

# 対談・今夜はシャンパンで通す[が正しい場合

イチゴ、牡蠣、キャビア……。どれもシャンパーニュに合うと言われている。本当にそうだろうか？ だいたい、銘柄だつて数十種類もあって味違いも違う。華やかな席が多いこの季節、時にはシャンパーニュで食事を通すために、正しい組み合わせを知っておこう。もう、食前の一杯と乾杯だけではもったいない。

撮影／伏木博  
取材／土田美登世



## 丸山宏人

(オザミ・ワールド 代表取締役)

## 菊地美升

(ル・ブルギニオン オーナーシェフ)

菊地 僕、今日のためにすつこく勉強したんですよ。  
丸山 気合入ってるねえ。でも大丈夫、菊ちゃんも僕も、ワインと料理に関しては天才的な勘が働くから(笑)。  
菊地 ワインが好きで、食いしん坊であることだけは自信があります(笑)。  
丸山 今回の企画はそれが一番大事なんじゃない？ まあ、シャンパーニュとひと口に言ってもいろいろあって、黒ブドウのピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、白ブドウのシャルドネという3種類を使って、ブレンドしたり、時に

丸山 これは、やさしい甘さを持つお総菜に合うと思う。青菜の煮浸しとか。菊地 醤油をかけただけのお浸しというより、煮浸し。さすがですね。だしの甘さがありますから。あと、この甘みは中華系とよく合うと思うんですけど。たとえば、酢豚。  
丸山 なるほど。甘酸っぱい感じが合うね。次のモエ(②)にも同じような甘みを感じるけれど。  
菊地 バランス的にとてもいいです。丸山 大メーカーが造るシャンパーニュらしいバランス感があって、安心して飲める。ハーブの香りがするから、野菜の天ぶらが僕のイメージかな。

丸山 早く、飲んでいこうか。軽いタイプからしっかりしたタイプのものという流れを基本に。  
菊地 ポメリー(①)からですね。  
丸山 うん。もっとも辛口であっさりしているイメージだから一番目にしたんだけど……ちよつと違ったね。  
菊地 そうですね。やや甘めでふくよかな感じですよ。  
丸山 これは、やさしい甘さを持つお総菜に合うと思う。青菜の煮浸しとか。菊地 醤油をかけただけのお浸しというより、煮浸し。さすがですね。だしの甘さがありますから。あと、この甘みは中華系とよく合うと思うんですけど。たとえば、酢豚。  
丸山 なるほど。甘酸っぱい感じが合うね。次のモエ(②)にも同じような甘みを感じるけれど。  
菊地 バランス的にとてもいいです。丸山 大メーカーが造るシャンパーニュらしいバランス感があって、安心して飲める。ハーブの香りがするから、野菜の天ぶらが僕のイメージかな。

丸山 早く、飲んでいこうか。軽いタイプからしっかりしたタイプのものという流れを基本に。  
菊地 ポメリー(①)からですね。  
丸山 うん。もっとも辛口であっさりしているイメージだから一番目にしたんだけど……ちよつと違ったね。  
菊地 そうですね。やや甘めでふくよかな感じですよ。  
丸山 これは、やさしい甘さを持つお総菜に合うと思う。青菜の煮浸しとか。菊地 醤油をかけただけのお浸しというより、煮浸し。さすがですね。だしの甘さがありますから。あと、この甘みは中華系とよく合うと思うんですけど。たとえば、酢豚。  
丸山 なるほど。甘酸っぱい感じが合うね。次のモエ(②)にも同じような甘みを感じるけれど。  
菊地 バランス的にとてもいいです。丸山 大メーカーが造るシャンパーニュらしいバランス感があって、安心して飲める。ハーブの香りがするから、野菜の天ぶらが僕のイメージかな。



