



「シュマン」オーナーソムリエ

柴田覚さん  
SATORU SHIBATA

小玉シェフの料理とワインの品揃えが素晴らしい。毎年つくり手を訪問するという、情熱溢れる営業でワインを語る柴田さんのサービスも魅力だ。「シュマン」東京都港区赤坂2-17-7 赤坂溜池タワー ANNEX 1F Tel.03-3568-3344

# 女性がロゼを愛する理由

もうすぐ春、ロゼがそこまでやってきている。ロゼの季節は春。春の野菜と相性がいいロゼは、また陽光を浴びながら飲みたいワインでもある。食卓で春野菜と合わせて、あるいはピクニックのお供として、この季節、ロゼを思い切り楽しみたい。

写真=片山久子 文=大谷浩己

## 「春

になるとロゼが飲みたくなり「オザミ・デヴァン」の店長石井里美さん。かつてはロゼは赤とも白ともつかない隙間産業的な存在として扱われていたが、優れたロゼワインが輸入されるようになりイメージを一新、特に女性からは絶大な支持を得ているという。桜の花びらのような薄いピンクからばら色に近い深い桃色までの色合いがさまざまななら、風味もまたそれぞれ。味わいについては基本的に白ワインの延長ととらえていこう。それにプラスしてしなやかなタンニン、果実味の奥にあるかすかなほろ苦さもまたロゼワインの特徴だ。

「ロゼワイン」というと昔は初心者のものでしたが、今は一通りワインを飲んできた人が楽しんでいきます。白アスパラや山菜に代表されるように、春はほろ苦い素材が多い。おいしい季節。この機会にロゼと合わせて楽しんでいただきたいですね」とは、赤坂「シュマン」のオーナーソムリエ柴田覚さん。ロゼはまた外光に合うワインだ。ロウソクよりも太陽、ヨーロップではピクニックに持って行くワインはロゼをファーストチョイスにする人が多い。ロゼワインは首をかしげたり、神経質にグラスを回したりする飲み方は似合わない。ワインを飲んでいることさえも忘れて、長い付き合いの友人と語り合うように付き合いたい。

合わせる料理の相性の守備範囲がひろいのもロゼワインの特徴だ。ほのかに甘口に仕立てたものやシャンパーニュなど発泡があるロゼワインは、調味料に砂糖などをよく使用する和食やアジアの料理にも相性抜群だ。やがて季節は花の頃。ロゼを片手に春を存分に楽しみたい。



Veuve Clicquot Rare Vintage Rosé  
ヴーヴ・クリコ レアヴィンテージ・ロゼ1985

ヴーヴ・クリコ・ボンサルダン  
フランス・シャンパーニュ  
16,800円

85年産のものが現行商品として流通している。熟成感があり、ガスが抜けると赤ワインして味わえるようなポテンシャルを秘めたワイン。ワインをストックして置けるのは、大きなメゾンの特権的なことだ。

輸 ヴーヴ・クリコ ジャパン

## Other Recommended Rose



Jacques Selosse Rosé NV  
ジャック・セロス ロゼ

ドメヌ・ジャック・セロス フランス・シャンパーニュ 17,850円

濃厚でしっかりした酒質、どこまでも伸びる癖のない酸はこのつくり手のシャンパーニュに共通する特徴。華やかで長期熟成にも耐えるでしょう。ワインとしてのポテンシャルがあり、しかもナチュラル感も備えている稀有な1本。

輸 木下インターナショナル

Cabernet d'Anjou  
1971

カベルネ・ダンジュ

ドメヌ・ダブリュ  
フランス・ロワール 4,000円  
アンジュ地区のカベルネ・フラン種でつくったワイン。甘みがあるが酸とのバランスがよく熟成にも耐えられる。これだけ熟成させたロゼが今でも飲めるのは驚異的。12~14度くらいで、じっくり飲みたい。

