

ワイン専門 平野弥通信

Vol.11

2014.11.25 号



■平野弥通信とは

今月のおすすめワインや今飲んで美味しいワイン、ワインの豆知識、その他平野弥独自のワインに関する情報を月ごとに掲載いたします。平野弥通信は毎月 25 日発行予定です。

■目次

- ・料理とワインのマリアージュ
「出汁とワイン」
- ・今月のおすすめワイン
「2012 ブルゴーニュ ピノ・ノワール
／ 「ドメヌ・レシュノー」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2011 ブルゴーニュ・アリゴテ」
「2011 ブルゴーニュ・ブラン」
「2011 ブルゴーニュ・ルージュ」
「2008 シャンパーニュ
レ・ヴィーニュ・ドートルフォワ」
- ・ワイン豆知識
「ブルゴーニュワインの葡萄品種について」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、
「ブルゴーニュワインの葡萄品種」についてです。
このワインの葡萄は…。



ワイン専門平野弥直輸入(エ
スプリ・デュ・ヴァン輸入)
のワインの多くはブルゴー
ニュワインです。

時々、このワインの葡萄品
種は何ですか?と、尋ねられます。スペースに限りが
あるので、ブルゴーニュワインの葡萄品種について簡
単に説明いたします(これが全てではありません)。
ブルゴーニュで栽培される主要品種は、赤がピノ・ノ
ワールとガメイ、白がシャルドネとアリゴテです。当
店で取り扱っているブルゴーニュの村名(マルサネや
マコン、ジュヴレ・シャ
ンベルタン等)がついて
いるものは、基本的に
赤がピノ・ノワールで白
がシャルドネで、単一品
種で造られています。

アリゴテを使っているも
のは、その名がワイン名
に入っています(ブルゴーニュ・アリゴテ)。ブーズロ
ンもアリゴテです。ご存知ボージョレはガメイです。
ブルゴーニュ・パストゥグランはピノ・ノワールとガメ
イのブレンド(ピノ・ノワールが1/3以上)で赤のみ、
グラン・オーディネールは赤白あり、使用可能品種が
4種類あり分量の規定はありません。
ブルゴーニュとしか書かれていないものはピノ・ノワ
ール100%、ブルゴーニュ・ブランはシャルドネ100%。
よく聞かれるものの一つのシャブリもシャルドネです。
ロゼについてはまた別の機会に。それから、ここで取
り上げて欲しい題材があればご意見をお寄せ下さい。



今月のおすすめワイン

ブルゴーニュ ピノ・ノワール 2012

(ドメヌ・レシュノー)

Bourgogne Pinot Noir 2012

(Domaine Lecheneaut)

深い秋の森の香りがする。嗅いだ瞬間か
ら良いワインだと感じる。

甘い果実を落ち葉が覆っている。甘酸つ
ぱい果実、粉の付いたラムネ、ローリエ
等のハーブ、漢方的なスパイス。

透明感がありながら、香りに厚みがある。



赤/辛口 ￥3,700 (税抜き)

今飲んで美味しいワイン

2011 ブルゴーニュ・アリゴテ

草花とレモンピール、アリゴテらしい強い酸



白/辛口

￥2,800 (税抜き)

自社
輸入



2011 ブルゴーニュ・ブラン

白い花、柑橘と蜜、ちょっと熟成感がある



白/辛口

￥3,900 (税抜き)

自社
輸入



2011 ブルゴーニュ・ルージュ

凝縮した果実、透き通った酸、華やかな香り



赤/辛口

￥4,400 (税抜き)

自社
輸入



2008 レ・ヴィーニュ・ドートルフォワ

シャンパーニュ、青林檎、桃、ヨーグルト、蜜



泡白/辛口

￥5,600 (税抜き)

自社
輸入



料理とワインのマリアージュ

マリアージュとはフランス語での結婚。ワインと料理の相性が良い時にも使います。

ワイン専門平野弥が独自に行ってきたさまざまなマリアージュ実験の中から特に面白いもの、驚いたものを紹介していきたいと思います。

今回のテーマは…

「出汁とワイン」



平野弥でのマリアージュ検証の中で最もマニアックなものの一つ。いくつかの出汁との相性を、品種毎に比べてみました。複数人での個人的感覚による評価であることは、先にお断りしておきます。