イエ風」だったんですね。

丸山 牡蠣と相性がいいってことか？

菊地 いえ、むしろ「バルマンティエ風」に魅力を感じて。

丸山 ジャガイモ料理ってことね。

菊地 はい。ブラン・ド・ブランって、ジャガイモと合うな、と思ったんです。

和食はいいけど醤油は絶対NG

丸山 それなら、このデイエボル・ウアロワ(⑥)もブラン・ド・ブランだよ。

菊地 もちろん、ジャガイモ料理に合います(笑)。それにしてもこのシャンパーニュも素晴らしいですよ。

丸山 とつてもきれいで素直。柑橘系の香りがあるから、白子なんていいなと思う。でも、ここでボン酢はいらない。このシャンパーニュがボン酢の役割を果たしてくれるから。

菊地 雰囲気的にはキャビアといきたいんじゃないですか？

丸山 まあ、それぐらい肌理が細かくてエレガントってことで。でも、自身の刺身に塩をふったりしてもいいと思う。あつ、醤油は駄目ね。シャンパーニュと醤油は合わない。

菊地 ラングステイヌなんてどうでしょう？ ふわりと火を通した感じで。

丸山 わかる。シンプルに料理した魚介系の料理と合うもの。寿司屋で出てくる焼いたエビとか。

丸山 これに焼きガニはどうですか？

丸山 素晴らしい！ 絶対に合う。菊地 もうひとつブラン・ド・ブラン、ド・スーザ(⑦)いきましよう。

丸山 これ、しゃぶしゃぶのゴマだれなんてどう？

菊地 わあ、おいしそう。牛よりも豚しゃぶにしましようよ。

丸山 そうそう。淡泊なだけどうまみを感じさせる肉をゴマだれで。それとね、味が濃くて熟成感があつて甘みが強いから、オイスターソースを使った牡蠣料理もいんじゃないかと思う。

菊地 うーん、僕なら、スズキを香草蒸しにしたものにクリーム系のソース

せるって、昔「プリティ・ウーマン」で評判になったから、かえって邪道みたいにも思われているんですが、すごくおいしいと思いませんか？

丸山 そういえば、そうだね。フランス人はよくやってる。フランス料理は口のなかでもったりするから、食後にフレッシュのイチゴとシャンパンで締めるとさっぱりするんだよ。あと、フランス人がレストランに行くときってお祝いが多いから、最後にシャンパーニュで乾杯、ということも。そういうとき、フルーツと合わせるね。

菊地 おしゃれだなあ。僕は今、イチゴとルイ・ロデレールがマイブームなんです。ちなみに、先ほどのギイ・シヤルマーニュは洋梨に合います。

丸山 洋梨もシャンパーニュにもある香りだからね。フルーツとシャンパーニュはお勧めの飲み方だよ。

菊地 ヴーヴ・クリコ(⑨)も楽しめる一本ですよ。イエロー・ラベルはジンギスカンやパーベキュウの場にすごくマッチする。意外でしょ。

丸山 僕は、クリコには鶏の唐揚げがいい。トンカツにも合う。

菊地 ボディがしっかりしていますからね。後味も長いです。

丸山 次も楽しいよ。ママ(⑩)。F1のシャンパンファイトでお馴染み。

菊地 これもボディがしっかりしているから、ニンニクが少しきいた回鍋肉が合う。

丸山 ピノ種主体だから、強い中華系の味でも、十分にマッチする。でも、同じピノ種主体のゴッセ(⑪)は、強そうなんだけど、そんなに強くない絶妙なバランスを保っているから、中華系のもものではちよつと合わないと思う。

菊地 かつて暴れていたのが、落ち着いてしつとりしてきたって感じです。

丸山 ゴッセには樽熟からくるスパイシーな香りがあるんだよ。だから、山椒をふった白焼きに合うかなと思う。

菊地 蒲焼きでは駄目なんですね。僕ならクリーム系な料理と合わせるかな。グラタンとか。

丸山 いいね。次のボランジェ(⑫)も樽熟成の香りがすばらしい。007が愛しただけあつて、アクティブでタンデイ。

菊地 これも、しっかりした樽熟の感じが、クリーム系の料理に合います。

丸山 西京焼きなんていいじゃない？ 味噌やチーズといった発酵系の香りがよく合いますよ。

菊地 ガティノワ(⑬)も強いタイプのシャンパーニュ。

丸山 ピノ・ノワールが9割なんだよね。料理と合わせるのが難しそう。

菊地 ピノ・ノワール主体だから、僕はすき焼きを推薦します。

丸山 悪くないかな。リンゴと蜜の香りがするね。このリンゴの香りって、ピノ・ノワールが熟したときに出てくる香りなんだよね。リンゴからイメージできる料理が基本的にいい。

