

「フランス料理」というと、洗練された、豪華な料理を思い浮かべるが、それと同時にフランス各地には地方独自の食材や料理方法による郷土料理とも言うべき各種の料理が発達している。そうした「地方の料理には、その地方のワイン」を合わせるのが、組み合わせの基本となっている。特に最近日本でも、比較的リーズナブルに楽しめる「ビストロ」がブームとなっている。そういうお店では、フランス各地の料理を取り上げていることが多い。今回ファインズでは、雑誌「ワイン王国」との共同によってこうした郷土料理とワインの組み合わせをテーマとした、企画を実施することとなった。これは、各地のワインをテーマとして、各店のソムリエ、シェフに最もワインに合う料理をお願いし、その料理とワインとの相性を試そうというもの。ご協力いただきました各店のシェフ・ソムリエ・オーナーの皆様にお礼を申し上げます。

連載第1回(ワイン王国46号) ブルゴーニュ地方 × ラ ファランドール(六本木)

ボヌ グレーヴ ヴィーニュ ドランファン ジェズユ2005

ドメヌ ブシャールP&F

「幼子イエス」と呼ばれるワインだが、そのテクスチャーの良さから「ピロードのズボンをはいた幼子イエス」とも言われるブシャール社自慢のワイン。

銘醸年2005年産のこのワインは、非常に濃厚な色をしており、極上のピノにだけ許された、そして若かった頃と比べてしなやかさと充実感を増した豊かな果実味が、新樽由来の風味と見事に調和した官能的なほどの魅惑的な香りを持っている。口に含むとブラックチェリーのジャムを思わせる濃縮された素晴らしい風味をもち、バランスもよく、優雅さやエレガンスに満ちた味わいを持っている。

【料理】コック オ ヴァンとともにブルゴーニュ料理の王道とも言うべき「ブフ ブルギニョン」、通常使われる牛のスネ肉ではなく、牛ほほ肉を用いて、同じランファン ジェズユ2005を使って煮込んだもの。絶妙ともいえる完璧な組み合わせとなっている。



ムルソー2006 ドメヌ ブシャールP&F

ブシャール社は、ネゴシアンであると同時に、コート・ドール最大300haの葡萄畑を所有するドメヌでもある。このムルソーは、自社所有のドメヌからのもので、程よい麦藁色をもち、ほかの生産者の作るムルソーとは異なり、樽の風味は穏やかで白い花を思わせる風味をもち、ピュアでエレガントな風味を特長としている。しかも、ムルソーらしいたっぷりしたミネラル感を持っている。

【料理】「エスカルゴ ア ラ ブルギニョンヌ」、一般にエスカルゴには、アリゴテなどのもう少し格下のワインが合わせられることが多いが、ラ ファランドールでは、エスカルゴを炒める際に白ワインを使い、エスカルゴバターにアーモンドを加えることによって、ナッツ香がムルソーの程よい樽香と見事に調和している。



シャブリ2006 ドメヌ ウィリアム フェーブル

シャブリの名門ウィリアム フェーブル社が所有する自社畑だけから収穫された、シャブリのスタンダード・クラス。この畑は、70年代以前からシャブリを産む土地である、「キンメリジャン」と呼ばれる石灰分が強い土壌からのもの。

幾分淡めの麦藁色をしており、柑橘系のきりっとした香りと、堅い桃や白い花を思わせる香り、そしてミネラル感にあふれた切れ味の良い辛口の味わいを特長としている。

【料理】ブルゴーニュ地方の家庭料理の定番とされる「ジャンボン ペルシエ」、ハムをブイヨンと白ワイン等で煮込んで、パセリを加え、冷やし固めた料理だが、作る家庭により特長のある味わいを持つとされる。今回は、ディジョン・マスタードを使ったソースを添えて、シャブリの風味とソースの酸味が絶妙のコンビネーションを産み出している。



現在750mlは
2007年のみです

商品コード	商品名	VIN	色	AOC	容量	税別参考価格
BLEJ05	ボヌ グレーヴ ヴィーニュ ドランファン ジェズユブシャール P&F(ドメヌ)	2005	赤	ボヌブルミエクリュ	750ML	15,800
BLMD6S	ムルソー ブシャール P&F(ドメヌ)	2006	白	ムルソー	750ML	6,100
BMMD6S	ムルソー ブシャール P&F(ドメヌ)	2006	白	ムルソー	375ML	3,700
WFGC07	シャブリウィリアム フェーブル(ドメヌ)	2007	白	シャブリ	750ML	3,390
WFMG06	シャブリウィリアム フェーブル(ドメヌ)	2006	白	シャブリ	375ML	1,790
WFMG07	シャブリウィリアム フェーブル(ドメヌ)	2007	白	シャブリ	375ML	1,790