

pen

with New Attitude

11/15

2010 No.279

特別定価 650
yen

デザイナーの 定番& 新定番。

完全保存版

とじ込み付録
ポスター作家の仕事。



●ソムリエ・トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。「All About」の日本酒・焼酎ガイド(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)も担当している。世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(GAP JAPAN)をこのほど国内外で出版。日本酒普及に奔走する日々が続く。

今宵も一杯

97

杯目 文・友田晶子

心の奥底に突き刺さる、エレガント&エロティックな赤。

今や老舗といわれるワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン東京校」。開校は1987年。私は第一期卒業生で、88年には同校初の女性専任講師へ。10年間ほど正式な講師としてさまざまな授業を担当した。開校当初は、いわゆるバブルによるグルメブーム。1995年は、わが先輩の田崎真也氏が世界ナンバー1ソムリエになりソムリエブーム到来。その後、例の赤ワイン健康ブームへと波が続いた。最盛期は、60人ほど入る教室が朝昼晩満席に。生徒さんには、飲食店関係者や輸入業者、一般愛好家のほかワイン好きの芸能人やアナウンサーもいた。なにより多かったのが航空会社のキャビン・アテンダント。教室は華やかだった。

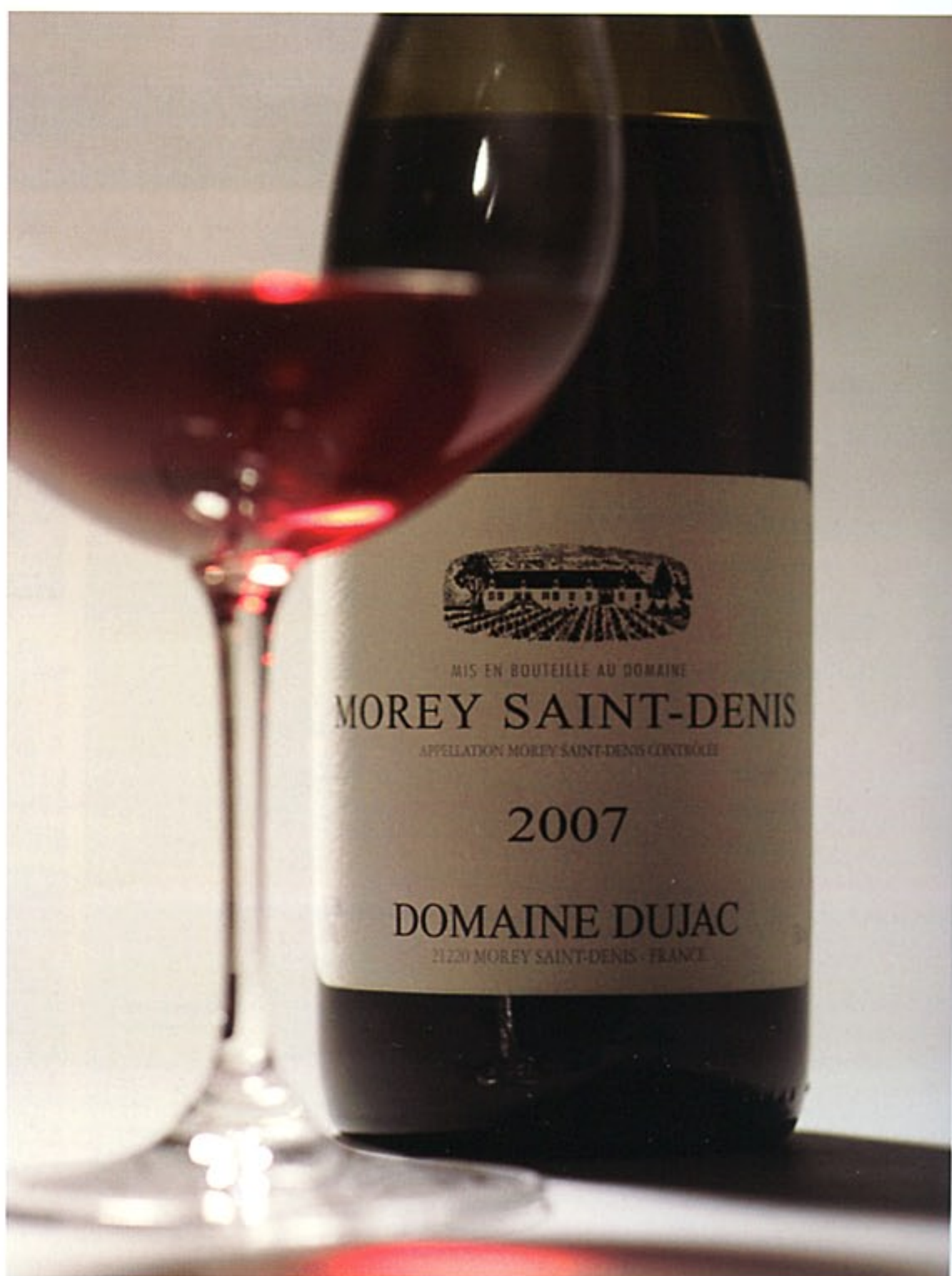
授業は講義とテイastingを各1時間で計2時間。講義内容に合わせて6種類のワインのきき比べをするわけだが、今では考えられないほどの人気ブランドワインが教材になった。ブルゴーニュ名醸造り手の畑違い飲み比べ、ボルドー5大シャトーの水平試飲、一つのシャトーの垂直試飲。そうそう、ロマネ・コンティ社の飲み比べも何度かやったよなあ。

あの頃の生徒さんたちとは、ワイン仲間として付き合いを続けているが、「授業の中で飲んだデュジャックでワインに開眼した」という言葉を何人かから聞いた。デュジャックは、ブルゴーニュ、モレ・サン・ドニ村にある人気メゾンで、村違いや畑違いの数種類のワインは、どれもエレガントで味わい深く、知的だけどどこかエロティックな独特の個性をもつ。「オゾン」の香り」とても表現したくなる、ひと嗅ぎで「あ、デュジャックだ」とわかるオリジナルのフレーヴァーで、この香りは、脳と心のどこかにグサッと楔を打つ効果があると思う。麻薬的なこの香り、集中してきき酒する生徒さんには、何倍も刺激的だったろうな。当時、私が担当した入門コースに通い、このワインで開眼し、今やワインのプロフェッショナルとなった元生徒さんとモレ・サン・ドニを飲みながら「世界のプレミアムワインを飲んできた人は、結局ここに帰ってくるんじゃない」などと語り合っている。もちろん、プロ同士としてね。

モレ・サン・ドニ
ドメヌ デュジャック
Morey Saint-Denis
Domaine Dujac

原産国 フランス

ブルゴーニュを代表するドメヌ、デュジャックのワイン。ジュヴレ・シャンベルタンとシャンボール・ミュジニーというあまりに有名なふたつの村。その間のモレ・サン・ドニ村に生まれた、しなやかな味わいだ。



「モレ・サン・ドニ ドメヌ デュジャック」を飲む店

Salon des Saluts
サロン デ サリュ

●東京都港区西麻布1-4-20 ワルトハイム1F
☎03-5786-0141
営業 18時30分～深夜3時 休 日、祝
東京メトロ乃木坂駅より徒歩7分

