



郷土料理とその地のワインで フランスを旅する

あたかも誌上でフランスを旅するかのよう、フランス各地方の郷土料理とその地のワインを順次クローズアップし、両者のマリアージュを探っていくこの連載。

第三回となる今回は、フランス最長のロワール河が流れる、

風光明媚な地、ロワール地方を探訪する。

舞台となるビストロは、フランスの香り漂う、

裏路地の一軒家レストラン「銀座オザミデヴァン本店」。

オーナー・ソムリエの丸山宏人氏が自信持ってお勧めする

ロワール地方の郷土料理とワインのマリアージュとは？

photographs by Kentaro Takioka

今回のテーマは
ロワール地方



フランス西北部に位置する。ロワールといえ、何といてもフランス最長のロワール河。フランス中央部の山々を源に大西洋まで約1000キロにわたって延びている。流域には美しい田園風景が広がり、かつての王侯貴族の古城が点在する。

前菜

Hors-d'œuvre

「ドディーヌ・カナル」(鴨の詰め物)

美味で名高いV.V.バリー種の鴨をはじめ、ロワール地方はフランス屈指の鴨の産地。この料理は、鴨を丸ごと1羽使用。胸とモモ肉、内臓、フォワグラとピスタチオを皮で包み、湯煎にかけてオーブンで焼いたものを輪切りにした。

Best
match

「シノン・ラ・ディアブレス2006年」
(シャトー・ド・クーレーヌ)

15世紀から続く歴史あるシャトーで、1994年からはビオロジー(有機農法)を採用。「ディアブレス(悪女)」というスキャンダラスな名前とは対照的に、黒コショウなどのスパイシーなアロマが立ち上る、カベルネ・フランならではの優美な味わい。

ベストマッチ、その理由

鴨尽くしの一品。鴨ならではの高貴な香りと、弾力性のある肉質、そしてフォワグラの濃厚な味わいを、カベルネ・フラン主体の濃厚なワインが引き立てます。ベリー系の

赤い果実と、赤ピーマンを思わせるベジタルな香りが入り混じる、カベルネ・フランの真価を堪能できる1本との完璧なマリアージュ。



Marriage

ワインと料理の マリアージュ

法則
3

ロワールの白は 香草をたっぷり利かせた 料理とともに

緑溢れる豊かな大地と穏やかな気候に恵まれたロワール地方は「フランスの庭園」と呼ばれる。中世には王侯貴族が別荘地として愛し、多くの城を建てた。トゥール近郊にある、フランソワ1世が建立したシャンボール城は特に名高い。

北部には広大な酪農地帯が広がり、野菜や果物、チーズがふんだんに作られる。ソーニユの森はシビエ(野生の猪や鹿など)やキノコの宝庫。ウナギやカワカマスといった川魚も豊富である。「ロワール・ワインはフランス貴族のワインとして、(輸出用ではなく)フランス人自身に愛されてきました。広大なエリアを有する歴史的な産地ですが、今なお若手生産者が続々と移住し、新たな挑戦を始めている「可能性のある産地」でもあるのです」とソムリエの丸山宏人氏。「ありとあらゆるタイプのワインを造っていますが、特にソーヴィニヨン・ブラン種の白に注目しています。青みのある、さわやかな味わいは、ハーブをたくさん使用した、香り豊かな料理とよく合いますよ」



オーナー・ソムリエの丸山宏人氏(写真左)と料理長の金子栄一氏。グラス1杯からフルコースまで、さまざまなシチュエーションに対応してくれるフランス料理店。コース5000円～



取材協力
銀座オザミデヴァン本店
東京都中央区銀座2-5-6 P.Vビル
TEL. 03-3567-4120
営業時間:月～金17:30～翌2:00(L.O.)
土・祝12:00～24:00(L.O.) 定休日:日曜日

前菜

Hors-d'œuvre



ベストマッチ、その理由

ハーブの香りが広がる、まさにソーヴィニヨン・ブラン、そしてサンセールの典型といえるワイン。セルフュー、エストラゴンなどのハーブを使用したサラダとは文句なしの好相性です。中央にのせた、ロワール地方を代表するシェーヴルチーズ、クロタン・ド・シャヴィニヨルの酸味をアクセントに。

『トゥーレーヌ風サラダ』

ロワール古城巡りの拠点となる都市、トゥールを擁するトゥーレーヌは、肥沃で、果物と野菜の産地として知られる。ハーブもたくさん作られており、この地ならではのサラダもそれらをふんだんに盛り合わせた香り豊かなもの。

Best
match

『サンセール 2007年』 (ドメーヌ・デュ・ノゼ)

果実味とフレッシュな酸味が印象的な『サンセール』はロワールを代表するワインの一つ。ドメーヌ・デュ・ノゼは、農業の使用を極力抑え、ブドウ本来の味をしっかりと引き出したワイン造りを志向している生産者。



魚料理

Poisson



ベストマッチ、その理由

クネルとはフランス版「はんぺん」のようなもの。すり身にした魚のなめらかさを白ワインベースのやさしい味わいのソースが包んでいます。熟したカリンの香りが特徴的なシュナン・ブラン。その心地よいアロマが立ち上るワインと絶妙のハーモニーを奏でます。

『クネル・ド・ポワソン』 (白身魚のクネル)

魚をすり身にし、バターや卵などを加えてまとめ、ゆでた料理がクネル。独特のねばりが美味。川魚が豊富なロワール地方は、ブルゴーニュ地方リヨンと並び、クネルがよく作られる。

Best
match

『サヴニエール・レ・ ヴュー・クロ 2006年』 (ニコラ・ジョリー)

“ビオディナミ農法の伝道師”ニコラ・ジョリーが手掛けるドメーヌ。シュナン・ブラン100パーセント。アーモンドやナッツ、カリンなどの芳醇な香りと、エレガントな味わいが特徴。



「アンリオ」のグラスシャンパーニュ、プレゼント!

この企画に登場した料理とワインは、実際に「銀座オザミデヴァン本店」でお召しあがりいただけます(期間:本誌発売日からおよそ1カ月。詳しくは直接、レストランにお問い合わせください)。さらに、該当メニューを事前にご予約いただいた方には、アンリオ「ブリュット・スーヴェラン」をお一人さまにつきグラス1杯、サービスいたします。ご予約の際は、「ワイン王国」をご覧になった旨をお伝えください。

Present