

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2015 September
No.88

新発見!

シャンパン・ニユ&

和食

ミラクルな関係

- 熱きワインの地カスティーリャ・イン・オン
- 自然とともにあるファルツ&バーデン
- カリフォルニア・ワイン・サミット 2015

新連載 宮嶋勲の「そうた、京都でワイン」



爽

果実味のゴージャス感
 ブラン・ド・ブラン NV
 Blanc de Blancs

品種：シャルドネ100%
 希望小売価格：1万円
 問い合わせ先：エノテカ

生産者

シャンパーニュ・
 パロン・ド・
 ロスチャイルド
 Champagne Barons de
 Rothschild

ボルドーの名門ロスチャイルド3家の夢のベンチャー。「シャトー・ムートン・ロスチャイルド」「シャトー・ラフィット・ロスチャイルド」のオーナーと、金融業を営むパロン・エドモン・ド・ロスチャイルド氏が設立。2006年に瓶詰めを開始し、2009年に初リリース。



スチャイルド・ブラン・ド・ブラン NV も印象的。洋ナシやリンゴの香りが心地よく、まるやかで白和えのクリーミーさやカキフライに合っていました。

森上 ふうよかでゴージャス、リラックス感もある。私はワタと合わせるならこれですね。汎用性にも優れています。

阿部 ポリウム感があるのにバランスがいい。私も石ダイ、アユ、カキフライとの相性が楽しめました。

山田 上品な酸味とミネラル由来の硬質な感じ。これがアユの塩焼きにぴったり。ミネラルに厚みのあるシャンパーニュは、汎用性があるという好例ですね。

*1 タテの葉をすり潰して、酢とだしを混ぜたもの。

シャンパーニュ&和食 ベストマリアージュ5

※ランキングではありません

森上久生

Kisao MORIGAMI

国際ソムリエ協会認定ソムリエ。『レストラン サンパウ』や『ページュ アラン・デュカス東京』などでシェフソムリエを歴任。数々のコンクールで受賞歴を持つ。フジテレビ放映「大使閣下の料理人」および2013年 同局放映「ティナー」での出演者所作担当



山田久扇子

Kumiko YAMADA

ワインコーディネーター、ピアニスト。(一社)日本ソムリエ協会理事・広報部長。食とワインに造詣が深い。日本料理は料理人から手ほどきを受ける。また30年にわたリイタリアを中心に国内外のレストランを食歩き、PRやプロモーションに携っている



谷 宣英

Nobuhide TANI

2001年「ホテルニューオータニ」入社。05年「トゥールダルジャン」東京店のシェフソムリエに就任。15年4月より「ホテルニューオータニ」エグゼクティブシェフソムリエに就任。第13回「世界最優秀ソムリエコンクール」日本代表。第6回「全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝



阿部 誠

Makoto ABE

(一社)日本ソムリエ協会常任理事。2002年度全日本最優秀ソムリエ。第11回「世界最優秀ソムリエコンクール」日本代表。銀座「Salon de Champagne Vionys」、馬喰町「東京ぶどう酒店」オーナーソムリエ



バロン・ド・ロスチャイルド ブラン・ド・
ブラン NV

Blanc de Blancs

シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド

Champagne Barons de Rothschild



鮎、炭火焼き

酸味が上品でミネラルからくる硬質な感じがあるこのシャンパーニュとアユの塩焼きの組み合わせがとても良かった。アユの香りとおんのりとした塩味に、突出感があまりないバランスの取れた味わいが印象的だった。