

4/15
2009 No.24
特別定価 550
yen

pen

with New Attitude



完全保存版

ルネサンスの天才は何を描いたのか？

ダ・ヴィンチ 全作品・全解剖。

デザインと音で選ぶ、
最新オーディオ

今宵も一杯

熟成によって生まれた「飲む宝石」、 ヴーヴレー村の白ワイン

白ワインは熟成させないほうがいい、そう思っている人は案外多い。いやいや、熟成し深みが増した白ワインも感動ものですよ。もちろん、なんでもかんでも熟成に向くわけではない。たっぷりとした果実味とエキス分、充分なアルコール、そして何より重要な酸味。この酸味がないと持たないのだ。先日飲んだマルク・ブレディフ家のヴーヴレーはすこかった。ヴィンテージ1947年。62年を経た白ワインだ。色はオレンジがかかった輝く琥珀色。香りはコニャックのような、ダーズリントンティーのような、ドライアアプリコットのような、キャラメルのような……。舌にのせれば、とろりとした蜂蜜のごときなめらかなさにダークラムに近い甘さが広がり、マッシュルームのバターソースみたいなホリウム感、そしてパッションフルーツのような酸味が心地よく残る。「飲む宝石」と呼べるくらいステキな熟成白ワインになっていた。フランス、ロワール地方ヴーヴレー

村の白ワインは、優しい甘味がありながら、実は長期熟成に向く、きれいな酸味を含む。若いうちはグレープフルーツのような爽やかな味わいだ、年を重ねていくほどに奥に秘めた魅力を発揮するのだ。

47年をいただいたのはある方の喜寿祝いのお席。ムンムンと香る黒トリュフのフルコースと。圧巻は丸々一個の黒トリュフのバイ包みと、ところどころブリーチーズにたっぷりの黒トリュフを挟んだシェフ手作りの一皿。これに合わせて47年のヴーヴレーセック(辛口)をセレクト。フランス人シェフは席に飛んできましたねえ。「ダレデスカ、こんなにアンテリジャン(インテリ

ジエント)なセレクトをしたのは？ワタシ、日本人でこの組み合わせを選ぶ人、見たことがありません」だって。むははは。私たちがたつてやればできるのだ。Yes, We Can!

ワイン熟成の頂点を迎えたヴーヴレーの白ワインと眩暈を起こさそうなくらいパワフルでリッチな黒トリュフのマリアージュ。「飲む宝石」と「黒い宝石」のガチンコ対決。感動だった。

うれしいことにロワールの名家ブレディフのヴーヴレー、若いうちなら3,000円程度で買える。いまのうちに購入して5年後、10年後、20年後に楽しむなんて、かなりアンテリジャンだと思ふな。

マルク・ブレディフ
ヴーヴレー
MARC BRÉDIF VOUVRAY
原産国 フランス

シュナン・ブランシュ種から造られる、辛口タイプの白ワイン。種やかな酸味と蜂蜜のような甘くめらかな香り、非常に口当たりがよいのが特徴だ。もちろん、何年か寝かせて楽しむのもアンテリジャンである



「マルク・ブレディフ ヴーヴレー」が買える店

CAVE de Ladoucette

カーヴ・ドゥ・ラドゥセット

●東京都渋谷区神宮前5-49-5 ドゥ・ラドゥセット青山ビル1F

☎03-5766-7166

営業11時～19時

休日、祝

東京メトロ表参道駅から徒歩5分

