

今後のワイン会のご案内

■新着ブルゴーニュ試飲会

日時：2019年1月26日(土) 18:00～

会費：9,500円(ワイン代・税込) お一人様一品お持ちよりください

会場：ワイン専門平野弥

2015年クロード・デュガ等、有力生産者の新着になります

<https://www.facebook.com/events/528009347704593/>

■2019年新春特別企画 ボルドーワインの神髄に迫る！ 第1回 2005年シャトー・ペトリュスほか

日時：2019年1月31日(木) 19:00～22:00

会費：120,000円(ワイン代・お食事代・税込)

※会費は事前にお振込みとなります。

会場：佛蘭西料理 銀座 誠(日比谷線銀座駅から徒歩7分)

2005年シャトー・ペトリュスは平野弥直輸入品! その他シャンパーニュなど計5種類のワインをご用意致します。

<https://www.facebook.com/events/528009347704593/>

■2019年新春特別企画 ボルドーワインの神髄に迫る！ 第2回 2005年シャトー・マルゴー、ラトゥール、 ラフィット、ムートン、シュバル・ブランほか

日時：2019年3月7日(木) 19:00～22:00

会費：120,000円(ワイン代・お食事代・税込)

※会費は事前にお振込みとなります。

会場：佐賀牛 Sagaya 銀座(有楽町線銀座一丁目駅から徒歩1分)

全て平野弥直輸入のボルドーとなります。体験した方以外は知ることのできない感動の世界が広がります。

<https://www.facebook.com/events/373634316546717/>

■ざんざ亭 長谷部さんのジビエを楽しむ会

日時：2019年2月17日(土) 14:30～

会費：8,000円(ワイン代・お食事代・税込)

会場：ワイン専門平野弥

長野県伊那市にある「ざんざ亭」から、鹿ジビエ料理人である長谷部さんをお呼びして、鹿の部位違いとワインを楽しみます。

<https://www.facebook.com/events/590696908044654/>

ワイン入荷予定

■1月入荷予定

◆新着ブルゴーニュ

クロード・デュガ、レシュノー、ミクルスキーなどの新ヴィンテージが間もなく到着

■2～3月入荷予定

◆ロルジュリル(フランス・ラングドック地方)

多くが欠品してしまい大変申し訳ございませんでした。

新たなキュヴェも加え、さらにラインナップが充実

◆2016年ドメヌ・ジャン・フルニエ

平野弥直輸入の看板生産者、ジャン・フルニエの最新2016年ヴィンテージが入荷いたします

◆アンテッシュ(フランス・ラングドック地方)

欠品しておりましたロゼや、クレマン・ド・リムーが再入荷

■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

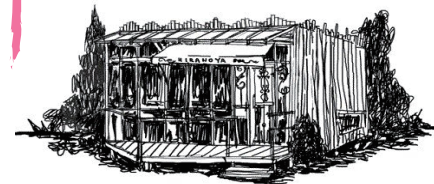
営業日 : 水曜日～日曜日
ショップ : 12:00～19:00
TEL : 045-915-6767
E-mail : vin@hiranoya.net

ワイン専門

平野弥通信

Vol.33

2018.12-2019.1



■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

・料理とワインのマリアージュ
『鴨鍋』

・今月のおすすめワイン

「リュリー・ブラン オン・バ・ド・ヴォヴリー 2015

ジャン・パチスト・ボンソ」

「NV ブネ・シャルドネ

テロワール・エソンス ブラン・ド・ブラン」

「マコン・ミリー クロ・デュ・フォー 2016

ドメヌ・コルディエ」

「ジュヴレ・シャンベルタン 2014

ジャン・フルニエ」

ホームページ : www.hiranoya.net

Face Book : <https://www.facebook.com/wineshop.hiranoya>

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 「鴨鍋」



鴨鍋は滋賀県の郷土料理であり、冬の訪れとともに、琵琶湖に飛来してくる真鴨を、豆腐やネギなどの野菜と一緒に煮込んで食す鍋料理です。寒い冬を乗り切る真鴨は脂が多く、しっかりと歯ごたえと脂身の甘さが特徴。「鴨が葱を背負ってくる」ということわざの通り、鴨と葱の相性は抜群！

そんな鴨鍋に合わせるワインは…

オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ 2013 レシュノー

実は鴨はオレンジの風味との相性が良い食材なのです。実際、フレンチでは白ワインとバター、そしてオレンジの皮や果汁を加えたオレンジソースを鴨料理に合わせます。

赤いペリーの風味の中に、オレンジのような柑橘の香りが爽やかに流れるこのワインは、まさにそのオレンジソースの役割と同じ。鴨鍋になったとしても、マリアージュには全く問題なく、鴨の脂の旨味を美味しく引き立てていました。

他には、ロゼ・シャンパーニュも最高です！繊細な味わいの
プネ・シャルドネ テロワール・エッソンス・ロゼ

珍しい方法で作られ色合いが濃く、タンニンもわずかに感じる
ヴァリス・ユベール エルカンボルド ロゼ・ド・セニエ
どちらも美味しくいただくことができました。

◆オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ 2013 レシュノー
赤 / 辛口 ¥3,700 (税抜き)

◆プネ・シャルドネ テロワール・エッソンス・ロゼ
ロゼ泡 / 辛口 ¥12,000 (税抜き)

◆ヴァリス・ユベール エルカンボルド ロゼ・ド・セニエ
ロゼ泡 / 辛口 ¥9,500 (税抜き)

今月のおすすめワイン

Rully Blanc en bas de Vauvry 2015 Jean Baptiste Ponsot
リュリー・ブラン オン・バ・ド・ヴォヴリー
2015 ジャン・パチスト・ポンソ

リュリー村はブルゴーニュ地方の南端、
良質でコストパフォーマンスに優れた
ワインを生み出す産地。

レモンのような柑橘と、トロピカルな
果実の甘い蜜の溶け合った香りは飲み
手の心を潤します。

そのままでも旨味と酸味のバランスが
整ったワインですが、もしデキャンタが
ありましたら是非、お試しください！

まるでピュリニー・モンラッシェの
ような美しい酸とミネラルの調和を楽し
めるでしょう。



白 / 辛口

¥4,800 (税抜き)

NV プネ・シャルドネ テロワール・エッソンス
ブラン・ド・ブラン

清流のように美しいミネラルが心に響きます



白泡 / 辛口

¥12,000 (税抜き)



マコン・ミリー クロ・デュ・フォー 2016
/ ドメーヌ・コルディエ

コルディエのワインの中でも特にピュアなワイン！



白 / 辛口

¥3,600 (税抜き)



ジュヴレ・シャンベルタン 2015
/ ジャン・フルニエ

香り、味わい共に今、最高の状態です！



赤 / 辛口

¥7,100 (税抜き)



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様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。