

CREA

eats

Due
定価 880YEN
BUNGEISHUNJU

クレア・イーツ

winter
2005 N° 8



ホントに

おいしい ワインの選び方

極旨ワイン大図鑑
2006

Finding Divine Wine

チョコレート「ノワール」と ワインとのマリアージュは？

チョコレート×ワインの組み合わせはヨーロッパでは大人の嗜み。そこで、ワインのプロに明治製菓から新発売のチョコレート「ノワール」をより愉しめるワインを選んでもらいました。

photographs : Tadashi Shirasawa text : Taeko Terao

The choice of Ms. Tomoda, a Wine Coordinator



Champagne
Jacques DeFrance
Brut Rosé

きめ細かい泡。心地よいコクをもち、しっかりしたバランスがあるので食後酒としても楽しめる。「シャンパーニュ・ジャック・ドゥフランス・ブリュット・ロゼ」 ¥5000



友田晶子さん ワイン・コーディネーター

ソムリエ等の資格を持ち、セミナー講師、イベント企画プロデューサー、酒販・飲料店コンサルなど多方面で活躍。著書多数。



Pouilly-Fuissé
Collection Privée 1998
J.J. Vincent

爽やかな白ワインを産出するマコネー地区だが、これはしっかりタイプ。「プイ・フュイッセ・コレクション・プリーヴェ 1998 ジャン・ジャック・ヴァンサン」オープン価格



Clos Saint-Denis 1998
Georges LIGNIER et Fils

ブルゴーニュ、コート・ド・ニュイ地区モレ・サン・ドニ村にある特級畑の赤。しっかりとした印象。「クロ・サン・ドニ 1998 ジョルジュ・リニエ エフィス」 ¥10010

**産地の個性が生きてくる
組み合わせを愉しんで。**

「実はこれまではワインの酸味とチョコレートの甘さは合わないと言われていたんです。」
ところが、ここ数年のシヨコラブームをきっかけにワインとチョコレートの意外な相性が発見されたのだという。

「今回選んだのはカカオの風味の中に、テロワール（土壌から来る魅力）を生かす相性の3本。ジャック・ドゥフランスのシャン

パーニュは白もいのですが、熟したさくらんぼのイメージがある口ゼを。後味がチエリーリキュール入りシヨコラ風になります。2本目はプイ・フュイッセのプライベート・リザーブのもの。樽熟からくるバナラの香りに、「ノワール」に入っているベネズエラ産スル・デ・ラゴ豆のナッツの香りが加わって、ナッツ入りのチヨコバニラアイスのような余韻が残る。3本目はクロ・サン・ドニ。プリーベリー系の風味はチヨコのビターな苦味と相性がいいんですよ」

The choice of Mr. Ito, a Sommelier



MATANZAS CREEK
WINERY
CHARDONNAY 1998

カリフォルニア、ソノマの白。蜂蜜、ヘーゼルナッツ、白桃などを思わせる香り。口当たりがとてなめらか。「マタンザス・クリーク・ワイナリー シャルドネ 1998」 ¥11550



伊東賢児さん シェ・イノ/シェフ・ソムリエ

日本有数のグラン・メゾン「シェ・イノ」勤務。ワイン同様、カカオの産地で味が変わるチョコレートの世界に興味津々とか。



SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er CRU
LES NARBANTONS 2000

Maurice Ecard
ブルゴーニュの赤。赤いフルーツに加え、杏仁豆腐を思わせる香りも。「サヴィニ・レ・ボージュ プルミエ・クリュレ・ナルバントン 2000 モーリス・エカール」 ¥9450

「チョコレートを噛み砕かず、舌で転がすようになめるとよりおいしい。溶けて香りが立ってきいた頃、木莓やダークチェリーの風味を持つサヴィニ・レ・ボージュ

ワインが持つ、フルーツや蜂蜜の味がチョコに合う。

フランスでは、枕元にチヨコレートを置いてゲストを迎えるホテルも多い。「それをつまみに寝酒のワインを飲むのが好きなんです」と、伊東さん。自らチヨコ×ワインのマリアージュを実践する身として、「ノワール」が持つカカオの風味が引き立つようにと、フルーティな2本を選んでくれた。

「チヨコレートは噛み砕かず、舌で転がすようになめるとよりおいしい。溶けて香りが立ってきいた頃、木莓やダークチェリーの風味を持つサヴィニ・レ・ボージュ

をひと口。フワッと上品な酸味が口中に拡がって、ほら、レーズンチヨコの味になるでしょ？」
驚いたことに1足す1が2どころか、100にも1000にもなつて、まったく新しい味わいが生まれている。

次なるマリアージュ、魔法のアイテムに選ばれたのはなんと白ワイン。「ノワール」の後にカリフォルニアはマタンザス・クリークのシャルドネを口に含むと、とろりとした蜂蜜のような後味が残る。「チヨコにはポルト酒など、重いお酒が定番ということになっていくのですが、濃厚な組み合わせなのでそこで締めくくりになってしまふ。でも、花の香りもあるような白だと、後口が爽やか。甘さ控えめの「ノワール」なら、続けて何枚でも食べたくなりますね」