

## ワイン課通信11月1日号

皆様お疲れ様です。今回は10月19日に行われましたPDSの会の報告をさせていただきます。  
基本講座「セパージュ」をテーマに白2種、赤4種を用意致しました。

今回も私の準備不足の為、ご協力頂いた方々に大変ご迷惑をお掛けしました。  
重ねてお詫び申し上げます。

まず白2種類です。



Chardonnay

ワインを今から学ぶ！そんな方でも名前は聞いた事があるのではないのでしょうか？  
品種の個性はニュートラルですが、産地の特徴を変幻自在に表現してくれます。  
発芽が早く遅霜(おとしも)の害を受けやすいのが欠点ですが、  
冷涼なフランスのシャンパーニュ地方から温暖なオーストラリアまでと適応能力は高いです。

それだけに栽培地域の気候がワインに与える影響は大きく、シャープな酸味を伴う柑橘系から  
ポリウムたっぷりのトロピカルフルーツまで、様々なスタイルが混在します。  
ですが温暖過ぎると白ワインに不可欠な酸の低下が免れず、比較的冷涼な気候が望まれます。

使用するワインはPhilippe Chavy / Puligny Montrachet 'Corvees des Vignes' 2008



Riesling

ドイツを代表する品種で、隣接するアルザスやオーストリアでも重要な存在。  
冷涼な気候と痩せた土壌がもたらす繊細さがこの品種の基本です。  
例えばドイツのラインガウ。ミネラルが豊富で、水はけの大きにより、  
酸性の変成岩(へんせいがん)土壌に植えられ、冷涼な気候がもたらす高い酸を  
温かい土壌が和らげる事で、バランスのよい味わいになります

そしてフランスのアルザスでは上記の産地と似た、花崗岩(かこうがん)、シスト、  
片麻岩(へんまがん)といった土壌に植えられます。  
気候が温暖で、かつ土壌が温かいため大変ふっくらとした味わいになります。

ですが、アルザスに多い粘土石灰質土壌にも植えられています。  
温暖な気候がもたらす高いアルコールとそれによる力強さを、冷たい土壌がもたらす  
硬質な酸が引き締める。コントラストが強く激しい味わいはアルザスならではです。

使用するワインは Christian Binner / Riesling 'Schlossberg' 2004

お料理はカニとアボカドをコンソメのジュレで合わせ、カリフラワーのムースを敷いたものです。  
こちらに別添えてサワークリームも用意して頂きました。

合わせて頂いた感想として、シャルドネの方がカニのまろやかさや甘みを感じられる  
コンソメのジュレの瑞々しさが合うといったコメントを頂きました。  
その他にはヨーグルト的なまろやかな酸味よりもう少しフレッシュな酸味と合わせても美味しいのでは?とのコメントも。

リースリングとはアボカドの濃厚さとは合うが、カニだと少し臭みが出てしまう。  
ワインの持っている熟した果実のような甘さとは少し合わないのでは・・というコメントが多かったです。  
そのままよりも、サワークリームを加えると厚み・酸が足されバランスが取れるというコメントも頂きました。

続いて赤2種です。



Pinot Noir

ワインの品質を規定する根本条件として、「テロワール」という概念があります。断定的な表現ではなく、その土地の気候や土壌などの総体を指します。この「テロワール」という言葉がもっとも多く使われるのがこのブドウから造られるワインです。

産地としてはフランスのブルゴーニュは外せません。類い稀なる芳香性とキレイな酸が身上のこちらは温暖な気候のもとで栽培すれば急激に成熟して香りも酸も失いかねず、したがって冷涼な産地で栽培するのが肝要です。また複雑で緻密な構成を持つ最高のピノは石灰質の土壌から生まれるとも言われています。他の品種とブレンドされる事は稀で、ほとんど単一で醸造されます。

使用するワインは Daniel Rion / Vosne Romanee 2007



Grenache

フランス・ローヌ渓谷南部ではもっとも重要な品種です。スペイン原産で現在もスペインのカタルーニャ地方・ブリオラートで素晴らしいワインが造られています。温暖な気候を好み、新世界でも盛んに栽培されていますが単一ではなくブレンド用としても需要のある品種です。

味わいは豊潤で柔らかな口当たりでワインを飲みなれていない人でも親しみやすいのが魅力です。

使用するワインは Dom Gramenon / Cotes-du-Rhone 'La Sagesse' 2008

お料理はフルロット、ジロール、シャンピニオン・ド・パリを使ったソテーです。

さらに金子シェフのご厚意で生の鹿肉とも合わせる事が出来ました！！  
北海道は根室の海岸沿いで生息し、海藻も餌にしているというこちらのシカ  
貴重な体験をありがとうございます。

