

れた してくれるシャンパン & ワイン

の風味や甘さなどの美味しさを引き立て合うのです。今回、ワイン・コーディネーターの友田晶子さんにお勧めリストを作っていただきました。



友田晶子さん
(ワインコーディネーター)

ともだあきこ ● ワイン専門学校「アカデミー・テュ・ヴァン」東京校卒業後、渡仏をシロップバ各地のワイン産地を巡り、帰国。90年ワインコーディネーターを中心とした株式会社「03-3260-3890」を設立。日本ソムリエスクール、雪印乳業チーズ＆ワインアカデミーなどで講師として活躍中。

私自身も、この頃は食後にはケーキと甘口のワイン。 これが定番となっています

「食後のデザートとシャンパンとワインの組み合わせは、私自身も好きでいろいろと楽しんでいます。基本的にはさわやかな口当たりのフレッシュなフルーツと相性がいいと思いますが、意外にもこっくりとした甘いドイツワインと洋梨のタルトなども合います。例えばボルドー産ソーテルヌ又は貴腐ぶどうの甘さがカラメル系なんかともピッタリ、ポートワインは

チョコレート系、シードルはもちろりんごのケーキと相性がいいです。デザートにもお酒を使用しているから、お互いの風味が引き立て合って美味しくなるのです。飲み頃は5度前後で2時間くらい冷やした状態、いろんな組み合わせを試して、ベスト・マッチを発見してください。シャンパンやワイン以外に、シャンパンベースのカクテル類も美味しいですよ」

(問い合わせ) アルカントレーディング ☎03-3585-9151 日本リカー ☎03-3453-2201 キリン・シーグラム ☎03-5469-2901 メルシャン ☎03-3231-3910 ルイ・ヴィトン・ジャパン ☎03-3478-5716 サントリー ☎03-3470-1132
日本酒類販売 ☎03-3273-4955 ユニー ☎0429-44-5729 ジャーデン ワインズ アンド スピリッツ ☎03-3434-1961 イズミレーディング ☎03-3964-2272 明治屋 ☎03-3271-1136 セイワインターナショナル ☎03-5458-5511

ほんのり甘口はあらゆるケーキにマッチする



Pommery Drapau Sec
辛口シャンパンの先駆者の存在。なかでもこれは中甘口でフワッとまろやか。とてもやさしく飲みやすい。1836年創立。¥3,800(ボメリー ドラポー セック/メルシャン)

Cordon Vert Demi-Sec
軽やかで、心地いい酸味が特徴のメーカー。この緑リボンが目印のものはほんのりやさしい甘口。¥4,000(コルドン ヴェール ドゥミ セック/キリン・シーグラム)

Veuve Clicquot Ponsardin Demi-Sec
フレッシュななかにも適度なコクを持つ。やや甘口ながらも、キリッとした酸味と香ばしさがある。¥5,000(ヴーヴ クリコ ポンサルダン/ルイ・ヴィトン・ジャパン)

シードルは、
りんごのケーキとベスト・マッチ



Cidre Ecusson Doux

りんごから通らされている発泡酒。よって風味もたっぷり。アルコール度も高めなため、とても飲みやすい。ドゥーは甘口という意味。¥1,000(シードル エクソン・ドゥー/ユニー)

中甘口でジューシー。
デザートとの相性も◎



Freixenet Carta Nevada Semi-Seco

「セミセッコ」は中甘口でジューシーな味わい。デザートとの相性は、抜群。フレシネ社はスペイン産のメーカー。¥1,300(フレシネ カルタ ネヴァダ セミセッコ/日本酒類販売)

辛口の口当りはさっぱりとしたフルーツ系に



Louis Roederer Brut Premier
辛口だけど、クリーミーな泡とフレッシュさが特徴。帝政ロシアへの輸出が有名な逸話。¥6,000(ルイ ロデール ブリュット プルミエ/アルカントレーディング)

Taittinger Comtes de Champagne
自社畑の厳選したぶどうで造られ、繊細で華やか。特にこの「伯爵」は、キメ細やかでエレガント。¥12,000(タタンジェ コンテ ド シャンパーニュ/日本リカー)

Perrier-Jouet Belle Epoque
1811年に創立。エミール・ガシのデザインで有名。柔らかくフルーティな口当たりがとても飲みやすい。¥10,000(ペリエ ジュエ ベル エポック/キリン・シーグラム)

柑橘類を使ったお菓子にも
びっぴりのゼクト



Zeller Schwarze Kalz Zekt

黒猫のトレードマークで知られるフルーティな白ワインの発泡酒。まるで柑橘系の炭酸飲料のように心地よい飲み口。¥1,600(ゼラー シュワルツェ カッツ セクト/メルシャン)

伊産の発泡酒。
お酒の弱い人にお勧め



Asti Spumante

イタリアの発泡酒。とれたてのマスカットから造られた風味と軽やかな甘さが特徴。アルコール度が7%なのでお酒の弱い方にもやさしい。¥1,500(アスティ スプマンテ/サントリー)

さわやかな甘口は、
日本初上陸のスペイン・ワイン



Satinela de Marques de Caceres

完熟ぶどうから造られるさわやかな甘口。なんと日本初上陸の話題のスペイン産の一本。ラベルも綺麗。(価格未定) サティネラ ドゥマルケス ドゥカセレス/セイワインターナショナル

フレッシュ & フルーティ!
フルーツ・タルト系にピッタリ



Piesporter Goldtropfchen Auslese

独逸・モゼル地方産。遅く育りの完熟ぶどうから造られた、白の逸品。蜜たっぷりのデザートにぴったり。¥4,000(ピースポーター ゴールドトロフペン アウスレーゼ/明治屋)

こってりとした甘さが、
ケーキの甘さを引き立てる



Taylor's 20 Years Tawny

ポルトガル産酒類強化ワイン。ワインの発酵途中にブランデーを添加させて、天然の甘さが美味い。¥6,000(テイラー 20年トゥー/ジャーデン ワインズ アンド スピリッツ)



Banyuls Sans d'Age

南仏で造られるフォーティファイブ インドゥワン。こってりと甘く適度な飲みもある。アルコール度が高いので食後酒にも。¥2,800(バンユル サンス・アン・ダージュ/イズミレーディング)

極甘口ワインなので、
カラメル系にも合う!



Château La Tour Blanche

ボルドー地方ソーテルヌ地区で造られる天然糖口ワイン。蜂蜜のようにポツリとした甘さのなかに酸味が浮かんでいる。¥8,000(シャトー ラトゥール ブランシュ/サントリー)

ワールワール 1996. 6月号