の品種で最も栽培面積の広い(36.5%)ブドウである。輝きがある淡いレモンイエローの白ワイン。白い花や青リンゴ、カリン、レモンピールのアロマ。ジューシーでさっぱりした酸は、唾液を促すと共に食欲を誘う。塩苦味と果実味が折り重なるように広がる。シックで素晴らしい質感。まさに端麗美酒。

バター風味たっぷりの
クロワッサンと！

メロディ・アン・セー

[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] ル・ブリュン・セルヴネイ

[品 種] シャルドネ 750ml ¥9,020 税込

ル・ブリュン・セルヴネイはシャンパーニュ地方で5世代に渡ってブドウ栽培を行ってきた。1933年にレコルタン・マニピュラン(栽培から醸造・瓶詰めまで一貫生産)としてシャンパーニュ造りを開始した。樹齢50年を超える古樹の区画を多数所有しており、最も古いブドウだと植樹年は1910年までさかのぼる。これまで個人客や地元のレストランにのみ販売していた時期が長かったため、知名度は低いがシャンパーニュ業界では一目置かれた存在である。シャルドネ100%使用した、「メロディ・アン・セー」は、「シャルドネ・オブ・ザ・ワールド2020」で金賞に輝いた。アカシアやレモン、フルーツコンフィにバタークリームニュアンスがある。時間と温度上昇に伴い、グラスの中で柑橘からキャラメルへと香りが転調する。

熟成コンテとくるみパンで
さらに転調！

転調・開運の泡



今月の逸品

1

January 2025

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には酒類を販売しません。

Column

「バゲットが旨い！」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

ワインバイヤーを兼務していた初期の頃、フランスで買い付けたワインが仕事場に届いた。わくわくする感情を抑え、ワインを数日間静置して味を落ち着かせた。落ち着いた頃、ワインを開栓した。グラスにワインをそそぎ、香りと味を確かめる前のドキドキ感がたまらない。味わった瞬間「あれ？ 美味しいが違う！」。生産者の蔵元で飲んだ味ではない、何かが違う？よく言えば「味が洗練されている」。否定的に言えば「凡庸でおとなしい」。バレル・テイasting（樽酒の試飲）は、難しいことを痛感した。

ワインバイヤーに携わった15年間、毎年4月に渡航して買い付けを任されていた。秋に収穫したブドウから仕込まれたワインが落ち着いた翌春。樽熟成中のワインを商取引として試飲できる時期が4月。まだ仕上がっていない樽熟成中のワインを試飲する。樽からピペットで採酒して、そのままグラスに入れて試飲する事もあれば、サンプル（樽から仮瓶に入れたワイン）を試飲する事もある。仕上がる前のワインを、最終的にどのようなワインに仕上がるかをイメージして試飲をするため難しい。樽から引き抜かれた赤ワインは黒紫色で濃厚。噛めるような果実の凝縮感がありインパクトがある。しかし、手元に届いたワインは違っていた。それはなぜか？年月の経過による熟成なのか？それとも、各ロットの味を均一化するためにタンクに集められた結果なのか？決定的な理由は、瓶詰め前のフィルター処理にあった。瓶詰め前の濾過は、品質の安定化に必要なこと。されど過度の濾過は旨味が減少するという。そこでフィルターで軽く漉すか、もしくは無濾過で瓶詰めする生産者も存在する。



当時の私は、樽ワインと瓶詰めワインの味の違いを認識していなかった。それから毎年、失敗と反省を繰り返し、樽酒のテイasting精度が整ってきた。飲み頃を予想することは難しいが面白い。樽酒は特別感があるが、お客様に届けられる「瓶詰め後のワインが真なり！」だと思う。ところで、歯や唇が真っ黒になるバレル・テイastingに癒しあり。それはテイastingの合間に食べるバゲットがなんと旨いことか！



Cheese

with Bread ソムリエ 沼田のチーズのお話

■ ■ 通好みのチーズ ラングル

ミッシュプロート、パンオノア
グラニースミス×志ブレッドと一緒に！

乳種：牛乳

タイプ：ウォッシュタイプ 生産地：フランス シャンパーニュ地方

相性のいいワイン：シャンパーニュ、華やかなミディアムボディの赤ワイン、フルーティな白ワイン

ラングルは発泡性ワインの産地としても有名なフランス・シャンパーニュ地方にあるラングル高原が生産地で、伝統的なウォッシュタイプのチーズです。一目見てすぐにラングルとわかる独特な見た目が特徴的。表面に泉（フォンテース）と呼ばれる噴火口のような窪みがあります。これは、熟成期間中に本来チーズ熟成時に行う反転作業（ひっくり返す作業）を行わないことから起こります。なぜ行わないのかには諸説ありますが、ただ忘れていたという説が有力です。真ん中のへこみが深いほど、より熟成されたクリーミーなチーズになります。「アナトー色素」を含んだ塩水でウォッシュし熟成するととろけるようなクリーム状になり、旨みが増し舌触りも滑らかに。より熟成が進むとラングルの特徴である強い風味が感じられます。チーズ通はこの窪みに少量のマール・ド・シャンパーニュやマール・ド・ブルゴーニュを注いで楽しむとも言われています。シャンパーニュ地方で作られるラングルにはぜひ上質なシャンパーニュをあわせていただきたいです。上部のへこみ部分にシャンパンを注ぎ入れ、ラングルをグラスのようにして飲むという粋な逸話も残っています。他にも華やかさを感じる赤ワインやフルーティな白ワインなど、ラングルの強い風味と鮮やかにマッチします。チーズの塩味と、レーズンの入ったパンの甘みは最高の組み合わせです。ラングルとワイン、パンのマリアージュでリッチな時間を。

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い旬のチーズの
お話をご紹介します。

