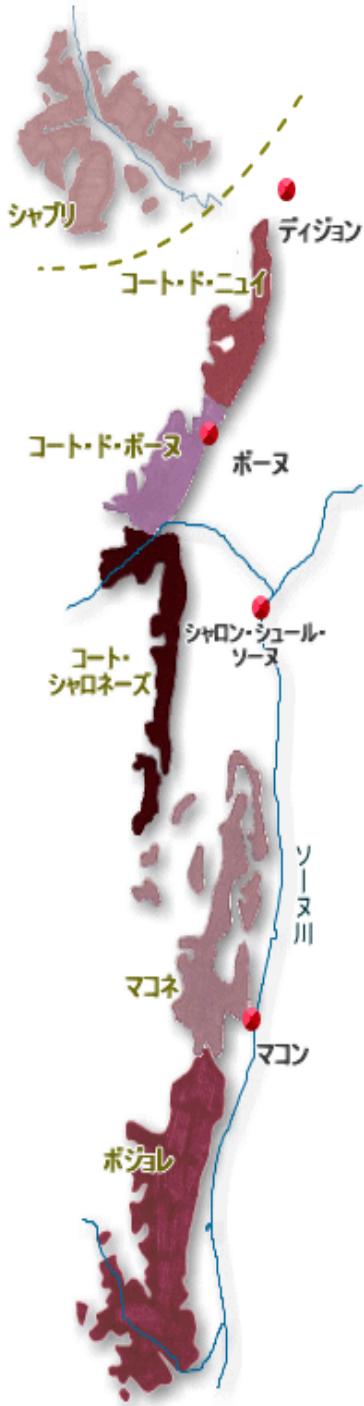


ワイン課通信 4月1日号

今回のワイン課通信を担当させていただきますソラマチの石井です。今号では先月担当させて頂きましたPDS会の報告をさせて頂きます。今回のテーマはブルゴーニュの赤ワインということで北から南まで1地区ごとにブラインドにてテイスティングして頂き会を進行させて頂きました。



シャブリ(Chablis)地区は、ブルゴーニュで最も北にあり北緯48度。(北海道で北緯43度)ブルゴーニュの首都ディジョン(Dijon)とその北西にあるパリを結ぶ線の丁度中間に位置しています。辛口白ワインを代表するワイン産地です。

コート・ドール(Cote d'Or=黄金の丘陵)*「黄金の丘陵=Cote d'Or」とは、黄金にも例えられる極上のワインを産する名醸畠が連なり、秋には葡萄の葉が黄金色に斜面を染めることから呼ばれる。

と呼ばれるブルゴーニュきっての銘醸地は、ディジョンから南に約65Kmに渡って絶えることなく続く葡萄畠の広がる地域で、コート・ド・ニュイ(Cote de Nuits)地区

コート・ド・ボーヌ(Cote de Beaune)地区

の2地区に分けられ、北にある前者は赤、その南に続く後者は白に、世界に冠たる銘酒を産するワイン生産地です。

さらに南下すると、

コート・シャロネーズ(Cote Chalonnaise)地区

マコネー(Le Mâconnais)地区

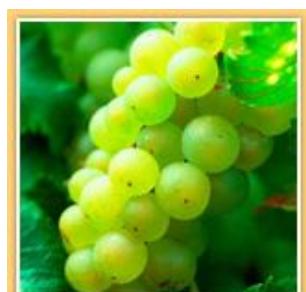
と続く。軽やかで、親しみやすい、赤、白、ロゼの産地。続いて、ぶどう風味豊かな、初々しい赤の産地、ボージョレー(Beaujolais)地区となります。

ブルゴーニュの特徴は単品種でワインが造られることです。赤は、ピノ・ノワールとガメイ。(例外はマコンやバストゥーグランのようにピノノワールとガメイをアッサンブラージュする場合もあります。)白はシャルドネ。少ないですがアリゴテやソーヴィニヨンブランもあります。

