

「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。今回は連載第2回目です。

連載第2回(ワイン王国47号) シャンパーニュ地方 × サロン・ド・シャンパーニュ・ヴィオニス(銀座)

アンリオ ブリュット スーヴェラン

創業以来約200年の歴史を持つアンリオ社は、アンリオ家が現在も家族経営を行う、老舗のシャンパン・メゾン。このシャンパンはいわゆるブリュット・タイプで、シャルドネ40%とピノ・ノワール60%から作られたもの。中くらいの濃さを持った麦藁色、キメの細かな泡立ちを持っており、しっかりした酸味とミネラル感があり、約1/3のリザーブ・ワインが使われている。そのためか、ブリオッシュを思わせる香ばしさを持っている。

【料理】前菜として、「アンドウイエット」が供された。この料理はフランス各地で作られる豚の腸に豚の内臓肉を詰めた地方色豊かなものだが(非常に匂いが強い場合もある)、ビストロ ヴィオニスではオーナー兼ソムリエの阿部氏の勧めもあり、内臓肉だけでなく豚バラ肉を加え、日本人にとっても食べやすい料理となっており、とても美味しいコンピネーションとなっている。



アンリオ ブラン スーヴェラン (ビュール シャルドネ)

アンリオ社のメゾン・スタイルとして、シャルドネ種のエレガンスを活かす、豊富なリザーブ・ワインを惜しみなく用いることにより、味わいに深みとスタイルを持たせる、が挙げられる。このビュール シャルドネは名前の通り、シャルドネ100%から作られるブランド ブランで、リザーブ・ワイン比率も40%と高いもの。

淡い麦藁色が美しく、ミネラリーで、柑橘系果実のフレッシュなアロマとともに、リザーブ・ワインからの複雑で奥深い風味を特長としている。

【料理】「ウナギのマトロート」が魚料理として供された。フランス現地では、ウナギはブツ切りの状態で料理されることが一般的だが、ビストロ ヴィオニスではウナギを開いてシャンパンで煮込むという和風の技法が用いられた。ウナギの繊細な風味とシャルドネのピュアな風味とのマリアージュはいうまでも無い。



アンリオ ブリュット ミレジメ1998

アンリオ社の作るヴィンテージ・シャンパン。1998年はシャルドネの力強さが特徴的な良年。通常クラスでもピノ・ムニエを用いないアンリオ社だが、このヴィンテージ・シャンパンもシャルドネ49%、ピノ・ノワール51%から作られたもの。若々しく黄金色、繊細で豊かな泡立ちをなす。

【料理】肉料理は「シャンパン ポテ」、豚肉や鶏肉、ベーコンをキャベツ、ニンジン、などたっぷりの野菜とともにシャンパーニュで煮込み、仕上げにさらにシャンパンを降り注いだ料理。「シャンパーニュは野菜の旨味と非常に合いますよ。ですから、料理に野菜をふんだんに盛り込むと、より料理はよくなりますよ」の阿部氏の言葉通り、とびっきりの組み合わせとなっている。



商品コード	商品名	VIN	色	容量	税別参考上代
HEBS	ブリュット スーヴェランアンリオNV	NV	白	750ML	6,100
HEBSM	ブリュット スーヴェラン アンリオNV	NV	白	375ML	3,400
LLHCBNM	ブラン スーヴェラン <ビュール シャルドネ> アンリオNV	NV	白	750ML	7,500
LMHCBNM	ブラン スーヴェラン <ビュール シャルドネ> チュウビン アンリオNV	NV	白	375ML	4,270
LLHBB98	ブリュット ミレジメ アンリオ1998	1998	白	750ML	9,600