

ワイン専門 平野弥通信

Vol.21

2015.9.25 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
「ブルゴーニュの
ピノ・ノワール」
- ・今月のおすすめワイン
「2012 ニュイ・サン・ジョルジュ
／ ドメヌ・レシュノー」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2014 ルターナ・ファランギーナ」
「2013 グレコ・ディ・トゥーフォ」
「2014 アッソラート・アリアニコ」
「2011 ブラマーレ マルベック
ルハン・デ・クージョ メンドーサ」
- ・ワイン豆知識
「ブルゴーニュの区画について (マルサネ編)」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、「ブルゴーニュの区画について (マルサネ編)」です。このワインには何が合う・・・？

ブルゴーニュって同じラベルや同じ名前が多く分からない、とよく言われます。以前、ブルゴーニュワインについて少し書きました。今回はもう少し絞ってうちのフラッグシップ、ジャン・フルニエのマルサネについて書きます。同じマルサネなのにいくつかの種類があります。

簡単に言うとブルゴーニュはその土地に、その場所で造られる葡萄及びワインに価値があるのです。村やコミュニン、さらにはその区画 (クリマ)



まで細分化され価値がつけられています。どうしてそうなったのか、という話は長いのでまた別の機会にすると、中でも有名なのがロマネ・コンティ。これは生産者名であり区画 (畑) の名前でのあります。ブルゴーニュ地方コート・ド・ニュイ地区ヴォーヌ・ロマネ村特級畑のロマネ・コンティとなるわけです。さて、ようやくマルサネの話です。同じ流れで表記すると、ブルゴーニュ地方コート・ド・ニュイ地区マルサネ村となるわけです。そしてその下の区画がサン・



チュルバンやロンジェロワ、クロ・デュ・ロワ等々、うちのお客様方なら聞いたことはあると思います。そして、フルニエの場合、さらに同じ区画でもランク分けしているものがありますが、(キュベ・サン・チュルバン" プティ・グルモット"、クロ・デュ・ロワ" ピュア・ポ" 等)、ここまで細かく沢山造っている生産者は少ないです。全て同じ村、葡萄品種、それなのにここまで違う、ということを楽しんでいただけたら幸いです。

今月のおすすめワイン

2012 ニュイ・サン・ジョルジュ
ドメヌ・レシュノー

2012 Nuits Saint Georges
Lecheneaut

暗く濃く目の詰まった香り。最初を感じるのはインド系スパイス、次いで中華系のスパイスから生薬のようなハーブ感、湿った倒木や腐葉土、チョコ、コーヒー、なめし草、動物の毛、青々とした葉や草。舌に触らぬ滑らかなタンニンと少しドライなニュアンス、樹液に通ずる甘さ。凝縮感はあるが重たくはない。



赤／辛口 ￥7,400 (税抜き)

今飲んで美味しいワイン

2014 ルターナ・ファランギーナ
草花とハーブ、ミネラル、柑橘、南国フルーツ



白／辛口 ￥2,300 (税抜き)



2013 グレコ・ディ・トゥーフォ
強いミネラル感、和の柑橘とハーブ、甘い花



白／辛口 ￥3,500 (税抜き)



2014 アッソラート・アリアニコ
甘酸っぱい果実と生肉を連想させる香り



赤／辛口 ￥2,300 (税抜き)



2011 ブラマーレ マルベック
ルハン・デ・クージョ メンドーサ
チョコやリコリス、スパイス、濃厚なフルボディ



赤／辛口 ￥5,700 (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…

「ブルゴーニュの ピノ・ノワール」



ようやく夜も過ごしやすい季節になってきました。秋も深まってくると飲みたくなるワインも変わってきます。ブルゴーニュのピノ・ノワールが美味しくなってきますね。ブルゴーニュのピノ・ノワールといっても生産者や地域によって様々な特徴があるので一概には言えないのですが、基本的にきのこを中心とした秋の食材と相性が良いです。お肉であれば鴨。出汁や醤油とも合うので和食との相性も抜群です。何度も書いていることですが、刺身とも合うので和食全般はフォローできます。

調理の方向から合わせていくことを考えると、スパイスの使い方がポイントになってきます。ピノによく捉えられる香りとしては八角や丁子、コリアンダー等、ものによってはそこからカレー方向のスパイスが強くなっていくものもあります。基本的に中国からインド寄りです。



とはいえ、そんなに沢山のスパイスを揃えている人ばかりではないので、一番手取り早く普段の食卓の料理をピノに合わせる調味料として山椒を推薦します。出汁醤油系の料理にはもちろん、フライドポテトや焼き魚等、意外といろいろなものに合うので是非試していただきたい。
ちなみに、カレーとピノもよく合いますよ。（依田 真一）

お知らせ ★ワイン会

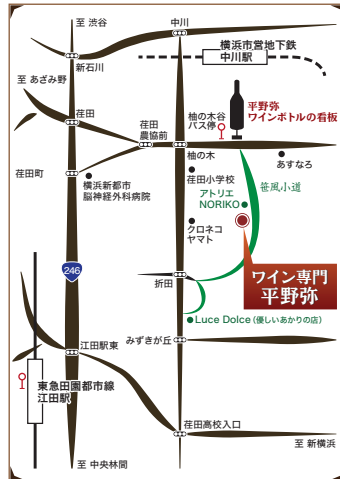
10月のワイン会の予定は今のところありません。

＊ワイン会の詳細はホームページ、Facebook 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



▲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