

ワイン専門

平野弥通信



Vol.4

2014.4.25 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
「キムチチヂミ 他」
- ・今月のおすすめワイン
「2011 ボージョレ・ヴィラージュ
「ジョセフィーヌ」 ロゼ」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2012 レ・テラス ソーヴィニオン・ブラン」
「2011 グリニャン・レ・ザデマール レ・グラン・ボワ」
「2011 ブーズロン」
「2010 シャンボール・ミュジニー」
- ・ワイン豆知識
「コート・ド・ニュイ地区について」

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います。

今回のテーマは…

「キムチチヂミ ミンククジラ」



キムチとワイン。このテーマ、某漫画でもやっていましたが、そこではシャンパーニュのブラン・ド・ブランが合うというオチでした。それ以外は合わない、と。

さて、紙面の都合上結果だけを先に書きますが。キムチとリースリングはとてもよく合います。実はピノ・ノワールもいけます。キムチ単体の場合はどちらでもいいでしょう。ただ、ワインの状態が良い、というのが最低条件です。写真はキムチチヂミ。ワインはドメーヌ・シュルンバジェのリースリング。調理されたものにはこっちの方が◎。



二つ目はミンククジラ。刺身です。クジラ独特の臭みもなく、まあ、これ自体がとても美味しいクジラです。ワインはレ・テラスのシラー。そもそもこのシラー、刺身全般に合いますが、個人的には赤身との相性が良いと思います。このクジラとは口の中で溶けるように調和します。まあ、似た話は vol.1 でもやったのですが。(依田 真一)

今月のおすすめワイン

2011 ボージョレ・ヴィラージュ

「ジョセフィーヌ」 ロゼ

コルディエ・ペール・エ・フェス

2011 Beaujolais Villages Josephine Rose
Domaine Cordier Pere et Fils

いくつもの花を感じる、白ワインを濃くしたような印象だが、苺などの小さな果実も優しく香る。そして、柑橘のピール。喉にも舌にもストレスはなく、食事と合わせていると水のように飲んでしまうととても綺麗なワイン。ジョセフィーヌとはコルディエの愛娘の名前。



ロゼ/辛口

¥2,100 (税抜き)

自社輸入



今飲んで美味しいワイン

2012 レ・テラス ソーヴィニオン・ブラン

白い果肉の果実、花、グリーン系の香り



白/辛口

¥1,300 (税抜き)

自社輸入



2011 グリニャン・レ・ザデマール レ・グラン・ボワ

黒蜜とオリエンタルなスパイスのローズ



赤/辛口

¥1,850 (税抜き)

自社輸入



2011 ブーズロン

駄菓子子のラムネ、すずらん、レモンとライム



白/辛口

¥3,000 (税抜き)

自社輸入



2010 モレ・サン・ドニ

初夏の森を感じる甘く暖かい香り



赤/辛口

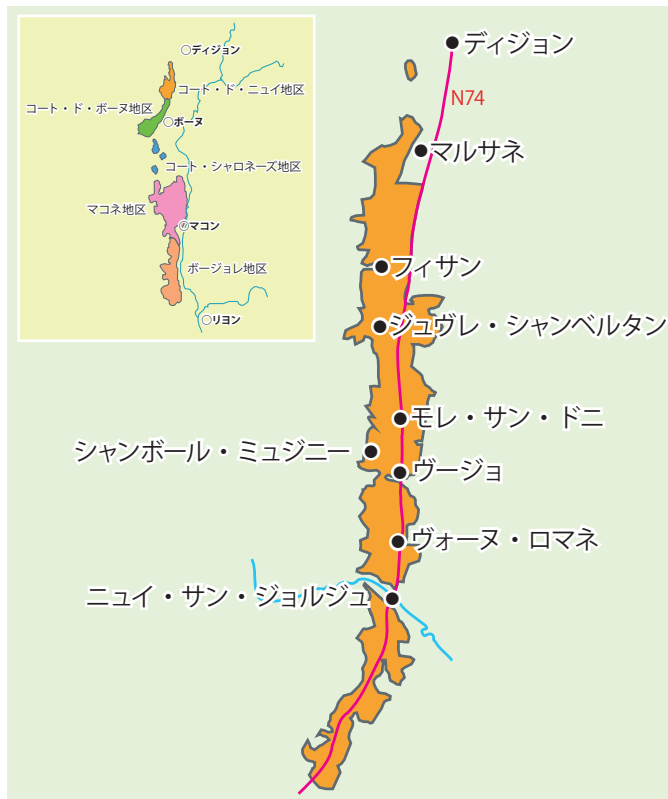
¥7,500 (税抜き)

自社輸入



ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、**コート・ド・ニュイ地区**についてです。
前回のブルゴーニュの地図からさらにズームアップ。



これから数号に渡り、ブルゴーニュのいわゆる村名ワインと呼ばれるものの村（及びコミューン）の位置関係が分かるように地図を掲載いたします。今回は前号で少し触れたコート・ドールの北側部分、コート・ド・ニュイ地区です。

コート・ド・ニュイ地区は、ブルゴーニュの北端、ディジョンから南北約20kmの細い丘陵地帯。標高が230～300m。石灰質の土壌で、偉大なブルゴーニュワインの多くが生産されている地区です。

当店でよく聞くマルサネもありますね。そして、有名なロマネ・コンティはこの地区のヴォーヌ・ロマネ村の1.8ヘクタールのグラン・クリュの畑から作られます。

■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일리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

お知らせ

★ワイン会

5月3日（土）平野弥テラス
14:00～ 会費¥9,000

5月9日（金）プーレ・ヴァン（青葉台駅徒歩3分）
19:30～ 会費¥7,000

5月18日（日）アヴァンツアーレ（センター南駅徒歩1分）
19:00～ 会費¥7,000

5月30日（金）ウメノヤ（たまプラーザ駅徒歩10分）
19:30～ 会費¥9,000

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

■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り、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