

郷土料理とその地のワイン 第3回 ロワール地方

「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3回目です。

連載第3回(ワイン王国48号) ロワール地方 × 銀座オザミデヴァン本店(銀座)

シノン ラディアプレス2006 シャトー クレーヌ

このシャトーは15世紀から続く歴史あるシャトーで、1994年からビオロジーに取り組み、1997年にはAB(アグリキュリチュール ビオロジック)の認証を受けている。ディアプレス(「悪女」の意味)は、このシャトーのフラッグ・シップとなる赤ワインで、手摘みで収穫した葡萄をセメント・タンクで発酵させ、400ℓの古樽でマロラクティック発酵させた後、18ヶ月間の樽熟成をさせたもの。

【料理】前菜として「ドディーヌ カナール」、ロワール地方は鴨の屈指の産地として知られ、フォワグラを鴨の肉や内臓、ピスタチオなどで包み、湯煎をしてオープンで焼いたものを、輪切りにした料理。野イチゴやブルーベリーのジャムを思わせるやさしい果実味と、スパイシーな風味をもち、タンニンは穏やかで口当たりも穏やかなワインとの相性はシェフの経験もあるオーナー・ソムリエ、丸山宏人氏推薦の会心の組み合わせとなった。

サンセール2007 ドメヌ デュ ノゼ

ロワール河中流域のサンセール地区のワイン。ソーヴィニオン・ブラン種100%。ドメヌ デュ ノゼは、サンセール地区の最も北のサント・ジェム村の、白っぽい色をした貝殻や火打ち石などを多く含む、ミネラル感の高い土壌に位置している。このドメヌは1970年に、現当主のフィリップ ド ブノワ氏の父親が、彼の祖先がフランス革命以前に所有していたこの土地を買い戻したもの。葡萄作りは化学肥料や農薬を極力使わない(リュット・レゾネ)で、ステンレス・タンクのみを用いてソーヴィニオン・ブラン種のアロマと、土地に由来するミネラル感の高いワイン作りを行っている。

【料理】前菜として供されたのは「トゥーレーヌ風サラダ」、同じサンセール地区のシェール系チーズ、クロタン ド シャヴィニョールに軽く火を通したものを中心として、各種のフレッシュな野菜やハーブ、生のシャンピニヨンのスライスなどを回りに配したサラダで、まさに同地方を訪れた人達には定番ともいえる組み合わせとなっている。



サヴニエール レ ヴュー クロ2006 ニコラ ジョリー

「ビオディナミの伝道師」とも呼ばれる、ニコラ ジョリー氏が、ロワール河のサヴニエール地区のシャトー ド ラ ロッシュ・オ・モワンヌで作る、通常のAOCサヴニエール・クラスワイン。ニコラ ジョリー氏は、1980年にビオディナミ農法を始め、1984年には、全面的に導入してデメーターの認証を受けている。シュナン・ブラン種100%から作られたこのワインは、熟したカリンや蜂蜜、アーモンドなどの複雑な風味を特徴とし、辛口ながらも豊醇で濃密な味わいを持っている。

【料理】このワインには「クネル ド ポワソン」。白身の魚のすり身を成形して、白ワインとクリームソースで茹でた料理は、サヴニエールのしっかりした味わいにぴったり。ピオ系のワインを多く扱う、オザミ・グループの真髄を表現した組み合わせとなっている。



商品コード	商品名	VIN	色	AOC	容量	税別参考価格
GLCCD06	シノン ラディアプレスシャトー クレーヌ2006	2006	赤	シノン	750ML	4,430
GLCCD04	シノン ラディアプレスシャトー クレーヌ2004	2004	赤	シノン	750ML	4,430
GLNZA07	サンセール ブランドメヌ デュ ノゼ2007	2007	白	サンセール	750ML	2,880
GLNJS06	サヴニエール レ ヴュー クロニコラ ジョリー2006	2006	白	サヴニエール	750ML	5,700
GLNJS07	サヴニエール レ ヴュー クロニコラ ジョリー2007	2006	白	サヴニエール	750ML	4,450