

「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。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5回目、またフランスへ戻り、アルザスへ。

連載第5回(ワイン王国50号) アルザス × ヴィエイユ・ヴィーニュ マキシム・ド・パリ(赤坂)

ピノノワール レゼルヴ2006 ドメーヌ ヴァインバック

このピノノワールには、グラン・クリュのシュロスベルグの麓に広がる「クロ デ キャプサン」とシュロスベルグで栽培されたピノノワールが使われている。

黒いほどに濃い色をしたこのワインは、ベリー系果実のアロマの濃厚さに驚かされる。アルザス地方はフランスの中でもかなり北に位置しており、高度の高い山岳地帯であるためかなり寒い所となる。しかも女性の作り手が、これほどの力強いピノノワールを産み出すとは、驚愕に近い。

【料理】「仔羊のシュークルート」。シュークルートは刻んだキャベツを塩水などに漬け込み乳酸発酵させて作られるアルザス地方を代表する名物料理。通常は塩漬け豚肉やソーセージなどに白いんげん豆やジャガイモと一緒に白ワインで蒸し煮にするものを、仔羊肉と赤ワインにアレンジいただいたもの。「シュークルートの発酵香は赤ワインと相性ぴったり。ですので、豚肉を仔羊に変え、たっぷりの赤ワインと共に南部鉄器でじんわり煮込みました」と伊藤シェフ。「豚肉を使った場合は、シルヴァネールと良く合いますよ」とは斉藤ソムリエの弁。



ゲヴェルツラミネール グランクリュ フュルステンテュム ヴァンダンジュ タルディヴ2005 ドメーヌ ヴァインバック

このワインは、グラン・クリュに格付けされたフュルステンタム畑で収穫された、ゲヴェルツラミネール種、それも貴腐葡萄になるほどに遅摘み(ヴァンダンジュ・タルディヴ)された葡萄から作られたワイン。その味わいはねっとり甘い口当たり、品種由来のライチやバラの花を思わせる独特の香りを持った極上の甘口ワインである。

【料理】甘口ワインに合わせられるのは「フォワグラとリンゴのダミエ」、アルザス地方は、ペリゴール地方と並ぶフォワグラの産地。「アルザスはフランスの中でも名産地として名高い。ですから、フォワグラを用いたテリーヌは“お家芸”のようなもの」とはシェフの伊藤正顕氏。フォワグラのテリーヌと甘く煮込んだリンゴをダミエ(チェック柄)に並べたこの料理を、ワインと共に試食したファインズのメンバーは「陶然とした思い」、という。



リースリング キュベ テオ2006 ドメーヌ ヴァインバック

「キュベ テオ」は偉大だった父へのオマージュとして名づけられた、リースリングの定番銘柄。タイプはやや辛口でミネラル感が高く、リースリングの高貴で洗練された味わいを特長としている。

【料理】このワインにはアルザス地方の北に隣接するロレーヌ地方(アルザスと同じ歴史と文化圏を持つ)の郷土料理「キッシュ ロレーヌ」が供された。これはパイ皮に玉子とチーズ、生クリームとベーコンをたっぷり加えて焼き上げた料理。「あえて牛乳を使わず、生クリームだけで濃厚に仕上げました。このレストランのオープン以来のスペシャルリテです。」とは伊藤正顕氏。「リースリングと玉子料理は相性抜群なんです。このワインの柔らかさもキッシュのやさしい味わいとぴったりですね。」と、統括支配人でソムリエの斉藤正浩氏は言う。



商品コード	商品名	VIN	色	容量	税別参考価格
DLWBQ06	ピノノワール レゼルヴドメーヌ ヴァインバック	2006	赤	750ML	5,290
DLWBD06	リースリング キュベ テオドメーヌ ヴァインバック	2006	白	750ML	5,800
DLWBD07	リースリング キュベ テオドメーヌ ヴァインバック	2007	白	750ML	5,340
DMWBM05	ゲヴェルツラミネール グランクリュ フュルステンテュム ヴァンダンジュ タルディヴドメーヌ ヴァインバック	2005	白	375ML	9,800