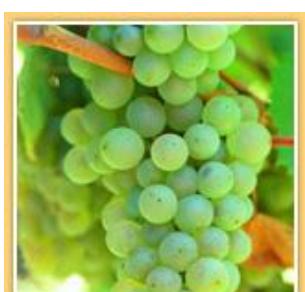
ブドウ品種



★ピノノワール



★シャルドネ



★アリゴテ



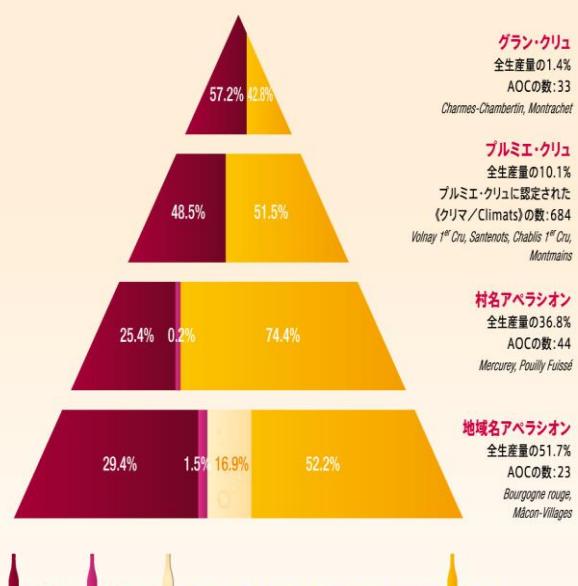
★ガメイ

ピノ・ノワール/Pinot Noir (ぶどう品種の36%を占める)は、Bourgogneワインが誕生して以来、偉大な赤ワインとしての名声を博してきました。

シャルドネ/ Chardonnay (ぶどう品種の46%を占める)も、何世紀にも渡ってBourgogneの品種となっていました。現在では、コート・ド・ボーヌ/Côte de Beaune、コート・シャロンヌー/Côte Chalonnaise、マコネ/Mâconnais、シャブリ/Chablisといった名高い白ワインで知られています。

アリゴテ/ Aligoté (ぶどう品種の6%を占める)は、非常に古くからBourgogneにある、繊細なワインを生むぶどうです。たいへん丈夫な白ぶどうで、果粒はシャルドネより大きく、房あたりの粒数もより多いです。アリゴテから醸造されたワインには、唯一の例外であるブーズロン/ Bouzeronを除き、栽培された村名がつくことはなく、ブルゴーニュ・アリゴテ/Bourgogne Aligotéと呼ばれるようになっていきます。

ガメイ/Gamay (ぶどう品種の11%を占める)は、比較的多産な品種であり、大きな果粒の果房への詰まり方はさまざまです。ブルゴーニュのガメイは、軽く心地よい味わいで香り高い赤ワインを生み、ボジョレー地区で用いられます



ブルゴーニュの100のアペラシオンは、4つの品質等級に区分されています。

・地域名アペラシオン：ブルゴーニュの全栽培地域内で造られたワイン。(ブルゴーニュ、ブルゴーニュ・アリゴテ、ブルゴーニュ・ピノ・ノワールなど23の地域名AOCがあります。)

・村名アペラシオン：その名前を名乗ることができる特定の村の領域で造られたワイン。(44の村名アペラシオンには、イランシー、ボーヌ、メルキュレ、ブイ・フュイセ/などがあります。

・ブルミエ・クリュ(一級畠)：村内にある《クリマ/climats》と呼ばれる限定された区画で醸造されたワイン。(ブルミエ・クリュには684の《クリマ/climats》があります。例：シャブリ・ブルミエ・クリュ・フルショーム)

■ グラン・クリュ(特級畠名)：村内にある最良の区画《クリマ/climats》で醸造されたワイン。(コート・ドール/Côte d'Orに32、シャブリ/Chablis(7《クリマ/climats》を含む)に1つあります。モンラッセ、コルトン、ミュジニイ、シャンベルタン、シャブリ・グランクリュ・レ・クロなどです。)