サクランボみたいな印象だね。そして、すごく繊細。

菊地 これに合わせるのは、サーモンがいいですよ。

丸山 もしかして、それ、サーモンだからサーモン、とか？

菊地 あつ、わかっちゃいました？

丸山 うーん(笑)。まあ、理由はさておき、たしかにこの繊細さにはサーモンが合う。加熱したサーモンじゃなくてマリネね。それと生牡蠣。ブロンとか岩牡蠣とか、ミルクキーなタイプ。

菊地 それこそ、イチゴやチェリーと一緒に食後に飲むのもいいんじゃないですか？

丸山 いいねえ、正月のおせちとか食べ終わつたあと、こたつで……。

菊地 こたつ!? それは駄目です。

丸山 ハハハ、まあ、ね。シャンパーニュは気分も大切だからね。シャンパーニュとキャビアというのも、味的にはむしろ合わない。あれは贅沢な気分を味わうためだから。

菊地 こたつでは、ミカンです。

丸山 じゃあ、このパトリス・マルク(⑮)は暖炉の前で(笑)。

菊地 赤いフルーツのコンフィチュールをちよつと煮詰めたようですね。

丸山 そうだね、ちよつと新鮮味を残しつつ熟成させたシャンパーニュって感じかな。先ほどのロゼよりピノ種が





# 軽めのタイプからしっかりした味わいの順に17種類の組合せ

強くてほのかな苦みがある。これ、ト  
ンカツに合うね。

菊地 ロゼとトンカツは合いますよ。  
揚げた衣の香ばしさとロゼの持つ苦み  
がとってもいいもの。

丸山 これだったら、鶏の唐揚げもい  
いんじゃない？ マグロのツケも。単  
に醤油だけじゃなくて、赤ワインを加  
えたタレに漬けたマグロね。

丸山 価格は、意外に安いんだよね。  
菊地 丸山さん、ロゼも出たところで、  
最後の2本は個性的なタイプにしまし  
ようよ。まずアラン・ロペール(16)は  
すごく好きな一本です。

丸山 いいねえ。樽熟成をしっかりと  
していて、ムルソーのような蜜の甘い香  
りが心地いい。先ほどのブラン・ド・  
ブランとはタイプが違う。

菊地 でしょ？ キノコの香りがあつ  
て、木樽熟成によるシェリーの香りも  
入っている。これこそ、食中にぴった  
りの一本だと思います。

丸山 香りがすごくいいから、大きな  
グラスに入れてみようか(グラスに注  
ぐ)。ああ、いいですねえ。

菊地 変化を楽しめて面白いですね。  
丸山 フルーツグラスで泡を楽しんだ  
あと、大きめのグラスで香りを楽しむ  
のもいいですね。キノコ料理と合うね。  
菊地 セツブのローストとか最高です

よ。あと、うまみの強い素材同士を合  
わせたような料理も合うと思いますね。  
鶏肉の胸肉のポワレに、エビでとった  
濃厚なソースをかけたたり。

丸山 そりゃ、おいしいよお。  
菊地 丸山さん、締めはジェローム・  
プレヴォー(17)といきましょう。

丸山 ピノ・ムニエ100%! 珍しい。  
菊地 これに合わせるのは、ムニエだ  
から……。

丸山 ムニエね(笑)。でも、意外だ。  
ふつから焼き上がった魚のうまみと素  
直に合うね。ちょっと難しいと思っ  
けど、ポークソテーもいいな。  
菊地 ちょっと粗削りなんですけど、  
そこが面白いですね。