まずは日本人にとって基本的な「昆布と鰹節」。平均値がもっとも高いのはカベルネソーヴィニヨンでしたが、メルローとピノは大きく分かれた感じで、高評価と低評価の差が広いです。しかし、どちらにしても赤なんですね。「にぼし出汁」。これは意外にもリースリングです。

「どんこ(干し椎茸)」は平均ではメルローが高い評価。リースリングが大きく分かれました。

「とうもろこし出汁」はとうもろこしの芯から取ったもの。これはリースリング、シャルドネの順。

「あさり出汁」もリースリング、シャルドネ。赤は全滅。これは出汁そのものとの相性で、料理になると調味料などが入るので、また変わってくるのですが、面白い結果となりました。この実験で分かったことの一つはリースリングの八方美人ぶり。基本的に誰とも喧嘩をしません。和食とリースリングに可能性を感じます。(依田 真一)



お知らせ

★ワイン会

12月6日(土) 18:00 ~ 「モンショープ他試飲会」

定員12名 会費 ¥9,500

場所: ワイン専門平野弥テラス

12月13日(土) 18:00 ~ 「ドーブネの会」

定員8 ~ 10名 会費¥15,000

場所: ワイン専門平野弥テラス

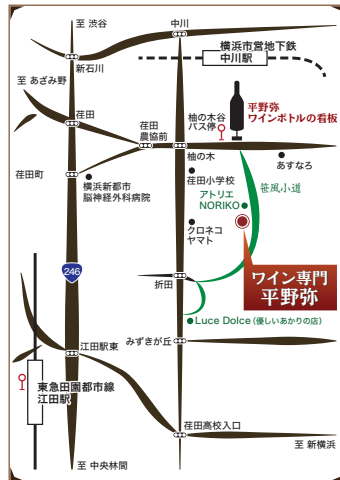
12月14日(日) 14:00 ~ 「ドーブネ、シュバリエの会」

定員8 ~ 10名 会費¥30,000

場所: ワイン専門平野弥テラス

*ワイン会の詳細はホームページ、Facebook ページ
店舗にお問い合わせください*

■アクセス



▲店舗敷地に5 ~ 6 台の無料駐車場がございます。

●電車でのアクセス

▼東急田園都市線「江田駅」
東口乗り場【1】より東急綱 44、
または綱 45 系統綱島駅行きに
乗車し、三つ目のバス停「柚の木
谷(ゆのきや)」下車。
徒歩で5分ほど。

▼東急田園都市線「あざみ野駅」
タクシーで10分ほど。

▼横浜市営地下鉄「中川駅」
徒歩で18分ほど。

〒224-0008 神奈川県横浜市都筑区荏田南町 4212-1

営業日 : 水曜日~日曜日

ショップ : 12:00 ~ 19:00

TEL : 045-915-6767

E-mail : vin@hiranoya.net

■ワイン専門平野弥のコンセプトと品揃え

2010年、新たに店舗をオープンするに当たり、これまでのフランス産銘醸ワイン(直輸入)に加え、ドイツ、イタリア、アメリカ・カリフォルニアなど各国のワインや、日常的な食事に適したデイリーワインの品揃えを豊富にしました。

■品質管理(保管温度)

平野弥では、ワインセラー以外の場所にワインを陳列または保管することはありません。また、販売前の試飲によるチェックも原則的に行っています。



店内にはワインセラーがあり、ワインに理想的な温度(12℃~13℃)の下で厳密に管理しています。
ご来店の際には、セラー内でワインを直接お選びいただけます。ワイン生産者のセラーで試飲するのと同じ品質で皆様にワインをお楽しみいただけます。

平野弥のワインに対する情熱

ワイン専門平野弥で扱うワインの多くは、私が直接フランス現地において生産者のセラーで試飲を繰り返し厳選したワインです。これらのワインの素晴らしいさを皆様に少しでも知っていただくために、完璧な温度管理によりワインを輸入しておりました。

そして、このワイン専門平野弥のノウハウを活かし、2007年にワイン専門の輸入会社「エスプリ・デュ・ヴァン」を立ち上げ、より多くの皆様に高品質で素晴らしいワインを提供するために努力しております。

以降、平野弥直輸入ワインの輸入元は株式会社エスプリ・デュ・ヴァンです。

皆様のお越しをお待ち申し上げております。

平野弥店主 平野 光昭