Chablis

プティシャブリは丘の台地に広がり地質年代が他よりも新しいポートランディアン土壌。地表には硬くて白い白い石灰岩が広がる。村名、1er, グランクリュは原則的にキンメリッジアン土壌で小さな牡蠣の化石を含む泥灰土です。1erは村名のシャブリよりも日当たりのよい斜面に位置しています。クリマの数は全部で79。グランクリュには7つのクリマがありシャブリの町を見下ろすスラン河右岸の斜面に集中しています。全てのクリュを合わせて100haです。白が基本なのですが赤もありピノノワールが植えられサンブリ等、粘土石灰質で軽やかなワインが造られます。

Côte de Nuits

コートドニュイはブルゴーニュが誇る偉大な赤ワインの産地です。土壌はジュラ記中期のバトニアン(バス階)、またはバジヨアン(バジヨース階)の石灰岩を母岩とし、粘土石灰質の優れた表土が他の土地では真似できない最上のワインが仕上がる。殆どが赤ワインの生産地です。

Côte de Beaune

コートドボーヌは極上の赤ワインと偉大な白ワインを生む変化に富んだ産地です。土壌はコートドニュイよりも地質年代の新しいカロンビアン(カローブ階)の石灰岩やオックスフォーディアン(オックスフォード階)の泥灰岩で特に後者はシャルドネ向きと言えます。

Côte de Chalonnaise

近年、村名AOCに認められたアリゴテから造られるブーズロンや軽やかな赤ワイン産地としてマルキュレイ・ジブリーなど白・赤、さまざまなタイプなワインが造られる産地です。土壌は主に石灰岩と泥灰質石灰岩所々の砂岩が露出していて、赤も白も生産に適しているといえます。

Maconnais

主にミネラル感に富んだボーヌにも引けを取らない極上の白ワインを算出する産地です。(わずかにガメイを用いた赤ワインも造られます)土壌は主に石灰岩、泥灰質石灰岩、あるいは石灰質を含んだ土壌で前にも述べたように白ワインの生産に向いています。

Beaujolais

ボジョレーはガメイの生産で有名ですが、少量のシャルドネを用いた白ワインも造られています。ヌーヴォーもイメージが強いですが特筆すべきは10にのぼる独自のアペラシオンを持つクリュボジョレーと呼ばれるものです。(モルゴン等)土壌は主に粘土質、石灰質粘土、花崗岩やシスト等の結晶質の岩石に由来する砂質粘土です。



Brouilly 2013

Laurence&Remi Dufaitre

ボジョレーにまた新たな若手生産者が生まれました。

その名はレミ・デュフェイトル。オザミでもおなじみのジャン・クロード・ラパリュで修業をしラパリュの樹齢75～110年のガメイを譲り受けワイン造りをスタートしました。

今もなお、さまざまな自然派生産者に師事しジャン・フォアイアールにも師事し年々進化し続ける男なのです。

2013年のBrouillyは平均樹齢が70年の古木(ラパリュから譲り受けた木も含む)から造られコンクリートタンクで自然酵母にて発酵。無濾過で2013年4月に瓶詰め、瓶詰め時に極少量のSO2を添加して造られます。

2013年のフランスワイン生産量

農務省の発表した統計によると、174万ヘクトリットル(2億3100万本相当)減って、4230万ヘクトリットルとなった。開花期の雨と冷涼な気候で花ぶるいや結実不良がおき、夏にひょう害に見舞われ、収穫期の雨で成熟の遅れと灰カビが広がったという。このため、シャンパニユを除く主要産地は厳しい選別を強いられたそうです。

雨がかなり多かったのですがその量も驚きで1～5月で441mm。例年並みな2012年は240mmですので驚きです。

コート・ド・ボーヌ地区がひょう害を受けて、白ワインの生産量は大幅に減った。前年よりメゾンは50～80%も生産量ダウンしているダメーヌもあるそう。



①と②のワインをテイスティングして

①はガメイ100%で造られ、軽やかなフレッシュなプラムやザクロ、木苺の赤い果実の香りが印象的で口に含んでも香りにあった赤い果実の味わいが全面に感じられキメ細かいタンニンと心地の良い酸味が印象的なワインでした。