丸山 熟成感が溢れていて、とてもパ  
ランスがいい。

菊地 この造り手、ジャック・セロス  
の弟子なんですよ。

丸山 へえ、そうなんだ。ピノ・ムニ  
エって熟成が早いんだよね。その個性  
を生かし、いいバランスを保っている  
と思う。これも、大きめのグラスで。

菊地 シャンパーニュって、本当に個  
性的で、違いもはっきりしてますね。  
改めて実感しました。  
丸山 泡ものといえば、ビールにいき  
がちだけど、ビールだって食中に飲む  
ものじゃない？ それと同じ感覚で、  
シャンパーニュも選択肢に加えたら、  
おしゃれだし、楽しくなると思うよね。



丸山 宏人



菊地 美升  
まるやまひろと 63年生まれ。小さなレストランの  
オーナーシェフだったが、今や「オサミテアラン」  
を始め「フアンビックル」など多店舗を展開する「オ  
サミ・ワールド」の代表取締役。しかし、生産者の  
顔が見えるワインを求める姿勢は昔のまま。



## ④ Duval-Charpentier

デュヴァル・シャルパンティエ  
～水炊き  
ピノ・ノワール8割。繊細  
だが奥深く、ほのかな酸味  
が心地よい。ポン酢をイメ  
ージして「水炊き」と、「ラ  
イムを搾ったホタテ貝のサ  
ラダ」など柑橘系の風味で  
まとめた皿とも。



## ① Pommery Dry Elixir

ポメリー・ドライ・エリクシール  
～酢豚  
甘くふくよか。「青菜の煮浸  
し」や「酢豚」など、料理  
自体にも甘さを感じるもの  
を。魚介のサラダも合う。  
ただし、ゴマ風味ドレッシ  
ングなどアクセントのきい  
た味つけで。



## ⑤ Guy Charlemagne Réserve Blanc de Blancs

グイ・シャルルマーニュ・レゼルヴ  
ブラン・ド・ブラン  
～牡蠣のバルマンティエ風  
ブラン・ド・ブランのピュ  
アな味わい。洋梨の香りが  
あり、「洋梨」との相性は抜  
群。ホクホクしたジャガイ  
モや、加熱することでほろ  
苦さと甘さが引き出された  
牡蠣とも合うので「牡蠣の  
バルマンティエ風」で。



## ② Moët et Chandon Brut Impérial

モエ・エ・シャンドン  
ブリュット アンペリアル  
～野菜の天ぷら  
(とくにゴボウ)  
バランスのとれたハーブ系  
の香り。「野菜の天ぷら」や  
「キノコのソテー」などと合  
わせると魅力が増す。「煮し  
め」や「きんぴらゴボウ」  
など根菜類との相性がいい。



## ⑥ Diebolt-Vallois Cuvée Prestige

ディエボルト・ヴァロワ  
キュヴェ・プレスティージュ  
～カニ  
ブラン・ド・ブランらしい  
繊細さを持ちエレガント。  
気分としては「キャビア」  
だがシンプルに料理された  
魚介を、「焼きガニ」「焼き伊  
勢エビ」「白子(ポン酢なし)」  
など。



## ③ Deutz Brut Classic

ドーツ・ブリュット・クラシック  
～炊き合わせ  
3種類のブドウが混ざつ入  
ったバランスのよさが「炊  
き合わせ」にぴったり。果  
実の香りと熟成感があり、  
「鶏のクリーム煮」や「仔牛  
のクリームソース」などに  
合う。



**⑬ Alain Robert Blanc de Blancs Sélection**

アラン・ロベール  
ブラン・ド・ブラン・セクション

～セップ(ソテーで)  
心地よい木の香りは「セップのソテー」など、キノコ系の料理と相性がいい。「鶏のソテーにエビのソース」といったうまみが強いもの同士を組合せた料理も。



**⑭ Gatinois Grand Cru Ay Tradition Brut**

ガティノワ・グラン・クリュ  
アイ・トラディション・ブリュット

～すき焼き  
ピノ・ノワール主体で力強く「すき焼き」に合わせやすい。リンゴと蜜の香りが特徴的。「ポークソテー、リンゴのビュレ添え」「ブーダンノワール」などリンゴをイメージできる料理と。



