

12/15

2009 No.258
特別定価 600 yen

pen

with New Attitude



「冷汁」
Hiyajiru



「豚ばら肉の黒酢炒め」
Butabaraniku Kurozuitame



「煮込みハンバーグ」
Nikomi Hamburger



「水炊き」
Mizutaki



「具沢山みそ汁」
Miso Soup



「わさびのパスタ」
Wasabi Pasta



「中華スープ」
Chinese Soup



「きりたんぽ鍋」
Kiritamponabe



「広島風お好み焼き」
Hiroshima Okonomiyaki



「フルーツのシロップ漬け」
Fruit Cocktail

1冊まるごと 男の料理教室。 食のプロが指南する簡単レシピ集

volume 2



「スクランブルエッグ」
Scrambled Eggs



「鯛茶漬」
Taichazuke



「大阪風お好み焼き」
Osaka Okonomiyaki



「白菜のクリーム煮」
Creamed Hakusai



「鳥南蛮雑炊」
Torinamban Zosui



「ブリの照り焼き」
Buri Teriyaki



「ラフテー」
Rafute



「スルメイカの煮込み」
Surumeika Nikomi



「ホウレン草のスープ」
Spinach Soup



「ちゃんちゃん焼き」
Chanchanyaki

地球の味を凝縮した、 小さな造り手のピノ・ノワール

人気のカリフォルニアワインがずらり登場するなかで、印象的だったのはフランスワインの抜かれ方。落ち目俳優がアバンチュールを楽しむようにする

「プリリアントで、スリリングで、古代の地球の味わいがある」——最近日本でリメイクされた映画「サイドウェイ」の作家アメリカ版で、主人公が花開いたピノの魅力を語った言葉だ。ああ、納得。飲みごろを迎えたピノは、まさに地球の太古に通じる、土の、枯葉の、石の、ミネラルの、水の、化石の味わいがあるのだ。

夢をあきらめかけたワインオタクの中年男と結婚前に最後の自由を謳歌しようという落ち目の俳優が、カリフォルニアのワインロードを旅する物語。ぜんぜんカッコよくないし、なんだかちよつと悲しい感じさえするけれど、カリフォルニアの澄んだ空とスタイリッシュなワインたちと人間味あふれる登場人物たちが、見ているほうの気持ちをホッと温めてくれる。

体験できるピノを見つけた。まだ10年も経っていない2000年のヴァンテージだけれど、淡いレンガ色に角が取れたタンニン、豊富なミネラル分と凝

女性宅にある「リシユブール」(あのロマネ・コンティ社のもので、ワインオタクが自暴自棄になってファストフード店の紙コップでぐい飲みする「シヤト1・シユヴァル・ブラン1961年」(世界の宝を……)、気のある彼女に気持ちを伝え切れずにバカ飲みしてしま「ポマール」(モダンな造り手ドミニク・ローラン社のもので、ファン垂涎の銘柄がカリフォルニアワインの合間にうまく盛り込まれている。

で、実はお手ごろに。太古の味を体験できるピノを見つけた。まだ10年も経っていない2000年のヴァンテージだけれど、淡いレンガ色に角が取れたタンニン、豊富なミネラル分と凝

味あふれる深く優しい味わいが見事な熟成味を感じさせる。銘柄は「ポマール」。映画に出てきたのと同じ名前だけれど、あの派手でモダンな造り手ではなく、さほど有名ではない小さい造り手のもの。一口飲んで虜になった。これだけの味になるには普通のピノで20年かかる。このポテンシャルなら倍、いや、3倍の値段でもいいと思つた。

主人公の中年男が好意を寄せる女性が、彼を鼓舞するように「ピークを過ぎた下り坂のワインでも、その味わいにはとても魅力がある」と語る。そつ、人生はワインみたいなもの。ピーク後にはしっかりと太古の味わいを出せる人になりたいたいもんだね。



「ポマール レジュジャン 2000年」が生まれる場所

DOMAINE LEJEUNE

ドメーヌ ルージュヌ

●Place Eglise, 21630 Pommard, France

☎+33 (0)3 80-22-90-88

E-mail: info@domaine-lejeune.fr

www.domaine-lejeune.fr

今宵も一杯

ポマール レジュジャン
2000年
POMMARD LES RUGIENS
2000

原産国 フランス

家族経営の小さなワイナリー、ドメーヌ・ルージュヌが生み出すピノ・ノワール。除梗なしでの大樽発酵など古典的な醸造方法にこだわって造っている。価格など詳細は輸入元のラシーヌへ。☎03-5366-3931



