

仕事を楽しめれば人生も楽しい

2010年6月1日発行(毎月1日発行)第5巻6号通巻51号

GOETHE

6 [ゲート]

June / 2010
750 yen

いよいよ

巻頭特集
南アフリカ
W杯が
やってくる!

中村俊輔 長谷部誠
長友佑都 岡崎慎司

総力特集

SPORTS GOETHE

第1部

誰でも
すぐに

90 が切れる!

本邦初公開

ゴルフハルメツツド

第2部 古田敦也 ● 亀田興毅

"インテリジェンス" トレーニングで差をつける



最新

大人の
男のたしなみ
ラブレストラン
LOVE RESTAURANT
前編

逸品物語

GOETHE
Brand
Story

先代から受け継いだ、 探求を続ける精神が 生み出した「花」

フランスからシャンパーニュの麗しき花が届いた。
『ペリエージュエキュベベルエポック2002』。
届け人はエルヴェ・デシャン氏。来年2000周年を
迎えるペリエージュエ社7代目の最高醸造責任者だ。

Text = 友田昌子 Photograph = 徳山喜行



ペリエージュエキュベ ベルエポック 2002

「乾いた夏で葡萄がとても凝縮した。糖度も酸度も十分にアルコールポテンシャルも非常に高い」と語るデシャン氏の説明どおり、蜂蜜のような甘い香りと、もぎたてレモンのようなすがすがしい酸味が楽しめる。

750ml ¥19,950(参考価格)

祖父の代からシャンパーニュ造りを行っている生粋のシャンパーニュっ子だ。1983年ペリエージュエ入社後、先代アンドレ・バブレ氏のアシスタントを経て、'93年バブレ氏引退とともに最高キュベ「ベルエポック」以下すべての商品の最高醸造責任者となった。

「先代から受け継いだことは「考え方」と「経験」と「自信の持ち方」の3つ。できあがっていると思うな、探求を続けると言われました。シャンパーニュ造りの要はきき酒。とにかくたくさん飲まないと酒造りがあつてこそ理解できる。そこからペリエージュエのスタイルである、エレガンス、デリケートさ、ハーモニー、クリイミーさ、シルキー感が生まれます」

ピエール・ペリエと妻アデル・ジュエの愛に包まれて1811年に創業して以来、甘口全盛のなか「ブリュット(辛口)」を世界に先駆けて発売したり、手にする人すべてを魅了するエミール・ガレのデザインによるアネモネをあしらったアール・ヌーヴォー・ボトルを発表するなど、ペリエージュエ社は話題には事欠かない。

味わい造りのポイントには、「やはりアッサンブラージュ(調合)です。ヴァン・クレール(シヤ

エルヴェ・デシャン
1956年生まれ。農業工学、醸造学の学位を持つ。専門は「酵母と接した白ワインの熟成変化」という、シャンパーニュ造りの申し子。



ンパーニュになる前のワイン)をきき酒する2〜3カ月

が最もクリイティブな時期。骨格をなすシャルドネはフレッシュさ、エレガントさ、繊細さを生み出し、ピノ・ノワールはシャルドネを引き立て、ほんの少し使うピノ・ムニエは両方の品種をマリアージュさせます」

そして2002年の飲み方として、「今ならアペリティブとして、もしくは蟹やホタテと一緒に。またこのビンテージは熟成にも向きます。時とともにトースト香がたちリッチな風味になるので、ソースのある魚や鶏の料理にマッチします。シンブルでビュアナ和食もべ

リエージュエの繊細でエレガントな味わいとびつたり」と、薦めてくれた。

今年で9度目の来日という日本ラバーらしく「シャンパーニュと日本の共通点は「チャーミング」「エレガント」「完璧さ」。来年は2000周年の秘密のプロジェクトを持ってくるよ」とウインクで語るデシャン氏。来春はどんな「ベルエポック(美しい時)の花」を私たちに見せてくれるのか、今から楽しみだ。