

# pen

with New Attitude

7/15

2010 No.271

定価 600 yen



特集 書のチカラ



とじ込み付録

水墨画とは何か。



## ドライトマトのようなフレーバーが、肉の旨味とほどよく溶け合う。

フランスはロワール地方のアンジュー大学と、南仏エクサン・プロヴァンスにあるその名もプロヴァンス大学で語学研修したことがある。この学校を選んだのは、もちろんワインの産地だったから。いやあ、毎日飲んだなあ。明るい太陽と真っ青な海と町中に香るハーブの香りにくらくらしながら過ごしたエクサで出会ったバンドールの赤の美味しさは、いまでも忘れられない。そんな懐かしきバンドールと、偶然再会する機会があった。ワイン界のノーベル賞といわれる資格「マスター・オブ・ワイン」をもつロン・ジョルジオ氏のワインディナーの席。本格和食とワインを楽しむ趣向で、麻と雲丹の前菜にイタリアのピノ・グリージオ、煮物碗にオーストリアのソーヴィニヨン・ブラン、焼き物にスペインのカベルネ・ロゼ、寿司に勝沼・アルガブランカ・甲州と続き、和牛の鉄板焼に登場したのが、名門シャトー・ド・ピバルノンが造るバンドールだった。

ああ、このラベル。久しぶり！懐かしいと思わず頬ずり。グラスに注がれた香りをかいただけで、大学の構内、エクサの町並み、遠足で行った白砂の海、間近に見えるサン・ヴィクトワール山が脳裏に浮かんだ。地中海沿岸で栽培されるムールヴェードル種を使ったバンドール。ポルドーほど強くなく、ブルゴーニュほど繊細すぎず、イタリアやスペインより柔らかく、新大陸より滋味溢れる、すばらしいフランスの赤ワイン。南仏特有のハーブや黒オリーブの香りがあり、熟成とともにドライトマトのような風味が出てくる。これが、地中海のトマトとオリーブを使った料理にむちゃく

ちや合うのだ。学生の友は、なんといってもピッツァ。香ばしい生地にトマトソースとオリーブと生ハムとバジルのつたシンプルなピッツァに合うこと合うこと。アフリカ料理店で仔羊のクスクスともよく飲んだ。スパイスと肉の出汁の旨味にバンドールがびったり寄り添う。ああ、いま、私、プロヴァンスにいる、と実感した瞬間だった。ニンニクと醤油の風味がフランスされた和牛鉄板焼にも、見事に溶け合って感動。ふわっと鼻に抜けるドライトマトのようなフレーバーが、またあの頃を思い出させてくれた。で、大学での勉強はって？ んなもの、覚えているわけがない。

# 今宵も一杯

89

杯目 文・友田晶子

シャトー・ド・ピバルノン  
バンドール 2005

Chateau de Pibarnon  
BANDOL 2005

原産国 フランス

マスター・オブ・ワインの称号をもつロン・ジョルジオがセレクトしたワイン。コンラッド東京28階の3つのレストランでは、これ以外にも彼の厳選したライナップが共通のワインセラーに用意されている。



photograph by Yasuji Sano

「シャトー・ド・ピバルノン バンドール 2005」が飲める店

「ゴードン・ラムゼイ at コンラッド東京」

「風花」「チャイナブルー」

●東京都港区東新橋1-9-1コンラッド東京28F

☎03-6388-8000

※営業時間および定休日は店ごとに異なる

[www.ConradTokyo.co.jp](http://www.ConradTokyo.co.jp)

都営地下鉄・ゆりかもめ汐留駅直結