輸 松中屋酒店



GARDET Rosé BRUT 2002  
ガルデ・ロゼ・ブリュット2002

ガルデ フランス・シャンパーニュ 4,380円

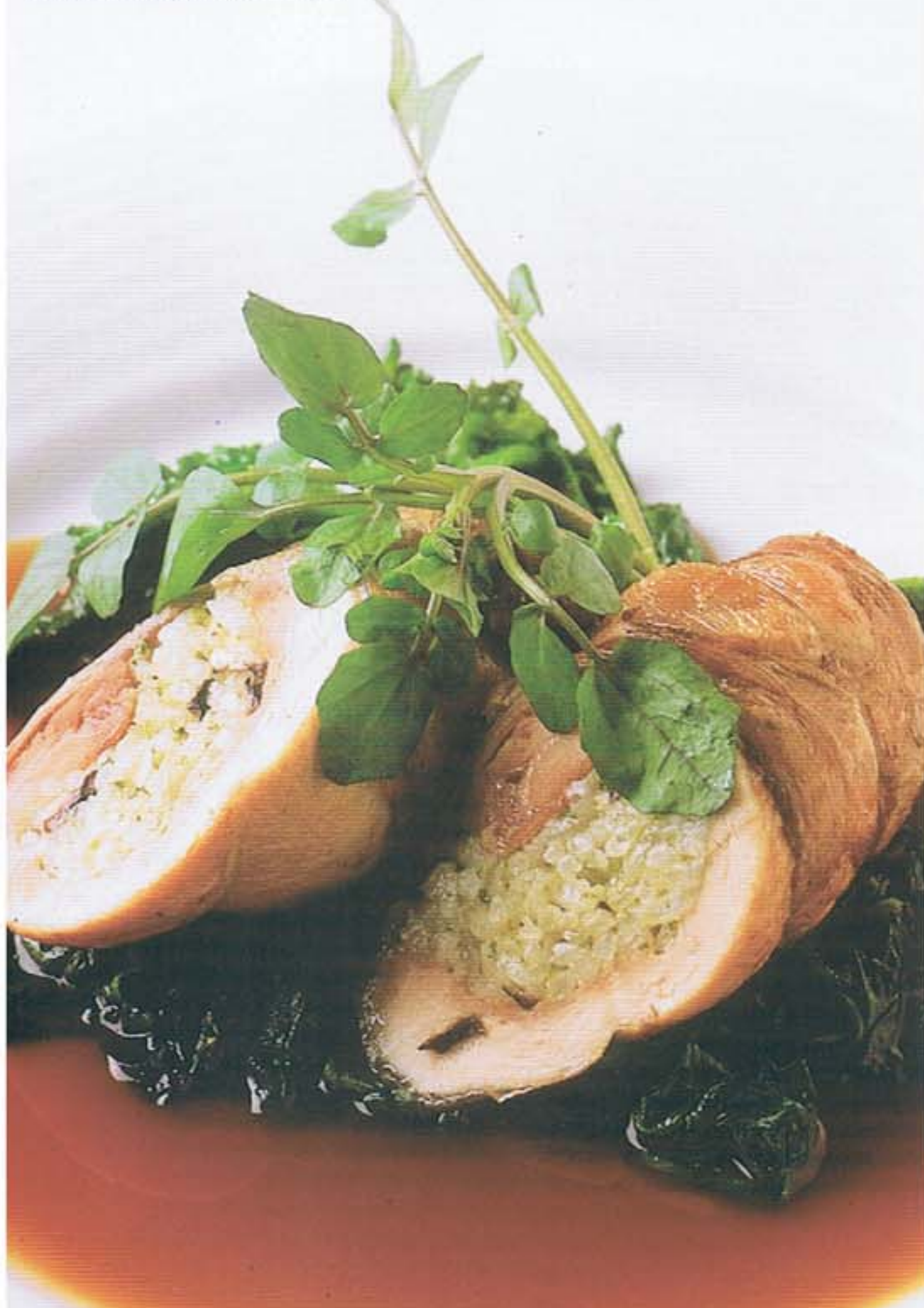
ブルゴーニュの赤ワインの代表品種でもあるピノワールの個性を発揮したロゼ。プラムを思わせる香りが特徴的で、果実味が豊かでタンニンもものっている。食中酒としてのポテンシャルは抜群で、フレッシュネスが持続して飲み疲れない。(写真はシュマン所蔵の98年)

輸 リカーマウンテン





(上) サクラ肉のカルパッチョ フォアグラコンフィ添え 馬肉のコクがありながらもさわやかな味わいがロゼワインにぴったりだ。(下) 菜の花のリゾットを詰めたフランス産うずらのロースト しっとりとしたうずらの肉に菜の花のほのかな苦味がアクセントになっている。料理はいずれも5,250円のコースから。



ギィ・ブシエール ラ・ヴィ・アン・ロゼグラス700円、ボトル4,500円。ブルゴーニュの東にあるつくり手のロゼ。辛口だが、香りはピンクグレープフルーツにそっくりでカクテルのようにするする飲める。

## ロゼワインをグラスで楽しみ 個性の広がり味わおう

この店は土曜と祝日はお昼から夜まで通し営業、しかも3階は天井がガラス張りです。外光が降り注ぐ。お休みの午後、ロゼワインを楽しむには絶好のロケーションだ。

「11月がヌーヴオーなら、春はロゼ。サクラ肉のカルパッチョなど、色合いも風味もロゼワインにぴったりなので、ぜひ、合わせて楽しんでいただきたいですね」と、店長の石井里美さん。

春にはシャンパーニュや発泡タイプのもを含めてグラスで5種類以上のロゼワインを楽しんでもらう企画があるとのことだ。

「昔はロゼといえば甘いものと決まっていたんですが、いまではほの甘いものから辛口までタイプはさまざま。色がきれいだからでしょうか、特に女性の方にはよろこん

でもらえます」と、石井さん。

よく晴れた日、陽光を浴びながら女性がロゼのグラスを傾けるのは最高に絵になることだろう。

ワインの色は味わいの指標でもある。赤が多く含まれるほどタンニンが多くなり、重い味わいになる傾向がある。ロゼ、すなわちピンク色は、白よりも少し苦味が感じられるということでもある。この心地よい、ほのかな苦味が料理を引き立たせ、そして舌をフラットに保ってくれるのだ。

「それぞれ個性的なロゼをグラスで用意しているので、料理とのマリアージュを楽しんでいただけると思います」と、石井さん。彼女が選んだ個性的なロゼを味わい、その広がりを味わう。いかにも春にふさわしいワインの楽しみ方ではないか。



(左) 店内2カ所にあり、700種を超えるワインが出番を待つワインセラー。丸山オーナーが探してくる、掘り出しもののワインにも注目。(右) 3階はカウンターとテーブル席。ガラス窓の天井がムードをかもし出し、女性と楽しむのにぴったり。

### オザミ デ ヴァン

Tel.03-3567-4120 東京都中央区銀座2-5-6 P.Vビル1~3F 月~金5:30PM~翌2AM(L.O)、土祝昼12~夜12(L.O) 日休 カード可 コース5,250円~