②のワインはガメイとピノノワールから造られ、イチジクや木苺、ダークチェリー等の香りや胡椒やほのかに感じる茎の青いニュアンスがありました。口に含むとアタックは鋭くハツラツとした酸が印象的です。香りにあった赤い果実の味わいに細かいタンニンがアクセントになっている。



Macon 2012 Maison Leroy

ルロワ社は1942年には「D.R.C ドメーヌ・ド・ラ・ロマネコンティ」の株式を取得し、ブルゴーニュで最高位の造り手に押し上げた共同経営者としても知られています。1991年にD.R.C 経営者の職を離れ、自身が運営するドメーヌ・ルロワ、メゾン・ルロワに力を注ぎ、「超一流」と言われる今日のルロワ社の名声を築きました。

ブルゴーニュの宝石とも言われる『ドメーヌ・ルロワ』

現在、ドメーヌ・ルロワは、ブルゴーニュにおける最も偉大なワインであり、反論の余地がないほど長命で強烈な、妥協のないワインを造り出しています。100年以上も前の1868年、フランソワ・ルロワはオーセー・デュレスにメゾン・ルロワを設立しました。それ以来、ルロワは伝統的な家族経営により今もなお存続しています。

19世紀末にフランソワの息子ジョゼフとその妻のルイーズ・カーテリーは、ブルゴーニュ最上のワインと最良のブドウを栽培している最上の畠を選ぶようになり、小規模のワイン仲介業を拡大しました。彼の息子アンリ・ルロワは1919年に家業に加わりました。アンリは、コニャックの近くにオー・ド・ヴィー・ド・ヴァンを造る子会社を設立しました。彼はまた、グランド・シャンパーニュ地方の中心のセゴンザックに蒸留所を設立しました。1942年にジャック・シャンボンからドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティの所有権の半分を購入して、その後の40年間、このワイナリーに献身して、ここを発展させ、世界の鑑定家たちに、「ブルゴーニュの花飾り」、「ブルゴーニュの珠玉」と言わしめました。

「低収量は、生理学的に熟した果実味と凝縮感のあるワインと無情の品質をもたらすのだ」と。

言うまでもなく、セラーのすべてのワインは、フレンチ・オークの新樽100%で熟成されており(凝縮感があるためにワインからは樽香は感じられない)、清澄や濾過を経ずに瓶詰めされます。

ドメーヌ・ルロワのワインは、1988年からビオディナミ農法で造られており、除草剤、殺虫剤、合成肥料を含むすべての化学薬品の使用が禁じられています。また、地球の周期と年間を通した本質的なリズムの重要性を強調しています。畠においては、それぞれの台木がその特有の個性とその土地らしさをそれなりに表現しなければなりません。ルロワは、吸枝(根元などから出る不要な枝)と余分な未熟ブドウの除去については頑固です。ワイナリーでは厳格な選別を行い、徐梗は行いません。また、長期キュヴェイゾン(浸漬)は伝統的な木製の発酵槽で行っています。

メゾン・ルロワは、マダム・ルロワの厳しいティスティングにより厳選され買い求めた良質のワインだけを、飲み頃になるまでルロワ社のセラーで熟成させたコレクションのこと。

バックヴィンテージにおいてはブルゴーニュワイン最大規模のコレクションとして有名で、そのストックは1622年に造られた古いカーブ他、数ヶ所に約200万本が眠っているといいます。



ドメーヌ・ルロワとは



キャップ部分が赤

メゾン・ルロワとは



キャップ部分が白



Bourgogne L'hommond 2012

Vini Viti Vinci

当主のニコラ・ヴォーティエは、誠実で才能のある造り手ですが、とびきりの冗談精神にもあふれていることは、ちょっと「エロっぽい」エチケットの絵からも、察せられます。2009年のファーストヴィンテージは、よい作柄に恵まれ、ユーモアたっぷりのラベルとともに、初リリースされます。

名前の由来は、有名なシーザーの言葉「Veni vidi vici 来た、見た、勝った」(スエトニオスが引用)をもじったものです。彼のワインは発売当初からパリの主なビストロやワイン専門店には早くも、おすすめで並んでいたそうです。

