

# ワイン専門 平野弥通信

Vol.12  
2014.12.25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  
「エビチリ、餃子  
生牡蠣」
- ・今月のおすすめワイン  
「2012 ブルゴーニュ・ブラン  
／ 「ランソワ・ミクルスキー」
- ・今飲んで美味しいワイン  
「2011 サン・トーバン 1er シャルモワ」  
「2010 リースリング・ベブレンハイム」  
「2012 マルサネ・ルージュ  
キュベ・サン・チュルバン」  
「NV ラエルト・フレール  
ウルトラトラディション」
- ・ワイン豆知識  
「コント・ド・ロルジュリル及びラングドックについて」

## ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、「コント・ド・ロルジュリル及びラングドックについて」です。よく買うけど、よく知らない・・・？



平野弥の品質を理解し、気軽に楽しめるスターターキットと呼んでもいいような気がするコント・ド・ロルジュリルのレ・テラス・シリーズ。

現在(2014.12.24)、3種類しかありませんが、全て葡萄は単一品種です。生産者の名前は「コント・ド・ロルジュリル」で、ワイン名が「レ・テラス・〜〜・ヴァン・ド・ペイ・ドック」です。この「〜〜」のところが葡萄品種で、「シラー」「シャルドネ」「ヴィオニエ」ちょっと前までであった「ソーヴィニオン・ブラン」等。

正確には、これのワイン名は「レ・テラス」で「ヴァン・ド・ペイ・ドック」というのは「ラングドックのワイン」という事を示します。ランクでいうとテーブルワインの上、といったところ。



ラングドック(Languedoc)とはフランスの南部の地区(地図を参照)。ピレネー山麓の真中あたりから地中海にかけて、「オックの言葉(Langue d'Oc)」の地方、と言っていたことの名残がその地名の語源。低価格で良質なワインが多く生産されています。当店のおすすめスパークリングのモーザックという葡萄品種をメインに造られる「ブランケット・ド・リムー」もこの地区内です。「ブランケット」とはバスク語で「泡の出るもの」という意味で、スパークリングワインの発祥と言われていました。普通にワインを造ろうと思っていて、発泡していることに気づいたら幸いですよ。

## 今月のおすすめワイン

ブルゴーニュ・ブラン 2012

(フランソワ・ミクルスキー)

Bourgogne Blanc 2012

(Francois Mikulski)

甘くまろやかなコクとフレッシュで爽やかな柑橘、白い花とハーブとミネラル。まろやかさはムルソーらしいバターやナッツ等のオイリーさゆえ。ACブルゴーニュだがしっかりとムルソーの特徴がある。

自  
社  
輸  
入



白/辛口 ¥4,200 (税抜き)

## 今飲んで美味しいワイン

2011 サン・トーバン 1er シャルモワ  
洋ナシ、柑橘、ハーブ、花、クリアで深い



白/辛口

¥4,400 (税抜き)



2010 リースリング・ベブレンハイム  
高級な蜂蜜、洋ナシ、柑橘、綺麗な甘口



白/甘口

¥3,500 (税抜き)



2012 マルサネ・ルージュ  
キュベ・サン・チュルバン  
凝縮した華やかな果実、品のある佇まい



赤/辛口

¥3,800 (税抜き)

自  
社  
輸  
入



NV ラエルト・フレール

ウルトラトラディション



シャンパーニュ。青林檎、コクのある香り

泡白/辛口

¥4,600 (税抜き)



## 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…

### 「エビチリ、餃子 生牡蠣」

ペッパーウッドのメルロー。カシス、ラムレーズン、ヴァニラ、生薬、カリフォルニアらしく味覚的に濃く甘い。エビチリとの相性は、辛味と甘味が全体を中和して果実味が綺麗に残り、とても良い。強いワインの余韻もエビチリの後味もしっかりと残り、また食べて、また飲みたくなる。ついでに試した餃子とは、意外にも好相性。

醤油とメルローが合い、ラー油とワインの甘さが合う。そもそも醤油に最も相性が良いのはメルローだと個人的に思っているの、そこは心配していなかったが、過去の検証で辛いものとの相性の良さを示したメルローなので、考えてみれば合わないわけがない。どちらにしても、漢方的なスパイス感のあるこのワインと中華は全般的に相性が良さそう。



ミクルスキのシャルドネ。甘くまろやかなコクとフレッシュな柑橘とミネラル。ムルソーらしいバターやナッツ等のオイル。しっかりとしたボディ感があり、単体でうっとりしてしまうようなワイン。生牡蠣のミルクィさと絞ったすだち、このワインのオイリーなまろやかさと柑橘。全てがぴったりと合い、口の中で調和しました。(依田 真一)

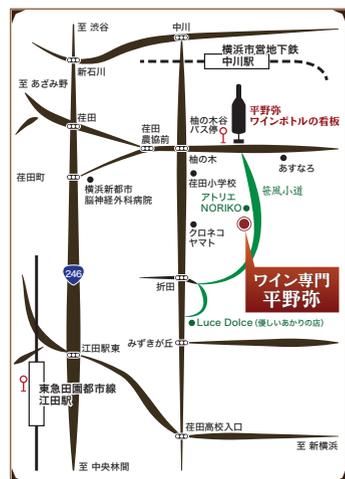
## お知らせ ★ワイン会

今現在、1月のワイン会の予定はありません。

\*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\*

☆2014 年12月31日までスパークリングワインのセール中。年末年始用は是非どうぞ。

## ■アクセス



### ●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。

▲店舗敷地に5～6台の無料駐車場がございます。

〒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