

# ワイン専門 平野弥通信



Vol.2  
2014.2.25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  
「春野菜に合わせるワイン」

・今月のおすすめワイン  
「2012 テール・ダルザス」

・今飲んで美味しいワイン  
「2012 トレヴィアーノ・ダブルツォ

ル・モルジェ」

「2011 モンテプルチアーノ・ダブルツォ

ル・モルジェ」

「2012 シャブリ テロワール・ド・クルギス」

「2009 ニュイ・サン・ジョルジュ」

・ワイン豆知識

「フランスワインの産地について」

## 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。

ここでは、平野弥が独自に追求しているマリアージュについてご紹介いたします。

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えます。

今回のテーマは…

### 「春野菜に合わせるワイン」



春野菜といってもいろいろありますが、まず頭に浮かぶのは山菜系。早めの時期のものでいうとふきのとうやうど等。アクが強く、苦い。

どんなワインが合うのかというと、それぞれの野菜の個性はあるものの、総体的には、ジャン・フルニエのマルサネ・ブランがしっくりときました。

フローラルな香りに、独特なスイートコーンのような甘さと植物的な青さがあるこのワイン。ずっと口の中でなじみ、野菜の香りが広がります。



それから、菜の花やアスパラガスなどの野菜には、品種で選ぶと、ソーヴィニヨン・ブランがとてもよく合います。グリーン系の香りが強く、少し動物的なニュアンスがあるのがソーヴィニヨン・ブランの特徴で、春野菜と合わせると、口の中で綺麗に調和します。ずっと、全てが溶け合う感じですよ。

(依田 真一)

## 今月のおすすめワイン

2012 テール・ダルザス

ドメヌ・シュルンバジェ

2012 Terre d' Alsace

Domaines Schlumberger

少し重たい花の香り。柑橘の皮の白い部分。ローズマリー、ローリエ。控えめな蜜、穀物的な香ばしさと甘さ。口に含むと口中に、香りからは想像できないほどに濃厚で複雑な香りが広がる。強烈なミネラル感。ほんのりと甘い。



白/やや辛口 特別価格 ¥1,890 (税込)

## 今飲んで美味しいワイン

2012 トレヴィアーノ・ダブルツォ

ル・モルジェ

すずらんとハーブ、綺麗で繊細なワイン

白/辛口

¥1,574 (税込)



2011 モンテプルチアーノ・ダブルツォ

ル・モルジェ

果実と森を感じるイタリアらしいワイン

赤/辛口

¥1,574 (税込)



2012 シャブリ テロワール・ド・クルギス

花と柑橘とミネラル、シャブリらしいシャブリ

白/辛口

¥3,150 (税込)



2009 ニュイ・サン・ジョルジュ

森を感じる少ししっかりとしたピノ・ノワール

赤/辛口

¥6,824 (税込)



## ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、**フランスワインの産地**についてです。意外と知らないが、いまさら聞けない、という人もいるかもしれないので。やりましょう。



フランスの原産地呼称は、1935年に制定された**原産地呼称統制(AOC)法**によります。このAOCの規制により、産地ごとに定められたブドウの品種や製法などの要件を満たさなければ、その生産地(アペラシオン)を名乗ることはできません。AOC法によって主に下記分類に分けられます。

### AOCワイン

上の地図の地域名、村名、畑名を名乗れるワイン。村、畑と狭い範囲を名乗れるほど希少価値が高い。

### ヴァン・ド・ペイ

地方のワインという意味。上の地図の地域名までしか名乗れない。AOCワインより規制は緩いが他の地域の葡萄は使わない。たとえばラングドック地方を示す「オック」をつけた Vin de Pays d'Oc (ヴァン・ド・ペイ・ドック)等。

### ヴァン・ド・ターブル

その名の通りテーブルワイン。かつてフランス人が水代わりに飲んでいた悪く言うと安ワイン。

## ■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ます。

平野弥店主 平野 光昭

## お知らせ

### ★HIRANOYA Selection

頒布会を始めました。月¥12,000で6ヶ月、2本3本6本から選べます。詳しくは店頭チラシ、ホームページかお電話でお尋ねください。

### ★ランチ営業

ランチ営業は2013年12月22日で終了しました。たくさんご愛顧いただき、ありがとうございました。

## ■アクセス



▲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

### ●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「袖の木谷(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。