



阿部 誠
Makoto Abe

近くも知るソムリエ日本一。



沢樹 舞
Mai Sawaki

当代一の美女リエール。



丸山宏人
Hiroto Maruyama

ワインラバーのよき兄貴。

お宅のワインセラーを ソムリエがコンサルします!

ワインブームに乗ってセラーを買い、いまではすっかりワイン通を自任するあなた。
でも独断で買っているせいで、意外にワインライフが偏狭なものになっていませんか?
どんな道だって究めるには、プロに相談するのが一番の近道。
そこでGQが、3人のプロソムリエにワイン通たちのセラーの中身をコンサルしていただきました。

Photos: Kosuke Mae Text: Taeko Terao Special thanks to: Chez Inno

Hiroto Maruyama 名古屋にも出店し、現在8店ある「オザミ デ ヴァン」グループのオーナーソムリエ。毎年ワイナリーを訪ね、熱意と誠意をもってワイン&料理、そしてお客様に接する姿勢が眩しいワイン野郎。
<http://www.auxamis.com/>

Client : 小田井学さん

グラン・ヴァンばかり買い込んで買って。

Sommelier : 丸山宏人

今後はデイリーワインを増やすべし。

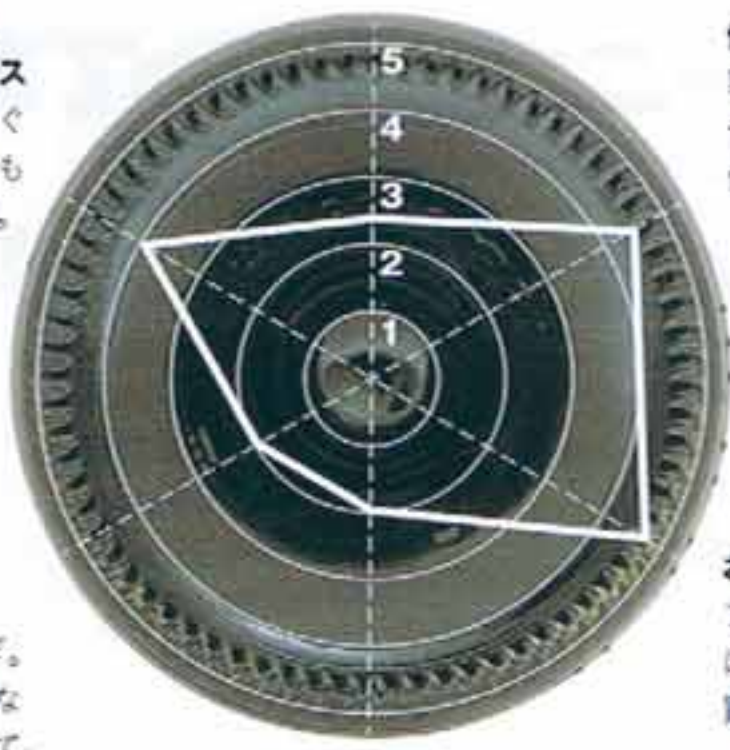
ワイン飲用カルテ
 小田井学 40歳 医療機器輸入販売会社社長

ワイン歴	15年
ワインを飲む頻度は?	月2~3回
誰とどう飲みますか?	友人や社員とホームパーティ、奥様、そして自らの手料理を添える舞う
料理のタイプは?	パーティでは仔羊やフォアグラでフレンチも作るが、いつもは和食
好きなワインのタイプは?	ピノ・ノワール、グラン・ヴァン
所有本数	500本(セラーは1500本収容が可能)
セラーのタイプ	自宅建物の裏に作った3畳のセラー室。24時間エアコンで16度に保つ
所有ワインの内訳	ボルドーとブルゴーニュのグラン・ヴァン70%、そのうち赤95%
ワイン年間予算	300万円
今後目指す方向性は?	10年後は、酒タンにしたセラーのワインを飲むでのんびり暮らしたい
とっておき地蔵ワイン	家族の誕生日(本人65、妻73、息子3人'94、'96、'98)の5大シャトー

