# ワイン専門



2015.7.25 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。 平野弥诵信は毎月25日発行予定です。

#### ■目次

- 料理とワインのマリアージュ 「ロルジュリルと マリアージュェ
- 今月のおすすめワイン 「2013 マルサネ・ルージュ キュベ・サン・チュルバン / ジャン・フルニエ |
- 今飲んで美味しいワイン 「2014 ヴィオニエ ヴァン・ド・ペイ・ドック」 「2013 プイィ・フュイッセ レ・ヴィーニュ・ブランシュー 「2014 シラー ヴァン・ド・ペイ・ドック」 「2013 マルケ・サンジョヴェーゼ」
- ・ワイン豆知識 「ワインの香りについて」

# ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、 「ワインの香りについて」です。 香りを取って飲んでますか・・・?

ワインの香りについて、といってもテイスティングの 仕方というほど大げさなものではなく、どういう要素 があるのか、についてです。

ざっと書くと、フルーツ、フローラル、柑橘、グリー ン (ハーブ等)、ウッド、スパイス、アニマル、ミネラル。 といった感じ。味わいは甘み、渋味、酸味です。

たとえば、「今飲んで美味し いワイン」のヴィオニエ。フ ルーツは桃やライチ等の甘く 熟したもの、フローラルは金 木屋などの重たいもの、柑橘



はオレンジ等々。赤ワインだと、フルーツはベリー系 やプラムなど甘酸っぱいものが特徴としてよく現れま す。花はすみれやバラ等。グリーンはユーカリ系の青々 としたものやローリエやローズマリー等のハーブ。ウッ ドは濡れた木や乾いた木等。スパイスはペッパー系か ら八角や丁子、インドカレー的なものまで色々と。ア ニマルというのは動物の毛や皮や時には生肉のニュア ンスなどもあります。



このワインはどんな果実、どんな 花、どんなスパイスやハーブ、といっ たように香りを探して楽しんでみて ください。そして、今度はその香 りの要素から、合わせる食事を考 えていけるようになるのです。

これはあくまで、平野弥が提案する、ワインを楽しむ ための方法の一つです。ソムリエの資格を取るための ものではありませんのであしからず。資格取得のため には、またその分類や表現の仕方があります。

## 今月のおすすめワイン

2013 マルサネ・ルージュ キュベ・サン・チュルバン ジャン・フルニエ

2013 Marsannay Rouge

Cuvee Saint Urbain Jean Fournier

暗い色の果実と熟成肉のような香り、 紫を感じる、そしてスパイシー、インド 系のスパイスと中華系のスパイスが複雑 に混ざり合っている、クリーミーで少し 紅茶のニュアンス。雨上がりの夜の森、 とても爽やかで月明かりが生い茂った葉 の影を作る。



¥4.200 (税抜き) ▲ 赤/辛口

# 今飲んで美味しいワイン

2014 ヴィオニエ ヴァン・ド・ペイ・ドック

南国系果実、花、ミルクティ、とても華やか

白/辛口

¥1.380 (税抜き)



2013 プイィ・フュイッセ レ・ヴィーニュ・ブランシュ 花と緑系の柑橘、クリーミーな味わい

白/辛口

¥6.000 (税抜き)



2014 シラー ヴァン・ド・ペイ・ドック ジャム、強いスパイス感、しっかりめのボディ



¥1.380 (税抜き)



2013 マルケ・サンジョヴェーゼ 森とスパイスとアジアなハーブ、オーガニック



¥1.700 (税抜き)



፟ 赤/辛□

# 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…

## 「ロルジュリルと マリアージュ」



ロルジュリルが入ってきたので、いくつかマリアージュを 試してみました。まずはヴィオニエ。ヴィオニエには甲殻 類が合います。それだけではないですが、ここではとり あえずこれをおすすめします。海老でもカニでも合います。 調理方法はなんでもいいと思います。素材との相性なの で。

グリーンのトーンが高いソーヴィニヨン・ブランにはハーブを効かせた料理やアスパラや瓜系の野菜や川魚等、魚や鶏肉を夏のグリーンと共に楽しみましょう。

シャルドネは万能選手で比較的何にでも合いますが、香りの中に白桃やパイナップル、グレープフルーツ、白胡椒などがあり、そういったものを意識しながら料理を合わせていったら面白いと思います。シャルドネに合わせて、上の写真は蒸し鶏の桃とフェンネルのソース。



メルローはラムなど赤身のお肉と相性が良いのですが、面白いところだと、辛子明太子なんてのもけっこういけます。シラーは中華やアジアンなどの料理と相性が良いのですが、お刺身と合わると驚くほど合います。それから、蟹とせ、

カベルネは牛肉、なんてベタ なところで文字数が限界にき ました。 (依田 真一)

# お知らせ

# ★ワイン会

8月のワイン会の予定は今のところありません。

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

★自社輸入のコルディエ、フルニエ、ロルジュリル、アンテッシュなど続々入荷中。

☆web ショップにアイテム充実中 詳しくはホームページから ☆

#### ■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譲ワイン(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( $12^{\circ}$ C~  $13^{\circ}$ C)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