

# pen

with New Attitude

12/1  
2007 No.211  
特別定価 600  
yen



## いまこそ訪れたい魅惑の大国。 新しいインド 永遠のインド

別冊付録

洗練の液晶TV、  
Wooo UTシリーズ



①トータル飲料コーディネーター。米と酒の産地、福井県に生まれ、1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに。日本酒サービス研究会 (SSS) 理事。『All About』の日本酒・焼酎ガイド (http://allabout.co.jp/gourmet/sake/) の担当も務める。温泉旅館のための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

# 今宵も一杯

29

杯目 文・友田晶子

## 瑞々しさに生牡蠣が躍る、白の新酒「マコン」の醍醐味。

ボジョレー・ヌーヴォーの季節だが、ヌーヴォーは売れ残りが多い。同じフランスでは、ブルゴーニュ地方の「ブルゴーニュ・ブラン」や「ブルゴーニュ・プリミエール」「マコン」が白の新酒として発売されるし、ロワール地方には「ミュスカデ」、南仏にも「コート・ド・ルーシヨン」がある。フランス以外にも、オーストラリアには「ホイルゲ」と呼ばれる微発泡の白があり、収穫祭でカジュアルに飲まれる。ボジョレーは「ヌーヴォー」だけでなく、そのほかの新酒は「プリミエール」と呼ぶことが多い。どちらか「新しい」とか「新酒」の意味で、今年のおどろで造った、発酵した、できたてはやはやのお酒をさす。旬。や。走り。が好きなのは、日本人だけじゃないんだね。新酒で飲みたいのは、ロワール現地で飲んだ「ミュスカデ・プリミエール」。輝くような透明感に、もきたてのライムに近い清冽な酸味、若い青りんごのようで、ビニリアでジューシーな果実

ルイ・ジャド  
マコン・ブラン・ヴィラージュ・  
プリミエール 2007  
LOUIS JADOT  
MÂCON BLANC VILLAGES  
PRIMEUR 2007  
原産国 フランス

ブルゴーニュのメゾンで唯一、その新酒を自社で醸造するルイ・ジャド社の「ヴィラージュ・プリミエール」。深みのある味わいのなかに、シャルドネのフルーティな爽やかさが光る。写真はベリエリしたもの。

味といったら、それはもう……。一緒に食べるのは、もちろん牡蠣。まあいい殻に入ったぶりぶりのブロン牡蠣の生。薬味はなし。レモンもビネガーもオニオンもトマトソースもケチャップも何も胡椒もなし。だって、ミュスカデ・プリミエールの元氣な酸が、すばらしい薬味になるんだから。ブロンをつるつるといって、ミュスカデをゴクリと一口。1ダースや2ダースのブロンがあつという間に消えていく。一心不乱につるつと一口一口とを繰り返して、とつさり山になった殻を見て余韻に浸っていると、あら不思議、さらに1ダースともう1本のミュスカデ・プリミエールを注文してしまおう。

このとき、大西洋の牡蠣にはワインが、日本近海の牡蠣には日本酒が合うように感じた。海や川の成分に差があるとか、ミネラルの種類が違うからとか考えたけど、気のせいだね、きつと。これだけ新鮮なミュスカデは、残念ながら日本じゃあんまり飲めない。手に入りやすいのはマコン。シンプルに「マコン」とワンランク上の「マコン・ヴィラージュ」がある。ミュスカデよりは甘みが豊か。若いグレープフルーツのような感じだろうか。友田氏はベリエリで割って飲む。爽快さ倍増で、もちろん生牡蠣にも合う。あ、でも太平洋の牡蠣じゃないと……。あ、いや、気のせいですが、ハイ。



「ルイ・ジャド マコン・ブラン・ヴィラージュ・  
プリミエール 2007」が飲める店

代官山レストラン Chez Lui

代官山マリエス・ランシェ・リュイ

◎東京都渋谷区代官山町20-15

☎03-3461-0070

※11時30分～14時30分L.O.、18時～21時L.O.

※休 東京駅南口代官山駅から徒歩5分