合せて頂いた感想はかない個人差が感じられました。

まずピノワールと合うとコメントされた方は

**ワインの持つエレガントさと程良いワイルドさがキノコととても合う！**

**ワインの柔らかさ・甘み、キノコの香りが引き立つ**

などなどこれぞマリアージュ！といった感想を頂きました。

逆に、キノコの味わいにワインが負けてしまうといったコメントもあり

みなさん納得のマリアージュというのはなかなか難しいと改めて感じました。

続いてグルナッシュとの相性ですが

**ワインの甘さとキノコの甘さが合う、ポリフェノールのある果実味と合う**

などのコメントを頂きましたが、全体的にはピノワールとの相性が良いという感想が多かったです。

最後の赤2種です。



赤ワインと言えばこの品種、世界各地で栽培されているまさに赤ワイン品種の王様です。本来は晩熟なため、比較的温暖な気候を好み、水捌けの良い土壌が望ましいです。乾燥を好むため降水量の多い原産地ボルドーより、降水量の少ない新世界諸国がむしろ栽培条件として好都合な事も、この品種が広まった理由の一つと見られています。

味わいの特徴としてカベルネ・ソーヴィニオンはカベルネ・ソーヴィニオンの味がします。それは清潔感のある香りと、強靱なタンニンによる揺るぎない構造 緻密な質感をまとう上品な味と、長大な余韻です。

最初から最後まで粗野な凹凸が無くどこのワインを飲んでも安定感がある。これもカベルネ・ソーヴィニオンの美点です。

## Cabernet Sauvignon

使用するワインは Ch.d'Armailhac 2007



フランスのローヌ渓谷で長熟タイプの高級ワインを生む品種ですが、うまく成熟しないと単調な薄っぺらいワインにしかありません。そのため温暖な気候は必須条件で新世界ではオーストラリア(シラーズでの呼称が有名)かワシントンでも成功しています。

特徴としては、むせかえるような野性的な香りと強靱なタンニンを備えたパワフルな面。もうひとつは、ピノと間違えるような華やかな香り、鮮烈な酸を伴う緻密な構造を備えた上品な性格です。正反対とも言えるようなこの二面性のバランスこそが、優れたシラーを特徴づけます。

新世界の特徴としては、濃厚でスパイシー・パワフルな味わいのものが多いです。

## Syrah

使用するワインは franck Balthazar / Cornas 2005

最後のお料理はエゾ鹿のモモ肉を使ったローストと赤ワイン煮込みです。こちらにはペンネも一緒に用意して頂きました。

まずはカベルネ・ソーヴィニオンのコメントです。こちらは煮込みに合うとコメントされた方が多かったです。

具体的には、**ワインの甘い香りとエゾ鹿のほのかな甘みが合う**  
**エゾ鹿に合うのはもちろん、吉田豚のベーコンとも合う**  
**カベルネにはソースの甘みが好相性、とも**

ローストに合うとコメントされた方は、  
**柔らかい肉質とやや弾力のある感じが良い**  
**エゾ鹿とワインの鉄っぽさが良い、などです。**

続いてシラーですが、こちらはワインの特徴の一つでもあるスパイシーさに合わせて…  
と言ったコメントが多かったです。

ローストの場合ですが、**野性味とスパイシーさが合う、ワインの甘みが増す。**  
さらには**ワインのスパイシーさと肉汁の旨味が合う**といったコメントも。

煮込についても**甘みのあるソースと合う。ワインがエゾ鹿を柔らかく包んでくれる**といったコメントを頂きました。

最後に..  
今回のテーマであるセパージュ  
みなさんご存知のようにワインの基本であると共にとても奥深いモノです。  
PDSの会を行わせて頂くにあたって再度勉強致しましたが  
調べれば調べるほどに知識不足を痛感致しました。

拙い進行の中、当日参加して頂いたみなさま、ありがとうございます。  
今回お知らせ出来た事が少しでも皆様のサービスに役立てて頂ければ幸いです。

冒頭でもお詫び申し上げましたが、今回も前回以上にたくさんの方々のご協力を頂きました。

本店の金子シェフ、石井店長、林課長、島さん、キッチンスタッフ・ホールスタッフの方々。

本店の石橋さんにも多大なご協力を頂き、ありがとうございました。

今回のPDSを終える事が出来たのもみなさまのおかげです。

ありがとうございました。

バニユルス上野 佐藤貢司