ワイン専門

平野弥通信

Vol.14

2015.2.25 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
「アリゴテとマリアージュ」
・今月のおすすめワイン
「2012　ブルゴーニュ　アリゴテ　／　ジャイエ・ジル」
・今飲んで美味しいワイン
「2012　ボージョレ・ヴィラージュ　〝ジョセフィーヌ〟ロゼ」
「2012　コスティエール・ド・ニーム」
「2011　ベルジュラック・ルージュ」
「2009 シャトー・レストリーユ　キャプマルタン」
・ワイン豆知識
「スパークリングワインについて」

ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、
「スパークリングワインについて」です。
シャンパンじゃないですよ、それ

まずは名称について。
ご存知「シャンパーニュ」とは、ざっくりと説明すると（本当は細かい製法まで規定されています）、フランスのシャンパーニュ地方において、通称「シャンパーニュ方式」で造られたワインです。その他の地域で同じように造られるものは「クレマン」と呼ばれます。

その他、いわゆるスパークリングワインの総称は「ヴァン・ムスー」といいます。つまりフランス語でスパークリングワインです。
イタリアでは「スプマンテ」。ドイツでは「ゼクト」。スペインでは「カバ」が有名ですが、「エスポモ-ソ」。「カバ」はカタルーニャ地方でシャンパーニュ方式で造られるワインのみです。
イタリアの「プロセッコ」も有名ですが、プロセッコとは葡萄品種の名前であり、ヴェネト州で、これまたとある地域でとある規定に沿って造られたワインの名前でもあります。イタリア、ロンバルディアでシャンパーニュ方式で造られるワインがあり、それは「フランチャコルタ」と呼ばれます。エミリア・ロマーニャの「ランブルスコ」は赤のスパークリングワイン。

スパークリングワインは主に二次発酵によって炭酸が発生します。炭酸を加えているわけではありません（中にはそういうものもあります）。またざっくりと説明しますが、記事に何度も出てくる「シャンパーニュ方式」とは瓶内二次発酵のこと。瓶詰めしてから発酵させるのです。

今月のおすすめワイン

ブルゴーニュ　アリゴテ 2011
（ジャイエ・ジル）
Bourgogne Aligote 2011
（Jayer-Gilles）

自社輸入

花粉が飛んできそうな花の香り、白からオレンジよりの花、柑橘が前にくる、金柑、グレープフルーツ、石灰や粘土、小川の水、石、苔、とても透き通った香り。温度が上がってくると少し甘い香りが出てくる。少し小動物的な香りもある。

白／辛口　¥3,000（税抜き）

今飲んで美味しいワイン

2012　ボージョレ・ヴィラージュ
〝ジョセフィーヌ〟ロゼ
自社輸入
イチゴが可愛く香るロゼ、春野菜と
ロゼ／辛口　¥2,200（税抜き）

2012　コスティエール・ド・ニーム
ベリー、スパイス、ハーブ、しっかりボディ
白／辛口　¥1,700（税抜き）

2011　ベルジュラック・ルージュ
少しドライなタンニンのボルドータイプ
赤／辛口　¥1,900（税抜き）

2009 シャトー・レストリーユ
キャプマルタン
しっかりしたボディと滑らかな舌触り
赤／辛口　¥2,700（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…

「アリゴテと…」

今のおすすめワイン、ジャイエ・ジルのアリゴテと料理を合わせましょう。ワインの詳細は隣りの「今月のおすすめワイン」を見てください。簡単に言うと柑橘フレッシュ酸っぱ白ワインです。フランスでは基本的にシャルキュトリー（ハムやパテ等豚肉加工品）と合わせます。
鶏もも肉のソテー金柑ソース。ソースというか、フライパンで一緒に蒸しただけですが、蜂蜜を少し入れてワインに寄せます。ジャイエ・ジルのアリゴテの香りの中にオレンジ寄りの柑橘があるので金柑はぴったりです。皮ごと食べるところがポイントです。柑橘の皮や白い部分の苦味もワインの中にある要素です。レモンでもいけますよ。鶏肉を豚肉に代えてもいけます。ハーブはセージを使いましたが、ローリエが入っていてもいいと思います。

そして、ホワイトチョコレート。ヴァレンタインが終わってからチョコレートネタを引っ張り出してくる私です。
グレープフルーツにホワイトチョコレートをコーティングしたもの。カカオ系のチョコには濃いめの赤ワインか甘口の酒精強化ワイン等が合うしょうが、これはアリゴテ。グレープフルーツと蜂蜜を添えたのがポイント。　（依田 真一）

お知らせ

月一の勉強会を再開しようかと考えています。まだ未定ですが、詳細が決まり次第お知らせいたします。

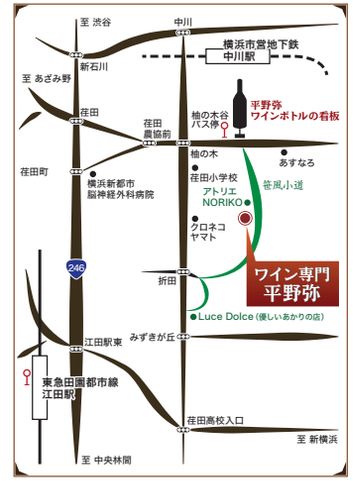
★ワイン会

3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、Faceboook ページ店舗にお問い合わせください＊

☆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



●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。

▲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譲ワイン（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