

老舗の泡洗練の味



アンリオ ブリュット スーヴェラン

[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] アンリオ

[品 種] ピノ・ノワール45%、
シャルドネ 40%、ムニエ15%

750ml ¥8,580 税込

17世紀からワイン造りに携わり、200年以上家族経営を行っているシャンパーニュ生産者アンリオ。高品質なシャルドネを活かしたフレッシュでエレガントな味わいの長熟タイプのシャンパーニュを世に送り出している。「スーヴェラン」は、コート・デ・ブランのシャルドネとモンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワールを中心に、約25のクリュをアッサンブラージュしている。リザーヴワイン30～50%、瓶熟3年以上とスタンダードとしては異例とも言える贅沢な造りである。「スーヴェラン」とは、フランス語で「至高」の意。柑橘や白い花、ブリオッシュのような特徴的なアロマと長く調和の取れた余韻。アンリオらしいエレガントさとワインとしての美味しさを追求したシャンパーニュである。

一年間のご褒美に！

今月の
一品

シャトー・ラボルド

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2010年

[生産地] フランス ボルドー地方

[生産者] シャトー・ラボルド

[品 種] メルロ75%、
カベルネ・ソーヴィニヨン25%

750ml ¥3,630 税込

ボルドーの2010年は、最も知られているヴィンテージの1つである。リリースされた当時、どのヴィンテージよりも高い評価を受けたため、今では驚くほど残っていない。ボルドーを味わうハードルの高さは、飲み頃のコツが少ないことである。その敷居の高さを払拭したのがシャトー・ラボルドである。メドックの北部に位置する、なだらかな丘にあり、小石が混じり合った複雑性に富んだ土壌である。発酵後、新樽50%、古樽50%で14～16ヶ月間熟成させた。レンガ色がかかったガーネットの色調、干しプラム、カシス、タバコのような複雑な香り、磨き上げたような細やかでこなれたタンニン、スパイスのフレーバーが調和した飲み頃ワインである。

飲み頃の
ゴールデンタイム

多忙な人にふさわしい、
じっくり楽しむワイン



今月の
逸品

12
December 2023

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。

「このワインはお客様にも対応できる格のワインですか?」と執事に訊ねる。執事は「はい、これでしたら充分対応できる銘酒です」と主人に答える。「それでは、このワインはお客様が来られたときにお出ししましょう。今日の夕食には、地元のワインにしましょう」と主人。フランスのシャトーやシャンパーニュのオーナーや社長主催のディナーに何度か招かれたことがある。私は高価で希少なワインに驚き、お礼を先方に伝えると「私たちがこのワインを飲めるのは、あなた方が来てくれたお陰です」とエスプリに富んだ言葉が返ってくる。ちょっとした一言でお客に精神的負担をかけないように配慮してくれる。これまで接してきたフランス人の多くは、日常の食事やワインは簡素だという。日常の食卓では特別（高価で希少）なワインの栓をむやみに開けないようだ。特別なワインはそれなりの舞台が必要！喜んでもらえるファンが集まってこそその舞台。舞台はひとりで鑑賞するには贅沢だ。ワインをひとりで飲むにはもったいない。喜びを分かち合える人と楽しむと相乗効果を発揮する。価値を活かすには、それにふさわしい人と空間、タイミングが大切だという。ワインを上手に付き合っている人たちから、生活のメリハリを大切にしていることを学んだ。たとえば、一年の締めくくりには、特別なワインを開けよう！一年間頑張ってきたご褒美と今後の活力のために「今年はロマネ・コンティでも開けようか」と、言ってみたい。ただし初夢でないことを祈る！

Column

「ワインのメリハリ」

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】

大切な人との 時間をつなぐ

広島アンデルセン
マーケットチーム
脇本 勘永

大切な人たちとワインと一緒に食卓を囲む時間が好きです。先日、実家に帰るときに4種類のワインを買って帰りました。家族全員の好みを考えてフルボディの赤ワイン、甘口の白ワイン、アンデルセンファームのシードル、白ワインのスパークリングワインをセレクト。メインディッシュにビーフシチューを作り、オードブルにはサーモンのマリネ、牡蠣のオイル漬け、そして、広島アンデルセンでおすすめの「パンが食べたくなるシリーズ」からポークリエットを用意しました。バゲットはもちろん食べる直前にカット。切りたての香りと、焼皮の香ばしい食感は何とも言えません。家族みんなで食卓を囲み、おいしいワインとお料理に会話も弾みます。私は料理をすることが好きなので、ワインにあわせて料理を作って、友人を招いて一緒に過ごします。ドイツパンのミッシュブロートを使ってオープンサンドを作ったり、和食と一緒にワインを楽しんだりしています。やっぱり大切な人たちと過ごす時間にワインは欠かせません。私は1Fで接客を担当していますが、お客様とレジでワインの会話をすることも大好きです。お客様が持ってこられたお料理を見ながらパンやワインの話をすると、とても楽しい気持ちになります。ぜひこれからもたくさんのお客様とお話して、おいしい情報の共有ができればうれしく思います。12月は弟の誕生日や、いとこの結婚式があります。どんなワインを贈ろうかな。今からワクワクしています。