

9

September 2023

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。

秋のシャンパーニュ！

バターやクリーム風味のきのこ料理で秋を堪能！

今月の一品

ジヴリ シャン・プーロ ブラン

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2020年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] グフィエ

[品 種] シャルドネ

750ml ¥6,600税込

ワイン造りの歴史は4世紀にまでさかのぼるジヴリ村。キリスト教のクリュニー派やシトー派の修道士たちによってワイン造りが始まった。初代フランス国王（アンリ4世）のお気に入りのワインとしても知られている。現当主のフレデリックは、元ワイン法を専門とする弁護士だったが、グフィエ家の全幅の信頼を得てドメースを引き継いだ。シャン・プーロは、シルト質土壌の真東に面した区画で栽培されたシャルドネをオーク樽で発酵・熟成させたワイン。アカシアやオレンジコンポート、洋梨のアロマにスパイスやバター、オレンジのような風味が広がる。純粋かつ複雑、長い余韻、果実のアロマを純粋に活かしている。地元のレストランで長年愛され、ワインの流行に敏感なワインショップで注目されている。

若いうちは柑橘、熟成させると濃厚な果実香へと変化する



ジヴリを超えた、シャサーニュの品格

ボランジェ B13
(ベー・トレーズ)

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2013年

[生産地] フランス シャンパーニュ地方

[生産者] ボランジェ

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥30,800税込

1829年、ジャック・ボランジェによって設立されたシャンパーニュ・メゾン。創業時から変わらぬ厳格な基準によって造られるシャンパーニュは、上質なピノ・ノワールを活かした複雑なアロマに溢れている。ボランジェ B13 (ベー・トレーズ) は、「ボランジェ 2013年」の略称であり、ボランジェの持ちうる技術やヴィンテージの特徴が表現されている。2013年のシャンパーニュは、しっかりと成熟。結果的に糖度と酸度の両方が高く、バランスの良い理想的な葡萄が収穫。淡いゴールドの外観、リンゴや焦がしバター、蜂蜜のニュアンスがあり、バタートーストのような風味が口中に広がる。比較的高い温度（11～12℃）で、バターやクリーム風味のきのこ料理、ブリーやコンテなどの熟成チーズにおすすめ。（飲み頃～2031年）

シャンパーニュで、あるシェフを思い出す。妻の誘いで、オープンしたばかりという「某フレンチレストラン」へ行った。飾り気のないページュの外壁、店内はカウンターを配したオープンキッチン。料理人とお客様の双方にとって料理に専念できる空間のようだ。私は出迎えてくれたオーナーシェフを見て記憶がよみがえった。1〜2年前だったか、彼の料理を食べて美味しかった思い出が残っていた。当時は居抜き店舗・ワンオペレーションで苦勞されていた。新しいお店は、新人（当時）と思われる若い男性スタッフ1名を雇っている。最初にシャンパーニュをグラス入りで注文。若いスタッフが冷蔵庫から、「すでに開栓済のシャンパーニュ」を取り出し、ストッパーを外し、グラスに注ぎ入れようとした。ボトル四分の一ほど中身が残っていた。スタッフがシャンパーニュをグラスに注ぐ間際、シェフがひき止めた。シェフは「未開栓の新しいシャンパーニュ」をわざわざ開栓し、グラスに注ぎ入れサーブしてくれた。私たちは開栓済みのものでも良かったが、「お客様を満足してもらいたい!」という、店の気持ちだけで十分嬉しかった。本題はその後だ。シェフは「開栓済のもの」と「開栓したばかりの新しいもの」を「どうだ!」と言わんばかりに新人スタッフに味見させた。新人は味の違いに納得したようで頷いていた。お客様に良質で美味しい状態で提供しよう!それに関わるスタッフにも伝え育てようとするシェフの姿勢に感動を覚えた。ワインひとつとっても手を抜かないだけに、料理も「本物」だった。この1件から何年たったのだろうか。その店はミシュランガイドで「☆☆」に昇格した。

Column

「本物」

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】

しあわせを
届けてくれる
ワイン

広島アンデルセン
セントラルキッチンチーム
森下 美幸

私の中でワインは親しい人とのしあわせな時間を過ごすのに欠かせない存在です。春に友人の誕生日に鉄板焼きを食べに行ったときのこと。スパークリングで乾杯し、前菜を楽しむ。そのあとは鱈、ホタテをグリルしたものを白ワインと一緒に、そして、最後は口溶けのよいお肉を赤ワインと。目の前で焼いてくれる最高のお料理を、ワインと一緒に最後までじっくりと味わうことができました。このおいしい時間は、友人との大切な時間をさらに思い出深いものにしてくれました。もうひとつ思い出に残っているのは、長く働いた会社の仲間が退職するときのこと。本人からのリクエストもあり、ワインを贈りました。記念に残るものと思い、ちょっといい赤ワインをセレクト。喜んでくれた顔は今でも記憶に残っています。私自身も7月の誕生日に会社の仲間から私の好きな「てんとう虫」がデザインされたラベルの赤ワインをもらいました。可愛すぎる!!飲むのがもったいなくて、まだ飾っています。なにかおいしいものを買ってじっくりと味わいたいものです。ふと思うと、大切な人との節目や記念日には必ずワインがしあわせなひと時をプレゼントしてくれます。これからもワインがもたらしてくれる小さなしあわせを積み重ねていきたいです。

