

ワイン会情報

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



■ざんざ亭 長谷部さんの鴨肉料理を楽しむ会

日時：2019年3月17日(土) 16:00～
会費：12,000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、今回は鴨肉とワインを楽しみます。

<https://www.facebook.com/events/404647860300943/>



■新着 2016年ジャン・フルニエ試飲会

日時：2019年3月23日(土) 18:00～
会費：9,500円(ワイン代・税込)
※お一人様1品お持ちよりください

会場：ワイン専門平野弥

新入荷の2016年ヴィンテージのジャンフルニエ試飲会です
<https://www.facebook.com/events/365968950910369/>



ワイン入荷予定

■2～3月入荷予定

◆シャンパーニュ

アレクサンドル・ブネとアンドレ・ロベールのスタンダードクラスが再入荷いたします

◆2016年ドメーヌ・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



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。

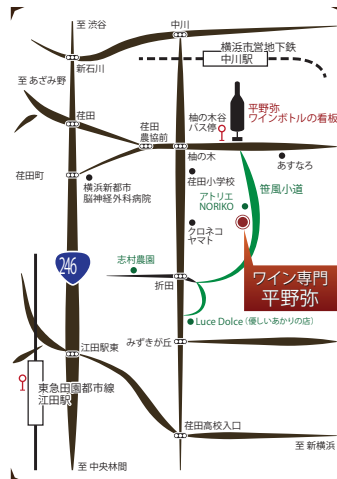
■日本に唯一の特別なワインセラー

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。

■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

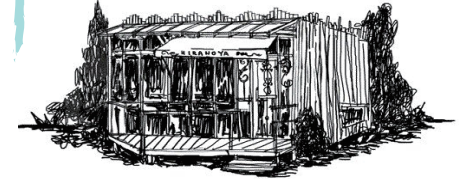
ショップ : 12:00～19:00

TEL : 045-915-6767

E-mail : vin@hiranoya.net

ワイン専門

平野弥通信



Vol.34

2019.2

■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
『すき焼き』

・今月のおすすめワイン

「ニュー・サン・ジョルジュ オー・シュイエ

ヴィエイユ・ヴィーニュ 2015 レシュノー」

「ブーズロン 2014 ジャン・クロード・ラモネ」

「ブルゴーニュ・シャルドネ 2016 フランソワ・ミクルスキー」

「ブルゴーニュ・ルージュ 2015 バジユレ・モノ」

・ワイン事始め(7)

ワインの香りと風味を味わう④

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「すき焼き」

お祝い事や人が集まる時に出せる、ちょっと特別な時の代表的なお料理『すき焼き』。甘辛い割り下で味付けられた牛肉とお野菜、それを卵にくぐらせて食す、多くの日本人に愛されるお料理ですね。

様々なワインを試しました結果、何本か合うワインを見つけることができ、その中でも抜群に良かったのが..

レ・カズカイユ AOP カバルデス 2013

コント・ド・ロルジュリル

以前、都内のイベントで同じような味付けのお料理で合わせたときも良かったのですが、牛肉の脂の強さと鉄分、そして甘辛い味付けとピッタリ合いました。ワインも料理もとても円やかになり、正に箸が止まらないマリアージュ！関西風と関東風どちらも美味しく楽しめます。

ブルゴーニュで試した中で良かったのは...

マルサネ・ルージュ・レ・ロンジェロワ 2015 ジャン・フルニエ
ジュヴレ・シャンベルタン・レ・スーヴレ 2014 ユベール・リニエ

こちらも牛肉の旨味と良く合い、出汁や日本酒で割り下を伸ばした関東風の味わいがおススメです。

◆レ・カズカイユ AOP カバルデス 2013 ロルジュリル
赤/辛口 ¥2,700 (税抜き)

◆マルサネ・ルージュ・レ・ロンジェロワ 2015 ジャン・フルニエ
赤/辛口 ¥4,700 (税抜き)

◆ジュヴレ・シャンベルタン・レ・スーヴレ 2014 ユベール・リニエ
赤/辛口 ¥9,900 (税抜き)

今月のおすすめワイン

Nuits St Georges Aux Chouilletts Vieille Vigne 2015 Lecheneaut

ニュイ・サン・ジョルジュ オー・シュイエ

ヴィエイユ・ヴィーニュ 2015 レシュノー

今回入荷した新着ブルゴーニュの中で、最も驚かされた！

香り全体にツヤと透明感があり、ナツメグやアニス、クローヴなどのオリエンタルなスパイスはこのワインに品格をまわらせています。

グレナデンシロップのような甘さがある果実味と、その傍にはタイム。口に含めば程よい甘みとレモンに似た酸味、そのバランスの良さを堪能できます。2015年という近年稀にみる最高のヴィンテージと、レシュノーの個性が見事に調和した作品です。



赤/辛口

¥9,900 (税抜き)

ブーズロン 2014 ジャン・クロード・ラモネ

繊細、これぞラモネと思わせる気品、今が飲み頃のピーク！



白/辛口

¥4,700 (税抜き)



ブルゴーニュ・シャルドネ 2016

フランソワ・ミクルスキー

新ヴィンテージで再入荷！冬の晴れ空のように
クリアーでピュアな美味しいワイン



白/辛口

¥4,200 (税抜き)



ブルゴーニュ・ルージュ 2015

バシュレ・モノ

イチゴキャンディとブルーベリーを合わせたような
チャーミングな風味で、飲み飽きない



赤/辛口

¥3,400 (税抜き)



ワイン事始め (7)

ワインの香りと風味を味わう④

【2】ワインの香りを楽しむ-③(前号よりつづき)

前号までは、ワインの香りには、トップ・ノート、ミドル・ノート、ベース・ノートの3つのレベルがあり、それぞれのレベルで香りは調和していること。そして、ワイン専門平野弥直輸入ワインの定番である、Macon Aux Bois d'Allier(マコン・オーボワ・ダリエ)の香りを見てきました。

最初に、感じられる香りがトップ・ノートは、柑橘の香りがスーッと細く上昇してくるような形でとらえられます。香りのイメージは繊細でピュアで冷たさを感じます。・・・雪が深々と積もった翌朝に、暖かい陽光に照らされ、冬の冷たいそよ風に頬を少し撫でられるような感覚をイメージさせます。光り輝く純粋でとても美しいと感じさせる香りです。

さらに、鼻をグラスの奥に近づけます。次に現れるのがミドル・ノートです。

グレープフルーツなどの熟した柑橘や黄桃や白桃、洋ナシの香りが表現されています。

このミドル・ノートはワインの香りの中心を構成し、ワインの風味を印象付けます。力強く、豊かで、Macon Aux Bois d'Allier(マコン・オーボワ・ダリエ)の個性を良く現しています。

そして、さらに香りの奥の方に感じられるベース・ノートは、ミネラルと少しウッドィーなニュアンスが感じられます。

ワインの香りは、このように立体的(トップ、ミドル、ベース)であり、多くの香りのエレメントとニュアンスによって構成されています。それらの香りはひとつひとつ独立しているわけではなく、まるで色彩のグラデーションのように連なり変化していきます。

そして、ある場合には、ひとつの視覚的映像的世界をこれらの香りからイメージすることができます。Macon Aux Bois d'Allier(マコン・オーボワ・ダリエ)は、雪解け水が流れる山奥に優しい春の陽光が差し込み、春の草花に生命の息吹が戻ってくるような情景が浮かび上がることでしょう。

では、次に、実際に味わうことにしましょう。