セラーは廃業したネゴシアンの建物を部分的に譲り受けたもの。小さくて簡素なセラーながら、ピノ・ノワールには木樽の開放式の醸酵槽を用い、白ワインは小樽での醸酵・醸造という具合に、上質なワイン造りの条件が整っています。

1970年シャンパニュ北部のトロワ生まれのニコラ・ヴォーティエは、ボジョレにあるベルヴィルの醸造学校を卒業後、ワシントン州ヒシアトル近郊のワイナリーで働き、その後トロワにあるヴァン・ナチュールの聖地といわれる、“Aux Crieurs de Vin”という専門店・兼ワインバーで15年にわたりカヴィストとして働いてきました。その間、各地の自然派の造り手たちと親密なネットワークを作っていました。そして、長年の夢を実現すべく、ドメーヌ・サーブルとパカレで研修後、2009年に買いブドウでワイン造りを始めました。

ブドウの購入先は、シャブリ、アヴァロン、ヴェズレの有機栽培の造り手や、長年誠実な栽培をしてきた老人の栽培家などから。除草剤を使わず、小さな機械による深耕で栽培されたブドウを購入する一方で、また複数のビオロジック・ワインの造り手(シャブリのアドリアンルーやローヌのジヴォーダン)から、ブドウを分けてもらっています。もちろんのこと野生酵母だけで醸酵させ、補糖なしでSO2を使用せず、醸造しています。

土壌、方角:石灰質・粘土、南向き

収量:25hl/ha

醸造:12日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日軽めのピジャージュを行なう。

垂直式(Cherreau社木製)圧搾機で(1回)プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ。

マロラクティック発酵の後半デブルバージュ(多くの澱を除去)し、暖かい状態で樽移動。

熟成:樽(228lと1100l)で12ヶ月熟成後、6ヶ月間タンクで寝かせ重力により清澄をおこなう。

清澄・濾過:重力に任せ、冷却し、ポンプを用いず自然に清澄。



2012のフランス

春先は雨が多く冷涼、7月と8月は非常に暑く、9月は好天にもかかわらず気温(20度)が涼しかったことで収穫に影響。6月の開花時には降雨と悪天候で50%に被害が出て、結果、2012年は前年に比べて収量が50%減。

「2012年ヴィンテージ(VT)の白ワインは夏の暑さを受け、まろやかさ、豊潤さ、よく熟した果実感のニュアンスを備えています。今飲んでもおいしいですし、10年ほど熟成させて楽しむこともできます。赤ワインは深みのある色調で、酸味とミネラル感のバランスがよく、きめ細かいタンニンを感じます。果実味豊かでエレガント、凝縮感のあるワインです。2009年VTよりタンニン分が豊かで、バランス感に富んでいるので、長期熟成に向くワインです」



Saint Aubin L'Ebaupin 2012

Roux Pere et Fils

1885年から家族経営を続けるドメーヌ・ルー・ペール・エ・フィス。コート・ド・ボーヌのサン・トーバン村に拠点を構えています。コート・ドールに70haの自社畠を所有する他に、ネゴシアンとしての生産も行っています。現在でも栽培から販売までの各部門を7人の家族で分担。大手企業の資本が入る事が多いブルゴーニュのメゾン・ドメーヌとしては非常に珍しい体制です。2012年からは5代目にあたるセバスチャン・ルーが代表となり、弟マチューと共に兄弟でメゾンを経営。家族から受け継いだ畠とワイン造りに対する理念を大切にしながらも、醸造・栽培及び販売方法等に新しい考えを導入しています。

栽培・醸造を担当するのは弟のマチュー・ルー。伝統的なブルゴーニュ手法によりオーク樽で発酵・熟成。新樽比率は約30%で熟成期間は区画やヴィンテージによって調整しています。「70年代に畠の拡大に伴って父達が大規模な設備投資をしたそうです。その時に最も重要視したのが、“品質管理”が出来る設備である点。醸造はブルゴーニュの伝統的手法を続けるが、ワインの品質を管理する為には現代の技術も導入します。私達が“ルー・メソッド”と呼んでいる考え方」醸造過程で自ら樽のワインを試飲し状態の確認を行うと同時に、通常よりも多い回数の分析を行い、数値でもワインの状態を把握していく。「分析を行うのは決して人為的にコントロールをする為ではない。常にワインの状態を把握する事で、最適なタイミングでワインを仕上げて行く事が出来る」彼らのワインは作為が無く、テロワールの純粋さが素直に伝わってくると言われています。

