

# ワイン王国

The Wine Kingdom

2021 September No.124

毎日飲みたい!

## 夏のおうち シャンパーニュ

現地取材 みずみずしいピュア・シャブリ



川のほとりの癒やしフレンチ 「ナベノ-イズム」

Nabeno-Ism



# バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット NV

Barons de Rothschild Brut

## 名門ロスチャイルド一族のシャンパーニュ

近藤 ロスチャイルド家のシャンパーニュだけあって、さすがに優雅です。コンポジットした白桃、レモン、ライラックの香り。アタラクにミネラルが感じられ、全体的にチャーミングにまとまっています。中盤から余韻にかけてのほろ苦さもいですが、最初は残糖が多いように感じましたが、キレが良くて心地いいです。華やかで、バランスが取れています。

山田 フレッシュでクリーンな印象です。熟成感がとてもきれいで、高いレベルでうまくまとまっています。リザーヴワインを40パーセントも使った贅沢な造り。バランスがいいので、フルーティーな香りと熟成感とのギャップもありません。クリスピーな食感もいいですね。

中村 リザーヴワインが効いていますよ。ね。リンゴのミツやアリオッシュ、コリアンダーの香りが立ち上ります。泡は細やかでクリーミー、口中で豊かに広がります。高級感のあるボトルデザイン

中村 ハーブの香りも心地よく、バックチーを使ったアジアンスニック料理にも合いそうです。

情野 ノーブルなイメージのメゾンですが、味は親しみやすい。スタミナ料理もエレガントに楽しませてくれます。

情野 いいですね。コクとキレがあるのですね。チーズ料理もいい。チーズタッカルビなどと合わせて、暑い夏を乗り切りたいです。

情野 はい、とても豪華でゴージャスなシャンパーニュだと思います。トースト、モカ、キノコのフレイバーもあり、香りが多彩ですね。特別感のあるシャンパーニュなので、ちょっと力が入った食事の時に合わせてみたいです。家で楽しむなら、上質なお肉を用意して、シンプルにさっさと焼いごらうか。

品種：シャルドネ 60%  
ピノ・ノワール 40%  
問い合わせ先：エノテカ  
希望小売価格：7000円

ミニサイズ  
375ml  
4000円



## シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド

Champagne  
Barons de Rothschild

「バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド (シャトー・ムートン・ロスチャイルド)」など3社のロスチャイルド家が、一族の精神的価値を表すシンボルとしてシャンパーニュ造りをスタートした。長期熟成ながらフレッシュさと純粋さ、フィネスを備えたシャンパーニュを目指す。

