

日本ワイン/ブラジルワイン/ゴールド・プリムール

Winart

ワインアート The Magazine for Wine Lovers

№. 83

世界に挑む、個性豊かな
甲州とマスカット・ベリーA
日本ワイン

南米からニューウェーブ農業!!
ブラジルワイン
最大ワインメーカー
加納のステーク
ホルター
プリムール2016

南米からニューウェーブ農業!!
ブラジルワイン
最大ワインメーカー
加納のステーク
ホルター
プリムール2016

50本入り
192本

甲州片巻やスレート(結核石)の混じる特異な土壌が、ワインにミネラル感を与えてくれるのだ。

新世界でも評価の高いシャルドネやピノ・ノワール、それに偉大なブルゴーニュとともにアコンカグア・コースタをきき比べながら、エドワルドはこう語った。

「これまで新世界のシャルドネは後口に甘みが残り、オークが強く、一方、ピノ・ノワールは色が濃くて過熟な印象のワインが大半でした。私がアコンカグア・コースタに求めたのはエレガンスなのです。」

そしてアコンカグア・コースタのタイト感やミネラル感を確認しつつブルゴーニュにたどり着いたら、赤はジュヴレ、シヤンベルタの北斜面にある「級畑」とか、白は「シャサーニユのピュリニ」寄りな位置する畑では？」といった声を遣

な感じかなと興味津々で飲んでみたら、たまたま酸味が豊かすぎたのでなく、酸も整ってますねーと、神出鬼行料理長、エドワルドもひと品ごとくに舌鼓を打ち、「アラス・ピサラがもつピュアな風味が、素材本来の味を引き出す日本料理と自然にマッチする」とこぼれ白トリュフのトッピング同化するアラス・ピサラでなくては成立し得ないベアリング。最上のかむずかしい。

冷涼な気候と特殊な土壌のアコンカグア・コースタ。樹齢もまた若く、引き続きローワルの詳細な研究を進めている中で、すでにブルゴーニュの級畑クラス以上の完成度をもちつつある、エラスリスはブルゴーニュ系品種でも新境地を切り拓いたようだ。

「奇蹟の9年連続ミシュラン三つ星「かんだ」×エラスリス・アコンカグア・コースタ」
日本料理にも寄り添う
ピュアさとミネラル感

ブルゴーニュ品種の理想郷としてエラスリスが見出されたのは、特殊な気候と土壌をもつアコンカグア・コースタ。三つ星の日本料理でも太刀打ちできるエレガンスを秘めていた。

Photo: Bangor Kuzawa / Tokai / Bangor Kuzawa



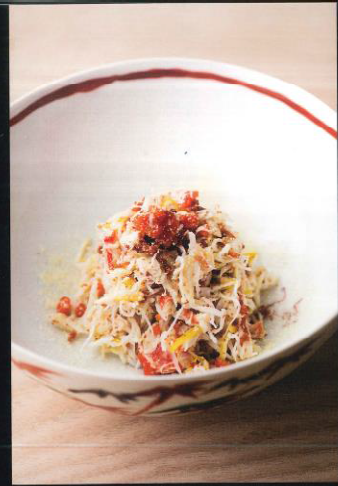
エドワルド・チャドウィック
Edward Chadwick

チリのカトリカ大学を卒業後、28歳でウィニャ・エラスリスに入社。2004年にペリリンで行われたブライント試飲会で、同社のワインがホルダー5大シャトーを打ち負かした。13年、英国「デカンター」誌の「ワイン産業において影響のある人物ベスト50」に選ばれる。

ラス・ピサラ ピノノワール 2014(右)
ラス・ピサラ シャルドネ 2014(左)

Las Pizarras Chardonnay 2014
Las Pizarras Pinot Noir 2014

アコンカグア・コースタの中でもエラスリスがグラン・クリュと考えている。斜面の上段に位置し、貴族的なシスト土壌の深面から産まれるフラグランスが、面積は合わせても3ha、年間生産量は3,600本にすぎない。税別小売価格12,000円(右)、同10,000円(左)、ともに2016年6月発売開始。



Menu-1
毛蟹と
つがいひざりー

最初の一皿はカニのほくし身に擦り下ろしたユズの皮を振りかけた料理。ラス・ピサラのシャルドネがもつ、柑橘香とユズがハーモニ。ミネラル感に加え、シスト土壌のシャルドネは、カニの内子や外子のクセの強い風味にも負けない力強さを併せもつ。



Menu-2
大間マグロと
白トリュフの
寿司仕立て

エドワルドが嗜りに嗜った一品。マグロのトロの上にかかっているのは白トリュフ。「ラス・ピサラのピノ・ノワールがもつピュアさやミネラル感が口の中もリフレッシュさせ、ひと切れ、さらにもうひと切れと口に運びたくなく」と、満面の笑みのエドワルド。

Menu-3
真薯焼
銀杏と海老の

ギンナンとエビの真薯のお吸い物も、ラス・ピサラのシャルドネと見事なマッチング。カニやエビなど甲殻類に合うのは当然としても、ダシのうま味とも、ワインのもつ深い味わいが真事に調和。これもまた爽やかなユズの香りが、フレーバーのハーモニーを補完。



かんだ
東京船橋区元麻布3-6-34
カム元麻布1階
TEL: 03-5788-0150
OPEN: 18:00~24:00
(L.O.22:00)
日・祝休
http://nihonryori-kanda.com

神田裕行
Hiroyuki Kanda

徳島の「青柳」赤坂の「basara」を経営、2004年に独立。07年にミシュランの三つ星を獲得し、以後、9年間に渡り守り続けていた。渡仏経験もあり、ワインへの造詣が深い。

※ お料理は2015年12月時点で提供されていたものです。