

ワイン課通信

2009年11月号

お疲れ様です。バニユルス上野店の横畠と申します。
今回は10月13日(火)に行われたペデスの会の報告をさせていただきます。

テーマはNouveauの解禁も待ち遠しい！ **Beaujolais** ですが、その前に…

～ズバリ、2009年の出来はどんなのよ？～

…すべての生産者が「2005年より偉大」と口をそろえています！！！！

3月から7月の平均気温が1968年以来2003年に次いで高く、とくに7月の最初の3週は暑く乾燥していて、雨量は平均の半分以下でした。発芽は平均的に始まりましたがその後気温がぐんぐん上昇して、開花は5月半ばから5月末に終了しました。晴天続きで生育が早まり、ほとんどのワイナリーで昨年より2～3週間早い収穫が行われたそうです。「2003年ほど乾燥せず、猛暑でぶどうが焼けることもなく2005年より粒が小さく凝縮している」
なんとも今から楽しみです！！！！

それではPDS会の報告とまいります。まずは白ワイン2種類を同時に。

Harmonie des Terroire (ハーモニー・ド・テロワール)

Beaujolais Blanc 2007と**Beaujolais Blanc Fut de Chene 2004**です。

Cru Beaujolaisではないシャルネ村はBourgoneと同じ粘土質石灰の土壌で平地が多いBeaujolaisの中でも、丘の連なる起伏のある畑で育ったシャルドネでつくられています。

ご用意していただいたお料理は、根菜などたっぷりのお野菜のエチュベを添えた長崎県産のカレイのカルパッチョです。オレンジ、シトロン、クミン、コリアンダーの香りをきかせていただきました。

「カレイという魚にあう」「エチュベではなくマリネの方があう」「ハーブやスパイスの香りがあう」などの意見をいただきました。続いて、本日は赤ワイン6種類です。

Philippe Pacalet (フィリップ・パカレ)

Beaujolais Vin de Primeur 2005と同じく**2006**です。



Pacalet氏の理想とするBeaujolaisのスタイルは「繊細でエレガントなガメイ」です。

そのためMoron村の複数の区画のぶどうがブレンドされます。

「**Vin de Primeur (最初のワイン)**」その名に込められたPacalet氏の想いとは

「リリース直後に飲んでおいしいだけでなく、翌年以降もすばらしく熟成するワイン」！

さあ、味わってみよう！と、思いきや…わずかに発泡して還元臭(?)を伴っておりました。飲めないことはないのですが、こういうこともあるんだな。またまた勉強になります。ではたて続けにもう2種いきます。

Jean Foillard(ジャン・フォワイヤール)のBeaujolais Nouveau 2005同じく2006です。

「Pinoter(Pinot Noirの個性をもつ)」

これはBeaujolaisの生産者にとってのほめ言葉です。

この言葉に最もふさわしいワインを造るのが

Jean Foillard氏です。

この4種のワインに合わせるお料理は、定番中の定番

みんな大好き！ジャンボン・ペルシエです。

豚の風味と食感を強調したかったので、ジュレは少なめに



ハムは厚切りでボリュームをだしていただきました。「Pacaletの方がお料理と合う」という意見が多かったようです。「05の豊かな果実味が合う」などいただきました。「豚の風味が強くて合わない」という方もいらっしゃいました。一方、Jean Foillardは「ムータルドと一緒に合う」「ピクルスと一緒に合う」など酸味を感じさせるものとの相性がよかったようです。(06が特に)。ワインは最後の2種にまいます。

Morgon Cote du Py 2005と同じく2006です。

Jean Foillardのトップキュヴェです。樹齢70年ものGamayも入っています。

お料理はみんな大好き！吉田豚です。複数の部位とマリアージュを、と提案させていただいたところ、

ロースはシンプルにローストに、バラはプチサレに、フィレはディアブルにと

なんと豪華な一皿をご用意していただきました。

「05の方が赤身や淡泊な脂と合う」「05はフィレのうまみが引き立つ」「06にはロースが合う」と

全体的に共通した意見をいただきました。

最後は恒例のムッシュのスペシャルワインの登場です！

またもやスゴイの来ちゃいました・・・

香りで眩暈がしました。

ブラインドでBourgogneの名だたる造り手、Grand Cru名が挙げられるなか答えは

Louis RemyのLatricheres Chambertin 1969！！！！

ニアピン賞、バニユルス銀座の鈴木さん。

おめでとうございます！！！！

最後にムッシュからいただいた総括(っぽいもの?)です。

「ブルゴーニュの2005年は本当に素晴らしいヴィンテージだった。

でもオレは2006年が好きなんだよ。

うちのワインリストをみてもブルゴーニュは06が圧倒的に多いのは、05より安いからなんかじゃない。

05は果実味があって華やかだが、06は本当にエレガントだ。今日飲んでわかったら？

05が好きな人も多いたろうけど、06のようなヴィンテージでも

エレガントで素晴らしいということをおもひながらみなさんやお客さんにも知ってほしい」

ムッシュ、ありがとうございました。

今回もたくさんの方にご協力いただきました。

本店石井店長、鈴木さんをはじめスタッフのみなさん、

本店小谷シェフ、しまさん。

みなさん本当にありがとうございました。

バニユルス上野店 横畠久美子