

## DF プチワイン会 (2020.02.04 火) ワインの感想

安西雅博

当日は参加者 10 名のこじんまりとしたワイン会。素敵な和食やさんでの開催でした。私としては、昨年秋のDFワイン会に続き、二回目の参加です。

会長の石井さん・幹事の菅原さんの段取りのおかげで、素敵な時間を共有することが出来てとても楽しかったです。皆様ありがとうございました。

当日のワインについて、私なりの感想をしたためます。

### ① Cremant de Bourgogne Brut Lou Dumont AOC Cremant de Bourgogne

シャンパーニュと同じ、瓶内二次発酵の作り方のスパークリングワイン。ブドウ品種にシャンパーニュでは使われない、アリゴテ・ガメイが少量使われている関係で、少し雰囲気違っており、甘味がより感じられました。ご参加の皆さんもいつものシャンパーニュと違う雰囲気を感じておられ、レベルの高さを感じました。

たまたま、今年のゴールデンウィーク 仲田晃司さんのルー・デュモンを訪れており、懐かしかったです。まさに日本人の職人が作ったことを感じられる「繊細で細やかで楽しい」ワインでした。

### ② Kenzo Estate<あさつゆ> 2018

最近ではとっても手に入りにくい、ケンゾーエステートの「あさつゆ」を頂きました。アロマの香りが素晴らしいワインでした。

- ・柑橘系の香り、ハーブや薬草のニュアンス
- ・爽やかな酸味とほろ苦さ

### ③ Y by Yoshiki 2017

まさにカルフォルニアで作られたワイン。十分な香り なめらかなタンニン  
オーク樽熟成によるバニラのテイスト なめらかな舌触り  
アルコールが強く甘く芳醇さを感じました

### ④ Chateau Tour Puyblanquet 2016 St. Emilion Grand Cru

ボルドーサンテミリオン 右岸地域でメルロー主体  
熟成香 程よく丸いがしっかりとしたタンニン (ヨシキよりもしっかり感ありました)  
しっかりとした酸 甘味はドライな印象  
バランス良くフルーティー

⑤ Silkwood Syrah 2018 Monnic Family

アメリカ カルフォルニアのシラー

アルコール 15.0%ととってもパワフルでした。

この辺りでだいぶ気持ちよくなってしまい感想が簡単になってしまいました。

※ まとめ

石井会長もお話されていましたが、このお店の和食には正直本日のワインでは「マリアージュ」とはいかない感じでした。

和食の繊細さがカリフォルニアの太陽を思わせる濃厚なワインたちとの相性は・・・また、最後のシラー ワインとしては楽しいものでしたが・・・和食に合うワインはもう少し優しい日本ワインが良いのかと思った次第です。

最後にいただいた日本酒「山間」とっても美味しかったのと、皆さんの飲むスピードの速いこと（笑）

楽しい時間をありがとうございました。