

皆さんお疲れ様です。土川です。

1月のPDS会の報告をさせていただきます。

今回は代表的なフランス料理と、その王道といわれる組み合わせのワインを改めて味わう会とさせていただきます。

私たちはオザミというワインに恵まれた環境に普段いるので、教科書にのっているようなマリアージュは少し面白みにかけると思うかもしれません。しかし、やはりこのような基本を踏まえた上で、

お客様のご要望にあったワインをお勧めするべきだと思いますので、今回はこのような会とさせていただきます。もちろん、ワインも料理も世界中に全く同じものはありません。こういった代表的な組み合わせを知ったうえで、その時々に合わせて素晴らしいワイン、空間をサービスしていけるように、少しでも参考になると幸いです。

1er Terrine de foie gras フォアグラのテリーヌ

フォアグラは今は南西部のペリゴール地方とランド県が主産地で、南西部全体での生産量は、フランスの生産量の75%を占めます。

しかし、もとはアルザス地方が主産地といわれ、ストラスブルは今もフォアグラの産地として有名です。

今回はフォアグラのおいしさをストレートに味わうためシンプルにテリーヌに。

付け合せは白赤二種類のワインそれぞれに合わせて用意いただきました。一つは青森のフレッシュのりんご。といっても、ギリギリまで完熟したかなり密たつぷりのりんごです。

もう一つは赤に合わせてプラムを。ドゥミセックのものと赤ワイン煮で。合わせたワインはこちらです。

一般的に相性の良いといわれるワイン
ソーテルヌ、アルザス・ヴァンダンジュタルディヴ、
コルトンシャルルマーニュなど
フォアグラは脂肪質に富み素材自体にほんのりとした
甘みと後味があるので、余韻の長いワインを。



Gewurztraminer Vendanges Tardives '03 Christian Binner クリスチャン・ビネール

ゲヴェルツトラミネール100%

本拠地 Alsace Ammerschwihr アメルツシュウィール村

気候 半大陸性気候(冬は寒さ厳しく夏は非常に高温。雨量は少なく乾燥)

栽培面積 6ha(その7割が丘の斜面です!!)

土壌 花崗岩の層が主体 この粘土と砂地の性質を併せ持つ土壌からは、非常に洗練されたワインが生まれます。さらにところどころ黄土、砂岩、石灰、そして泥灰土の地質も見られ、このように多様性に富んだ土壌は、

多様な品種とバラエティ豊かなワインの源となっています。

1770年より続く、名門家族経営ワイナリー。従業員2名のほかは、ブドウの栽培、収穫、ワイン醸造、そして販売にいたるすべてを現当主クリスチャン・ビネールを筆頭に、家族全員でまかっています。栽培醸造に関して農業本来の姿をモットー。6haの畑を手作業で大切に守ります。無農薬を徹底してほとんどSO2も使用しません。化学ものが崇められていた時代から、この精神を貫き、現在のビオロジックにいたります。醸造はできるだけ手を加えず、自然酵母で発酵。時間がかかっても自然に終わるまで待ちます。

料理とのマリアージュ

もちろん抜群の相性でした。フォアグラだけでもとても合いますし、りんごと一緒だと更にすばらしいマリアージュとの意見が多かったです。

Cote Rotie Glante Places '01 Clusel Roch クリュゼール・ロック

シラー ヴィエイユヴィーニュ100%(樹齢70年)

本拠地 Cote Rotie Ampuis アンピュイ村

気候 温暖な大陸気候

栽培面積 3.5ha(標高320m、急な斜面)

土壌 花崗岩、片岩、マイクロシスト質 石のとても小さな割れ目にそって、土の奥へと深くブドウ木の根が張っていきます。その深い部分から、ブドウの成長に必要なミネラルや成分を吸収していきます

ジルベール・クリュゼールとブリジット・ロックにより、豊かさと温かみを備えた魅力的なワイン。急勾配の畑も多く、機械化は出来ず、作業・収穫は手作業。

グランドプラスは比較的ゆるやかな斜面の南向き0.7ha。樹齢60年を越える古木の“Selinesセリーヌ”(アンピュイで伝統的に伝わる古いタイプのシラー)が植えられていて、グランドプラスのキャラクターを決定付けています。

