

# 家で飲みたいならUNDER

フレッシュでフルーティーな自然派の「白」



ダールエリボクロワース・エルミタージュ・ブラン'01  
超がつくほどの自然派ワインの生産者が造る、葡萄の果実味を強く感じ、太陽の恵みがたっぷりのロームのワイン。¥2,888 B



D.プリュルロク・ブルゴニエ・グラン・オーディネル'00  
グラン・オーディネルとは直訳すると「偉大な普通」。醸造・熟成中にいっさい酸化防止剤を使用しない、自然派の生産者。¥2,814 C



ウルメール・フルミエ・ヴレール・セク'02  
シナンブラン種で造られる極上ワイン。ピオディナミという方法で造られる。コストパフォーマンス抜群。¥2,079 B



テールドレ・ボジョレー・シャルドネ'02  
ボジョレー地方で20年前から有機栽培を行っている造り手の白ワイン。ボジョレーには珍しいシャルドネ。¥1,890 C



オステルタック・ピノ・グリ・パルク'02  
冷涼でワイン造りが難しいと言われるアルザスの北部・パ・ランで造られたワイン。醸造は天然酵母だけで行う。¥2,856 B



アラベール・ジュウヴントク・ブルセロ・コチライ・ブラン'00  
自然派ワインで有名な醸造家ジャン・フランソワ・ニック醸造家のワイン。名前は「00年生まれの欠点ゼロのワイン」の意。微発泡のため王冠が。¥2,730 B



D.クリク・ド・モン・メルティエ・ブントク'01  
収穫時、発酵、熟成期間中に亜硫酸を添加せず、葡萄が持つ繊細な風味を発酵中に失わないように造った。¥2,100 B



D.デ・メソ・フリニエ・ヴレール・セク'01  
オーナーのミシエル・オジェ氏はピオディナミの第一人者。ガメイ種とピノワールのブレンド。豊かな自然に育まれた葡萄の風味を詰め込んだワイン。¥1,780 B

葡萄本来の味を引き出した珠玉の赤ワイン



D.ギベルト・ゾミュール'02  
カベルネ・フラン品種を主体に、カベルネ・ソーヴィニオン品種を使い、シャトー・マルゴーなどの樽で寝かせる。¥2,079 B

D.デ・ロッシュ・ヌーヴ・ゾミュール・シャンピニー'01  
香りを重視し、低い温度で発酵してからステンレスタンクで6カ月貯蔵し瓶詰めした、樽を使わないスタイルのワイン。¥2,205 C



## THEME 2 時代の流れに合う 丁寧な造り

私たちがのようにワインを売る人間や、ワインを造る人たちは、よく「ワインは農産物だ」と言います。ワインは、いい葡萄がなければ造れませんし、土地の気候や風土の特徴が一杯のワインから感じられるのです。最近、フランスワインを中心に、農薬や除草剤などの化学物質の使用を抑えた葡萄造りや、濃過や酸化防止剤を抑える動きがあります。

す。「ピオロジック」「ピオディナミ」と、さまざまなスタイルがあります。簡単に言うと、「自然派ワイン」ですね。健康な葡萄を使い、丁寧に造られたワインは、最近のスーパーフードの流れとも合致しています。温度に敏感ですから、買うときは保冷剤を当ててもらい、家に帰ってから冷蔵庫の野菜室などできちんと保存してください。



オザミトーキョー / ☎03-5220-4011 東京都千代田区丸の内2-4-1丸の内ビルディング35F 営11:30~14:30LO、17:30~23:30LO 土日祝17:00~23:30LO 無休 ①VISA、Masterほか 料理：昼¥2,940~、夜¥6,300~

### COLUMN 2 脱「木材」がワインの新常識

オーストラリアやニュージーランドでは、高級ワインをスクリュエーキャップで出すワイナリーが増えてきた。コルク由来の悪い香りや危険性があることと、スクリュエーキャップのほうが熟成がうまく進むという研究報告があったのだ。

また、ワインに複雑さを加えるための樽を使わないワインも増えてきた。これは、葡萄が持つ本来の味わいを重視した結果だ。最先端のワインは、コルク栓やオークの樽を使わない、脱木材ワインなのだ。こうしたワインをショップで探して味わってみるのも楽しい。

スクリュエーキャップのボトルはニュージーランドの「ヴィラマリア」¥2,900。「UNOAKED」と書かれたのはオーストラリアのオムラー。「UNWOODED」と記されることもあり、いずれも樽を使用していない。

