

# 逸品

有名ソムリエが  
家で飲むワイン

# 逸杯

[第17回]

## ワイン嫌いも飲める 「無農薬・濾過せず」 野菜炒めも相性よし

ポリフェノールの多い、見るからに強そうなワインは胃が重くなるんですよ。なにしろ、深夜、家族が寝静まった時分に飲むでしょ。やさしくクイクイ飲める軽めのワインがいいけれど、品質には妥協したくない。それで選んだのがこのコート・デュ・ローヌです。

フランスだと、ローヌ地方はボルドーやブルゴーニュと並んで高級赤ワインの三大産地と見なされてるのに、日本での認知度はちょっと低過ぎる気がします。それに自然派のワインづくりを実践したのは、ローヌが一番早いんですよ。

このつくり手もブドウ栽培に化学肥料や農薬を使っていないし、風味を損なう濾過もしていません。色の濃淡ではなく味わいとして、限りなく透明に近い赤ワイン、と言ったらいいのかな。

どんな料理にも合いますが、僕がよくつくるのはただの野菜炒め。

キャベツとモヤシをささっと炒めて、ちょっとお醤油をたらしただけの簡単なものです。最近、お腹が出てきたので、家ではなるべく野菜しか食べないようにしています(笑い)。

ともかく、このワインを飲むとよく眠れますよ。たとえひと晩で1本飲んでも、翌朝残らないし、ふだん1杯しか飲めない人なら3杯は飲めます。

添加物などのせいでワイン嫌いな人ってけっこういるじゃないですか。そういう人にこのワインをすすめると、間違いなくワイン好きになる。実際、ワインに目覚めちゃった人を十数人知ってます。

### 丸山宏人

まるやま・ひろと /  
1963年、東京都生まれ。  
銀座「オザミ・デ・ヴァン」、「ヴァンピックル」、丸の内「オザミ・トーキョー」などを経営する「オザミ・ワールド」代表兼ソムリエ。  
91年に渡仏。4年半をかけ、自転車でフランス中のワイン産地を回る。



構成・人物写真/ワインジャーナリスト 柳 忠之  
写真/編集部・外山俊樹



### コート・デュ・ローヌ2001 ドメヌ・デ・バシャント

丸山さんがよく購入する、大阪・小松屋(0120-585-464)での価格は1575円(税込み)。ブドウの収量を赤ワインの王様ロマネ・コンティと同じ、1ヘクタールあたり3500リットルに抑えた、誠実なつくりのワイン。