ブドウは有機栽培。発酵はコンクリート桶で12日間(30度)。樽熟成後瓶詰め前の清澄、フィルターはかけられません。

'01のローヌの特徴

ローヌ北部は出来のいい年だった。8月は猛暑だったが、葡萄樹にストレスがかからない程度の降雨があり、10月の雨期に入る前に収穫が行われた。



料理とのマリアージュ

赤と合わせるのには難しそうと思っていたのですが、意外に合うとの意見が多くて驚きました。特にプラムやアクセントに添えた胡椒と一緒にだと良かったようで、付け合せの影響も大きかったようです。

2em Escargots エスカルゴ

一般的に相性の良いといわれるワイン
シャブリ、コトーシャンプノワ、サンセール、サヴァニエールなど
バターのやわらかな油を酸味で流す。硬い辛口白。

エスカルゴバター(ニンニク、パセリを混ぜ込んだバター)をのせて
焼き上げたエスカルゴ・ブルギニオンが有名ですが、
ワインも一緒に味わうため今回はニンニク少しひかえめにしてかわりに
グラス・ド・ヴィヤンド(フォン・ド・ヴォーをつめてうまみを凝縮させたもの)
でこくとうまみを出したものにさせていただきました。これをシャブリジェンヌといい
ブルゴーニュの中でもシャブリではこのように作るそうです。
ワインはすっきりとしたシャルドネとふくよかなもので合わせてみます。

Petit Chablis '11 Patrick Piuze パトリック・ピウズ

シャルドネ100%

本拠地 Chablis

気候 半大陸的気候(寒暖の差が激しく、冬は長く厳しく、夏は猛暑)

土壌 シャブリ→キメリジャン土壌

(粘土質と石灰層が交互に蓄積。海の生物の化石を含む。)

プティシャブリ→ポートランディアン土壌

(キメリジャンと比べ粘土は少なく石灰の割合を多く含む)

カナダ・ケベック出身のパトリック・ピウズ。2008年に自分の名前でワインを醸造し始めました。
いくつかの畑はメタヤージュ契約で自ら栽培。樽は古樽限定。

「アシディティ(酸味)+ミネラルリティ=シャブリ!!

パワーよりも、フィネスとフレッシュネスが大事。」というのが彼の考え。

料理とのマリアージュ

シャブリジェンヌの甘みと旨味が、シャープなこのワインには強すぎて合わなかったようです。
シンプルにエスカルゴ・ブルギニオンの方が合うようです。ここまで合わないとは勉強になりました。

Puligny Montrachet "Les garennes" '07 Jean Rijckaert ジャン・リケール

気候 半大陸性気候

土壌 石灰質土壌

ギュファンエナンと共にヴェルジェの共同経営者だったが1997年に独立。

緑ラベル: 自社畑のワイン。いわゆる『ドメヌ物』

茶色のラベル: 外部からブドウを購入して出来たワイン。いわゆる『ネゴシアン物』

料理とのマリアージュ

今回のエスカルゴにはこのようなふくよかなワインの方が好相性でした。

グラスドヴィヤンドに加えて、金子シェフのエスカルゴはアーモンドで更にコクをプラスしているので、
バターやナッツを思わせるこのワインはすてきなマリアージュとなりました。

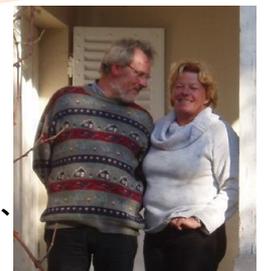
Plat Boeuf bourguignon 牛肉の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風

一般的に相性の良いといわれるワイン
ブルゴーニュ、コートドールの赤。

ブルゴーニュの代表的な郷土料理。牛を赤ワインで
じっくり煮込む食べ応えのあるメインディッシュです。
しかしブルギニオンといっても通常レストランなどで出されるものは
ブルゴーニュのワインではなく料理用のワインで煮込むのがほとんどだと思いま
す。
合わせる赤ワインはブルゴーニュを選ぶべきなのでしょうか・・・?
という疑問から今回はブルゴーニュとボルドーを合わせさせていただきました。