区画:褐色粘土を多く含む南西向きの区画。標高300~350m。

密植:10,000本/ha

収量:40~45hl/ha

醸造:手摘み収穫。ステンレスタンクにて約15日間の発酵。その後、伝統的な木樽(新樽25~30%使用)に移して更に発酵を続けます。その後、木樽にて12~13か月の熟成を行います。



③と④のワインをテイスティングして

③のワインは青みがかったガーネット。イチジクやブルーベリー等を感じスミレやリンドウ等の紫の花も感じます。石灰のようなミネラルやキャンディー香も感じアタックはフラットな印象。やや鋭い酸味がありボリュームも中程度。タンニンは細かく、フレッシュな酸。たっぷりと詰まった風味が特徴でスイスイ飲める印象です。

④のワインは明るいルビー。イチゴやキイチゴが少し火が入ったような印象。飴や干し肉、土っぽさを感じる。こちらもアタックはフラット果実の印象がそのままストレートに感じられそれを支える酸味ピノらしい華やかさを感じる。チャーミングでかわいらしい今の季節にぴったりの一本。

Givry 1er cru "Clos Jus"

5 2011 Dom Ragot



1760年頃からメルキュレイ村にてガブリエル・ラゴがワイン造りを始めました。

その当時は葡萄栽培にワイン造りだけではなく他の農作物、ブドウの苗木の栽培まで多角的に行っており
1940年頃まで続きました。

ラゴ家がワイン造りに専念するのは1960年頃からです。その当時の所有する畠は5haでした。

それまではヴァンドターブルを造っていた彼らは畠をブルゴーニュの代表的なブドウ品種であるピノノワールとシャルドネに植え替え
ワイン造りへの努力を開始します。

1973年、現代的な設備の導入と自社畠を7haに広げフランス国内でしか販売されていなかったワインを
海外へ輸出するようになりました。

ラゴ・フレールと名乗っていた会社は1960にドメヌラゴと改名し1984年に従兄弟関係であるジャンポールとジャンピエールに引き
継がれます。彼らは品質最優先のワイン造りを続けその名を広げました。

1991年にジャンピエールが亡くなり1992年からジャンポールが一人でドメヌを守り続けます。

2002年にはジャンポールの息子ニコラがワイン造りに加わり更にワインの品質向上の道を進みます。

2003年には新しい発酵タンクを備えた近代的な醸造所と熟成のための環境を整えた樽の貯蔵所を建設するとともに質のよくな
いブドウの樹はより良い物へ植え替えられました。

2008年にジャンポールは現役を退きドメヌの経営を息子のニコラに任せます。しかし引退した今でも醸造所やブドウ畠のあちら
こちらジャンポールの姿を見ることができます。

現在ドメヌラゴは自社畠は9ha。ブルミエクリュ3銘柄を含む8種類以上のワインを醸造しています。

土壌:石灰質(真東を向いた丘陵地の畠)

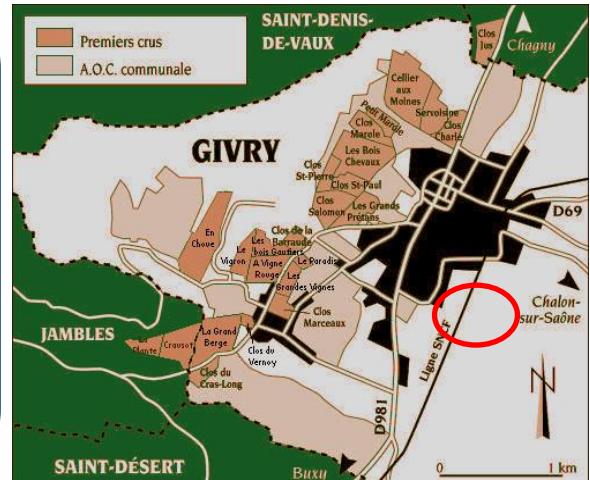
樹齢:24年 収量:43hl/ha 収穫:手摘み

醸造・熟成:4~6日間低温浸漬した後、コンクリート製の温度管理タンクで天然酵母にて7日間発酵。樽(新樽30%)で12~15ヶ月
熟成。SO2は瓶詰め時に0.043g/l。

