平野弥のワインに対する情熱

■ワインは芸術だ！

「ワインは人々に感動を与えるもの、それゆえにワインは芸術だ！」という故古賀守先生の言葉を受け継ぎ、心に響くワインを多くの皆様のご紹介させていただきます。

■フランスより直輸入！ - パリのワインショップよりも高いクオリティーを実現！

ブルゴーニュ、シャンパーニュ、アルザス、ラングドックなどフランス現地生産者のセラーで試飲し厳選された直輸入ワインは、デイリーワインから高級ワインまで幅広い品ぞろえです。生産者のセラーで試飲するのと同等のクオリティーでワインをお楽しみ頂けます。

■ワインと料理のマリアージュを探求 - 未だ誰も見たことのない味覚の美的世界を紹介します！

例えば、鮮魚に赤ワイン、肉に白ワインのマリアージュも存在します。平野弥ワインのマジック！クオリティーの高いワインだからこそできること！ワインと料理の調和した世界は、日々の食卓に喜びを与え人生を豊かにします。

■品質管理

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。

■日本に唯一の特別なワインセラー - ワインにとっての理想的空間！

店内ワインセラー奥の小部屋においてワインの保存にとって適温（12℃～ 14℃）の空気を作り、ダクトでセラー内部を循環させています。平野弥独自の空調システムによりワインにまったくストレスのかからない状態が作り出され、理想的な保管とワインの熟成がなされます。

お知らせ

■ 『やきとり Shira』で平野弥ワインを楽しむ会

2018 年 9 月 20 日（木）17 時～ 20 時

会費：13,000 円（お料理+ワイン代+税）

会場：やきとり Shira (小田急線梅ヶ丘駅南口から徒歩 1 分)

(キャンセルされる場合、前日は会費の 50%、当日は会費の 100% をいただきます。)

定員：13 名

お申込み方法：メールまたは Face Book より

Mail: vin@hiranoya.net

Face Book :

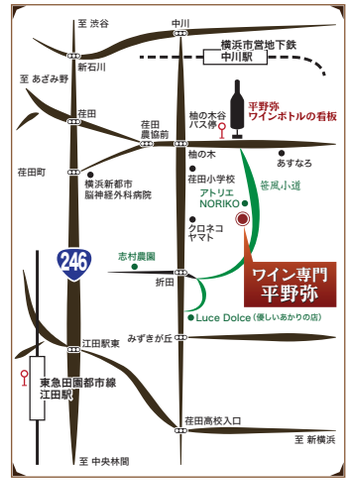
https://www.facebook.com/events/239262943446572/

◇近日入荷

「ドメーヌ・コルディエ」新ヴィンテージ

シャンパーニュの生産者「デウール」新キュヴェ

■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。

▼横浜市営地下鉄「センター北駅」「センター南駅」
タクシーで 10 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

平野弥通信

Vol.30

2018.8

■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、料理とワインのマリアージュ、ワイン事始め、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。

■目次

・今月のおすすめワイン (拡大版)

「ブルゴーニュ・シャルドネ 2016 フランソワ・カリヨン」
「ヴォーヌ・ロマネ 2015 ロベール・シュルグ」
「クレマン・ド・リムー　キュベ・ユージェニー
ブリュット 2015 アンテッシュ」
「レ・カズカイユ AOP カバルデス 2013
コント・ド・ロルジュリル」
「シャトー・シフル テロワール・ダルティチュード 2014
コント・ド・ロルジュリル」
「レ・オー・テラス　マルベック 2016
コント・ド・ロルジュリル」

・ワイン事始め（5）
「ワインの香りと風味を味わう②」

ホームページ：www.hiranoya.net
Face Book : https://www.facebook.com/wineshop.hiranoya

今月のおすすめワイン

★新しい直輸入ブルゴーニュが入荷いたしました！今のおススメはこの２本！！

Bourgogne Chardonnay 2016 Francois Carillon

ブルゴーニュ・シャルドネ 2016 フランソワ・カリヨン

気品を感じさせる白い花のフローラルな香りと花の蜜、
そしてやや熟した洋ナシのアロマ、透明感のある瑞々しいミネラル、
上質のピュリニー・モンラッシェを想い起させる風味を持っています。

白／辛口　￥4,500（税抜き）

Vosne Romanee 2015 Robert Sirugue

ヴォーヌ・ロマネ 2015 ロベール・シュルグ

初輸入の生産者です！
赤いベリーやバラの華やかな香りは
飲み手の心を優しく包み込んでくれます。
綺麗な酸味が清流のように流れ、ヴォーヌ・ロマネらしい
品格と瑞々しさがあります。

赤／辛口 ￥9,500（税抜き）

【スッキリだけじゃない！まだまだ続く暑い夏の日々には、ちょっと濃いめのワインも美味しいんです！】

❶ NV Cremant de Limoux Cuvee Eugenie Brut Antech
クレマン・ド・リムー キュベ・ユージェニー　アンテッシュ

熱さで疲れた体を癒す、爽やかスパークリング

泡白／辛口 ￥2,700（税抜き）

❷ Les Cascailles AOP Cabardes 2013 Comtes de Lorger
レ・カズカイユ AOP カバルデス 2013 コント・ド・ロルジュリル

牛肉との相性は抜群！バーベキューで大活躍!!

赤／辛口 ￥2,800（税抜き）

❸ Les Coteaux Chardonnay IGP Oc 2015 Comtes de Lorgeril
シャトー・シフル テロワール・ダルティチュード 2014
コント・ド・ロルジュリル

干し葡萄のような旨味、豊富なスパイスが魅力的

赤／辛口 ￥2,800（税抜き）

❹ Les Hautes Terrasses Malbec IGP Oc02016 Comtes de Lorgeril
レ・オー・テラス　マルベック 2016　コント・ド・ロルジュリル

採れたてのブルーベリーやプルーンを頬張ったような、
ジューシーでフレッシュなワイン

赤／辛口　￥1,600（税抜き）

ワイン事始め（5）

ワインの香りと風味を味わう②

【2】ワインの香りを楽しむ

ワインが注がれたグラスに鼻をゆっくりと近づけていくと、次の３つの段階で香りの感じ方が異なります。

トップ・ノート
ミドル・ノート
ベース・ノート

ワインの香りは、ひとつの統一された調和を保ちますが、それぞれの段階で香りの感じ方が異なります。また、それぞれの段階で調和しているのが特徴です。

【補足】ノート（Note）とは香調と訳されますが、さまざまな香りのエレメントの調和の仕方、表れ方をいいます。

トップ・ノートは、ワイングラスに鼻を近づけて最初に感じられる香りです。

ワイン香りの中で、もっとも美しく繊細で透明感があり、主にシトラス（柑橘）・ノートにより構成されます。

この香りは、グラスに鼻を突っ込みすぎると感覚できないほど繊細です。香りの上澄みを捉えるイメージです。

ミドル・ノートは、フルーツ・ノート、フローラル・ノート、グリーン・ノートにより構成されます。ワインの香りの主要な部分で、ワインには、必ずこの3つのノートが感じられます。

ベース・ノートは、さらにグラスの奥底に感じられる香りです。ワインの香りのなかで重たく感じる香りで、アニマルノートやウッディノート、ミネラル、土の香り、です。

光の輝きを感じる香り

ワインのトップ・ノートをとらえたとき、時として光の輝きを感じ、とても感動を覚えることがあります。

平野弥直輸入の定番である、Macon Aux Bois d'Allier(マコン・オーボワ・ダリエ) を見てみましょう。

【次号につづく】