'11のシャブリの特徴

ブルゴーニュ最北端のシャブリも
非常に気候がよく、親しみやすい味わい。
赤ワインよりも白ワインに軍配があがった年。



Geverey-Chambertin 1er cru "Lavaux St Jacques" '96

Maume モーム

ピノノワール100%

本拠地 ブルゴーニュ ジュヴレ=シャンベルタン

気候 大陸性気候。夏は暑く乾燥気味

面積 5ha

土壌 石灰分を含む粘土質

ジュヴレに特化したドメーヌが生む、力強さと滑らかさに満ちたワイン！！

こだわりは遅い収穫、低い収量、古いぶどう樹の3点。

100パーセント除梗の後、5日間ほどの低温浸漬、続いて2週間以上をかけてのアルコール発酵 樽熟成は18か月から20か月 新樽の割合は昔より減らして1割、グラン・クリュでも4分の1と、よりテロワールが感じられるつくり。

瓶詰め時の清澄、フィルターはなし。

料理とのマリアージュ

とても素晴らしいワインでした。ブフ・ブルギニオン自体にも合っていました。付け合せのベーコンの熟成感や、シャンピニオンの香りが、熟成したワインととても合い、更にお互いを引き立てあったようでした。

'96のブルゴーニュの特徴

質量ともに良い年。

生育条件はとてもよかったが、全体的に暖かさが少し欠けたことで、固いタンニンと酸のものが多。



Chateau Haut- Batailley '96

シャトー・オー・バタイエ

カベルネソーヴィニオン65%

メルロ25% カベルネフラン10%

本拠地 ボルドー、ポイヤック村の内陸部(5級)

気候 大西洋の影響を受ける温暖な海洋性気候
日照時間が長く、比較的乾燥

面積 20ha

土壌 砂利、小石まじりの石灰質、痩せた土地

(この石灰質土壌がワインにまろやかさ、ふくらみを与え、小石は排水性の高くし、日中の太陽熱を吸収、夜にその熱を放出し葡萄を寒さから守ります)

1929年にポリ一家のものになり、2人の兄弟に分割され、バタイエとオー・バタイエという2つのシャトーになりました。現在バタイエはカステジャ家のポリ・マヌー社で管理、オー・バタイエはシャトー・デュクリュ・ボーカイユのポリ一家が管理しています。

発酵とマセレーションは温度管理されたステンレス槽で16日~20日行われ、熟成は新樽率30%~50%にて行われます。スタイルは典型的なポイヤックというよりは、柔らかで優美な、どちらかというサン・ジュリアンに近いスタイルに仕上がっています。

料理とのマリアージュ

こちら相性がよかったです。ただこちらは引き立てあうというよりは、牛バラの脂を流してまとめるような感じとの意見が多かったです。牛やベーコンの脂やコク、少しこってりしたようなソースの濃厚さと合っていました。あとはバターをまとったヌイユにソースを絡めるとまた絶品でこれにもオーバタイエはぴったりだったようです。が、全体的には、どちらもうがモームとの組み合わせの方が好きとの意見が多かったです。

'96のボルドーの特徴

良好な年。萌芽は遅れたが開花は早く均一。

とても暑い6、7月。8月初旬は涼しかったが下旬は暑い太陽と寒い夜がおとずれた。

収穫前の雨が早熟のメルローに影響を与えたが、

収穫の遅いカベルネは高品質で、コクのある濃縮したワインができた。



最後にムッシュのスペシャルワインですが、今回は'03 Zind Humbrecht Alsace Pinot Noir "Heimbourg".

とても華やかな香りでどっしり、しっかり威厳のある感じ・・・

シラーなどに感じる方もいたようです。めちゃくちゃおいしいワインでした。ありがとうございました。

今回初めてのPDS担当とはいえ、反省点が多すぎて書ききれないほどですが、協力して下さった方々、参加して下さった方々、本当にありがとうございました。

次にまたやらせていただくことがありましたら、もっとためになる会が開けるように日々努力したいと思います。よろしくお願ひします。