2011のフランス

冬の比較的湿った穏やかな気候で芽吹きは早まる。開花時期の5月下旬まで穏やかな晴天が続いたことで前年より開花も2週間早く始まった。6月初旬に恵みの雨があったが、下旬から7月上旬にかけて嵐があり、いくつかの畠が被害を受ける。7月から8月は変わりやすい気候、8月後半から天気も回復し、果実は小粒ながら順調に成育、9月初旬から収穫開始、その間は好天に恵まれる。

2011年VTは前年に対して10~15%減です



⑤と⑥のワインをテイスティングして

⑤のワインはフレッシュなイチゴやキイチゴのような赤い果実を感じスミレの花のような印象。アタックは鋭くスミレの花の香りがそのまま感じられストレートに香りにあったものが感じられる。アグレッシブな酸が全体を引き締める。

⑥のワインはイチゴのコンフィチュールやダークチェリー。ボタンや芍薬のようなおおぶる花を感じジャーキーや干し草、紅茶、リンゴの芯、少し枯れた印象。アタックは丸く口に含むと香りに感じたそのままの印象。タンニンは詰まっていてしっかりしており、酸味もそれを支える程度。ボリュームもたっぷり。香り立ちがしっかりしており豊かな果実味が印象的なワイン。

6

Gevrey Chambertin V.V 2012

Frederic Magnien

モレ・サン・ドニを拠点とし、5代にわたってワイン造りを行う名門、マニヤン家。元々収穫したブドウを協同組合に卸し、栽培だけを行う農家でしたが1967年に独立、シャンボール・ミュジニーの一級畠を購入したのを機に、妻のドミニクと共にドメーヌとしてワイン造りをはじめました。マニヤン家は現在、ミシェル氏の息子であるフレデリック氏が運営を任せられ、5代目当主として、グラン・クリュ、プルミエ・クリュを含む高品質なワインを造り出しています。フレデリック氏は、17歳から畠やカーヴで父の手伝いをしながら、ボーヌにある醸造学校でワインを学び、その後「シャサニユの手本」とも呼ばれる、ドメーヌ・ジャン・ノエル・ガニャールでブルゴーニュワイン造りの基本を、更にブルゴーニュだけではなくカリフォルニアのカレラ、オーストラリアのパンノックバーンなどでピノ・ノワールの醸造方法を学びました。

そして、1995年には「フレデリック・マニヤン」名義でワイン造りを始めました。フレデリック氏が父とは違う自分自身のワインを、しかもネゴシアンスタイルでワインを造ろうと決心した大きな理由は、ブルゴーニュという独特な土地において、生産者の趣向や時のトレンドを追うのではなく、異なるテロワールの個性が自然な形で引き出されているワインを造りたかったから。最高のワインを造るために、フレデリック氏は毎年3月、房も葉もつけていないブドウ畠に朝日が昇る前から自転車で出かけ、朝日が一番早く当たる区画を厳選、決めた畠は所有者に直接交渉を持ちかけてワインを購入するそうです。テロワールにおいては、“クール・ド・ロッシュ(岩盤)”“クール・ダルジール(粘土)”“クール・ド・フェール(鉄)”という土壌のタイプを表記したキュヴェを造っている事からもわかるように、「岩」「粘土」「鉄」などの土壌の構成要素にこだわり、それらがワインの味わいにどのように影響を与えるかを重要視して決めていくそう。そして、区画が決まれば、最良のブドウの生える樹を探し、とりわけ樹齢40年以上のヴィエーニュ・ヴィーニュを中心に厳選、よりテロワールの特徴を表現できる根のしっかりと張った樹を選び出しています。