**⑮ Mumm Cordon Rouge Brut**

マム・コルドン・ルージュ・ブリュット

～回鍋肉  
力強い味わいは、「回鍋肉」のようなニンニクをちよっときかせた豚肉料理、中国料理に合う。「さんびらゴボウ」や「肉じゃが」など、日本的な甘辛い味のお総菜にも合う。



**⑯ De Sousa Réserve**

ド・スーザ・レゼルヴ

～豚しゃぶ  
(ゴマだれで)  
パワフルでバランスのとれたブラン・ド・ブラン。熟成感と甘みは「オイスターソースを使った牡蠣料理」や「豚しゃぶ」と。逆に、淡泊な「白身魚の海藻蒸し」と合わせても。



**⑰ La Closerie Les Béguines Extra-Brut Jérôme Prévost**

ラ・クロズリー レ・ベギーヌ  
エクストラ・ブリュット  
ジエローム・プレヴォー

～ポークソテー  
ピノ・ムニエ100%の超個性派。少々粗削りなのだが、辛口で肉厚なボディは印象的。「ポークソテー」や、香ばしく焼き上げた「白身魚のムニエル」のふくよかな味わいとよく合う。



**⑱ Billecart-Salmon Brut Rosé**

ビルカール・サルモン ブリュット・ロゼ

～生牡蠣  
(ブロンや岩牡蠣)  
サクランボの香りが心地よい繊細なロゼ。ミルクシーな「ブロン」や「岩牡蠣」と。「サーモンのマリネ」や「ウズラのロースト」など白身肉とも。「サクランボ」や「イチゴ」との相性もいい。



**⑲ Gosset Excellence Brut**

ゴッセ・エクソランス・ブリュット

～ウナギの白焼き  
(山椒をきかせて)  
樽熟由来のスパイシーな香りが特徴的。「ウナギの白焼き」に山椒をきかせるなど、スパイスを使った料理に。「グラタン」や「ラザーニャ」といったベシャメル系の料理にもぴったり。



**⑳ Louis Roederer Brut Premier**

ルイ・ロデレール ブリュット・ブルミエ

～イチゴ  
ミディアムタイプ。フルーティな香りを持ち、バランスがいい。料理と合わせやすく、「焼き魚」でシンプルに、「イチゴ」と合わせると意外なおいしさに出合える。



協力/アルカン(ルイ・ロデレール ブリュット・ブルミエ)、グーヴ・クリコ ジャパン(グーヴ・クリコ イエロー・ラベル)、サッポロビール(ゴッセ・エクソランス・ブリュット)、サントリー(マム・コルドン・ルージュ・ブリュット)、MHD ティアジオ モエ ヘネシー(モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル)、メルシヤン(ボメリー・ドライ・エリクシール)、ラ・ラングドシェン(ボランジェ・スペシャル・キュヴェ・ブリュット)

**㉑ Patrice Marc Brut Rosé**

パトリス・マルク・ブリュット・ロゼ

～トンカツ(塩とマスタードで)  
ピノ種が強く、スパイシーな香り。ほのかな苦みがあり「トンカツ」との相性は抜群。「鶏の唐揚げ」「ローストビーフ」とも。「マグロのツケ」もタレ次第で合う。



**㉒ Bollinger Spécial Cuvée Brut**

ボランジェ・スペシャル・キュヴェ・ブリュット

～西京焼き  
ピノ・ノワールとピノ・ムニエ主体で樽熟。アクティブで力強いので「西京焼き」のように個性的な料理や「クリームコロッケ」の濃厚な味と。「生ハム」もいい相性を感じさせる。



**㉓ Veuve Clicquot Yellow Label**

ヴーヴ・クリコ イエロー・ラベル

～鶏の唐揚げ  
イエローラベルの楽しさは大人気で味わう「ジンギスカン」や「バーベキュー」にもってこい。ボリューム感と酸味が印象的で「トンカツ」や「鶏の唐揚げ」と相性がいい。

