

ワイン専門 平野弥通信

Vol.5
2014.5.25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
「白子ポン酢とワイン」
- ・今月のおすすめワイン
「2012 マコン オー・ボワ・ダリエ」
- ・今飲んで美味しいワイン
「2010 レ・フランス・アベ リースリング」
「2011 カベルネ・ソーヴィニオン」
「2011 ブルゴーニュ・ブラン」
「2010 マルサネ エシェゾー」
- ・ワイン豆知識
「コート・ド・ボーヌについて」

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…

「白子ポン酢とワイン」



世間的にシャルドネに合う、などと言うと、どんなシャルドネでも合う、というニュアンスで伝えられたり受け取られたりします。ブルゴーニュにおいては特にそうですが、テロワールで全然合うものが変わってきてしまいます。同じ村の畑の差でさえ大きく出てしまうこともあるほどです。もちろん、その品種ごとの特徴というものはあるので、大まかに合うカテゴリーというものはあります。ありますが、ここでは、もっとピンポイントでマリアージュを検証しています。



白子ポン酢に合わせたのは、コルディエ・ペール・エ・フェスのマコン・オー・ボワ・ダリエ 2011。このマコンで、以前、帆立のクレープを合わせたことがあるのですが、とても良く合いました。そのイメージからの白子です。白子の濃厚な味にも負けない酒質とほんのりとある甘さのバランスが良い。とても合います。

(依田 真一)

今月のおすすめワイン

2012 マコン オー・ボワ・ダリエ
コルディエ・ペール・エ・フェス

2012 Macon Aux Bois d'Allier

Cordier Pere et Fils

白い花とレモンやグレープフルーツとそのピール、石灰。開いてくると感じる蜜の甘やかな香りが心地良い。輸入してから数ヶ月でやっとこの状態になりました。貝類（特に帆立）とも相性は抜群です。



白/辛口

¥2,700 (税抜き)

自社輸入



今飲んで美味しいワイン

2010 レ・フランス・アベ リースリング
白い花、レモン、オレンジ、蜜、綺麗なワイン



白/辛口

¥2,500 (税抜き)



2011 カベルネ・ソーヴィニオン
カリフォルニアらしく甘やか、BBQ に



赤/辛口

¥1,556 (税抜き)



2011 ブルゴーニュ・ブラン
甘く華やかな香り、背筋の伸びた酸



白/辛口

¥5,000 (税抜き)

自社輸入



2011 マルサネ エシェゾー
このクラスでは類を見ないほどの高級感と品格



赤/辛口

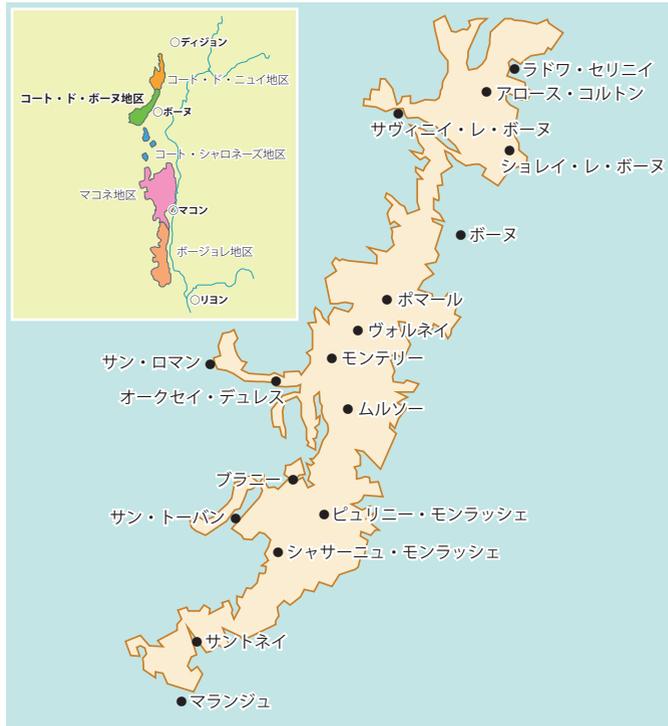
¥3,900 (税抜き)

自社輸入



ワイン豆知識

今回のワイン豆知識は、**コート・ド・ボーヌ**についてです。
コート・ドール（黄金の丘）の南側部分です。



前回のコート・ド・ニュイの南側です。

コート・ド・ボーヌ地区は、コート・ド・ニュイより幅も長さも大きい地区で、ボーヌを中心に南北約 25km。石灰、泥灰岩質等の土壤に葡萄畑が広がっていて、ワインも性格が様々なものが多く、2/3 が赤ワイン 1/3 が白ワインを生産しています。

ニュイに比べ、赤のグラン・クリュ（特級畑）は少ないが、偉大な白ワインを多く生産しています。

ブルゴーニュワインを扱うネゴシアンが多くが本拠を置いているボーヌ市の旧市街地には、15 世紀に設立された施療院（オスピス・ド・ボーヌ）が現存しており、観光名所にもなっています。

■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ます。

平野弥店主 平野 光昭

お知らせ

★ワイン会

6月5日（木）ヌッフ・デュ・パプ 六本木
会費¥18,500 19:30～

日比谷線 六本木駅徒歩2分

6月15日（日）平野弥テラス
会費¥10,000 14:00～

*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*

★ランチ営業

ランチ営業は 2013 年 12 月 22 日で終了しました。
たくさんご愛顧いただき、ありがとうございました。

■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