独自のこだわりを持って選んだブドウの栽培は、基本的に有機農法と太陰有機法に則って行われます。太陰有機法とは、月の満ち欠けに合わせワイン造りにおける各行程を進めていくこと。地球のエネルギーをワインに最大限取り入れができるという考えに基づいて行われる栽培法です

【栽培地域】

プロションとの境界にあるEn Champs(アン・シャン)など、ヴィラージュの標高240～280mの15区画。総面積3ha。小石が多く混じった粘土石灰質だがジュヴレ・シャンベルタンの最大の特徴でもある骨格のしっかりと強さを得るため、より石灰分の多い土壌を選んだそうです。平均樹齢は55年。もともとミネラル分豊かなワインだがヴィエーヌ・ヴィーニュの生む葡萄はミネラル、熟度、タンニンの質を高いレベルに引き上げ凝縮感を増します。収量は45hl/haと他の銘柄より少なめです。

【醸造】

100%除梗、6日間のマセラシオン。自然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、14ヶ月の樽熟成には新樽30%を使います。オリ引き後ノンフィルターでボトリングされます。生産量20,000本。



重要なのは古樹であること。

今回のPDS会での料理はプラスリーオザミ・丸の内店の高柳さんが担当でした。
料理と感想は以下の通りです。

春野菜のテリース



ホワイトアスパラ・カブ・人参・アンディープ・新ゴボウ・レンコン・しいたけ・菜の花・インゲン・大根・春キャベツ・セロリ等の様々な野菜を別々に火入れし食感を残し仕上げたテリース。トマトとヴィネガーで酸味を効かせたソースを回りにあしらって。

感想

- ・トマトの酸味でよくまとまっている。
- ・それぞれの野菜にうまく火が入っているため食感が良い。
- ・ジュレがうまくまとまっているので野菜のうま味をより引き立てている。

北海道産 ホタテと菊芋のポワレ トリュフ風味



北海道産のホタテを使い、菊芋をバターでソテー。二つの相性のいい食材をトリュフ風味のヴィネグレットで仕上げ、チャーピルのサラダを添えて。

感想

- ・ホタテ、菊芋、トリュフ、この3つの食材はとても相性が良いので組み合わせもとても良い。
- ・香草だけではなくネギのような辛さがあつてもいいと思う。
- ・盛り付けがこじんまりとしてプラスリーらしくない。
- ・高さなどを意識してもう少し工夫があつても良いと思う。



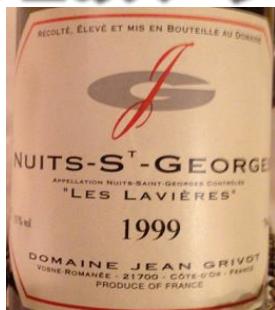
北海道・女満別産 仔羊肩肉のロースト

シンプルにローストし仔羊の旨みを存分に味わってもらう一皿。付け合せのブランジェールにも仔羊の旨みをたっぷりと吸わせて仕上げました。

感想

- ・美味しいのだけども一つ足りない。色気がない。
- ・ガルニに羊の旨みがしっかりとのって美味しい。

ムッシュのスペシャル!!



N-S-G Les Lavieres 1999 Jean Grivot

言わずと知れたヴォーヌ・ロマネ村の名門ドメーヌ、ジャン・グリヴォ。主にヴォーヌ・ロマネ村と、ニュイ・サン・ジョルジュ村に畠を所有し、そのうち半分以上はグラン・クリュ(特級畠)やブルミエ・クリュ(1級畠)という最良のテロワールを誇ります。まだまだ力強い果実味と酸味にみな驚愕でした。ピタリ賞はなし。ニアピン賞は東京の村上さんでした。このような素晴らしいワインをムッシュありがとうございました。また遅くまでお手伝い頂いた本店の関上さん。このような会をさせていただきまして全オザミスタッフの皆様にお礼申し上げます。ありがとうございました。