現状セラー ソムリエの採点

本数
50歳までに1,500本が目標。今、いいペースで着々。

早飲みVS長熟タイプのバランス
基本的には今すぐ飲んでおいしいものが揃っている。



保存方法
取り出しやすい、デイリー用の棚を作るといいかも。

ジャンルのバラエティ
赤に偏りすぎ。ロワールのピオなどにも目を向けて。

お値打ちワイン
プロの仕入れ値とほぼ同額で賢くお買い物している。

予算
デイリーワインの単価をグーッと下げて、メリハリを。

「正月のパーティーでセラーを開放したら、知らぬ間に社員が78年のロマネ・コンティを飲んでしまった」（小田井）。「それ、今150万円しますよ」（丸山）。ガビーン！ コンサル早々ショックが大きい小田井氏のワイン人生は約15年前のホームステイ先、フランス・リヨンの某高級ブランド役員宅で幕を開けた。「毎晩、三ツ星（ポール・ボキューズ）のケータリング。そのとき73年のCH.マルゴーにやられました」。そんな氏のセラーは「グラン・ヴァンは一生分」（丸山）と華麗な内容だが、日頃の晩酌は2000円台が中心とのこと。「これからはデイリーワインを買い足してセラーを埋めるといいのでは。また、95%赤ですが、和食



ワインの保存には適度な湿度が必要。水を張ったバケツも悪くはないが、加湿器を入れるとよい。また、どうしても発生するカビが拭き取れるよう、棚は木製よりステンレス製がおすすめ。

にはやはり白が合いますよ」。最後に「パーティーではグラン・ヴァンは最後に1本だけ出して印象を強くした方がいい」と締める丸山氏に、「ロマネ・コンティは手遅れでしたが、1500本目指して頑張ります」と前向きな姿勢を見せる小田井氏であった。

Collection

小田井さんはこんなワインを持ってました。



カレラピノ・ノワール セントラル・コースト ワイナリーのオーナーはロマネ・コンティで修業するなど、やる気満々。和食にも合うカリフォルニア産は2,000円弱で購入。



CH.ムートン・ロートシルト 00年 02年に約30,000円で購入は「エライ！ 賢い買い物。現在はプロでも手に入れるのが困難。ミレニアムヴィンテージは100年保ちます」（丸山）。



CH.ムートン・ロートシルト 73年 メドックにおける1855年の格付け以来、唯一の例外で「ムートン」が1級に昇格した年は貴族の生まれ年。「結婚式に開けるつもり」（小田井）。



ボランジェ R.D. 1990 「R.D.」は「最近買ってきたばかり」の意。「90年のシャンパーニュは最高。10,000円ちょっとで買えたなら安い。今は2万後半から3万円ほど」（丸山）。



CH.レオヴィル・ラスカース 89 小田井氏お気に入り、サンジュリアンの2級。「89はとても良い年。華があり、いつ飲んでもおいしいですがピークは後15~20年先」（丸山）。

Must Buy

ソムリエ丸山氏お薦めの購入ワインリスト



マコン・ヴィラージュ (ジャン・デヴネ) 選揃みからくるボディの膨らみと力強さはマコンというより、ムルソー的。ごま油の天ぷら、メゴチやキスに合う。価格は4,000円弱。



ムルソー クロドラルパール (コントラフォン) 限りなく特級に近い村名ワイン。バランスがよく、深みがあって繊細で余韻が長い。和食のお供にどうぞ。2万~3万円台。



リュリュ・ブラン (レイモン・デュリュイユ・ジャンティアル) 刺身に合わせるなら厚みのあるシャルドネを。すっきりした飲み心地は夏に向かう気分がピッタリ。2,500円前後。



CH.ムートン・ロートシルト 45 年間予算を上手にやり繰りして「偉大な年」のものを1本お求めになるのもいいんじゃないでしょうか。終戦を記念したV (Victory) マーク。



モルゴン・コート・ド・ピイ 大きさに表現すると「ボジョレーのロマネ・コンティ」。優美なピノ・ノワールのようなガメイ種の赤は15年以上は保つ長熟タイプ。約3,000円。



コンサル結果

ヘタなレストランよりも高級ワインのストックがあって驚きました。小田井さんは画家のパトロネージュやピカソに梅原龍三郎などの絵画コレクションもされているので、毎年変わる有名画家の絵画をエチケットにしたムートン・ロートシルトはピッタリ。そうしたグラン・ヴァンを細々と買い足しつつ、情熱ある作り手による安くおいしいものを体験して、もっと世界を広げていってほしいですね。



ネットや流通を駆使した
土手なお買い物は評価大。