

pen

with New Attitude

手紙・アート・空間・プロダクト
知るほどに奥が深い、

紙
のぬくもり。

3/1
2008 No.216
特別定価
550
yen

使いやすさとデザインで選ぶ
こだわりの鉛筆を、一本。

●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。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 (SSI) 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。

長熟の優しさに包まれる、 コニャックという悦楽。

コニャックって、最近人気がないんだなあ。バー巡りをしていて感じた。ひと昔前は、お酒といえはブランデー、特にクラブやスナックではレミーやヘネシーが幅を利かせてたのに。私が生まれて初めて美味しさと感じたお酒が、コニャックだった。銘柄はレミー・マルタン。お酒ってこんなに甘いんだと感激した。正直に書こう、高校生のときである(時効というところで)。お金持ちの女友達宅で試験勉強と称し遊んでいたとき、キャビネット(懐かしい響きでしょ)に未開栓のレミーを発見。この両親は外出中。ちよびり紙めてみようと開栓しグラスに注いでかんぱーい。ひと口含むと、むはー、なんて甘いんだ。アルコールは強いけどまろやか、ホント美味しいとまた一杯。そーそう、冷蔵庫に練の甘煮があったよ、おつまみにどう? 洗いね、いいこ。あ、チョコレートもあつたよ。結構合うじゃん。……と、一本きれいに空けちゃった。結局、友達はダウンし

ただ、飲み散らかした痕跡を残さないよう気を配った私。当時から酒には強く、悪知恵も働いていたんだな、これが。この両親の帰宅にはギリギリ間に合っ、「お邪魔しました」と作り笑顔で逃げるように退散したのだった。翌日、二日酔いで学校に大遅刻の友達から、「完璧なお片付けサンキュー。ちよともバレなかつたよ」と感謝の言葉が。ちなみに私はまったく二日酔いなし。あれ以来、コニャックのふうわり甘い風味が大好きになった。大人になって感動したのは、テラマン社の「レゼルヴドラファミーユ」。最良のぶどうのみを使用し丹念に醸造・蒸溜し、長い長い樽熟を経て瓶詰

めされる「家族のための特別仕込み」だ。ひと口飲めばほかのコニャックとの違いが一目瞭然。パニラやカスタードクリーム、ドライアブリコットのよいうな甘い香りとナッツの香ばしい香り、時間とともにドライフラワーのよいうな香りが次々と現れる。長い熟成で丸みを帯びたアルコール、ビターチョコレートやエスプレッソのような心地いい苦みとフレッシュオレンジのよくな爽快な余韻。感動を通り越して、くらくらとめまいが。750mlで市場価格7万円程度と書けばイメージしてもらえらるだろうか。この高級コニャックとは、パブル真つ盛りの頃に出会ったのだった。



「テラマンレゼルヴドラファミーユ」

が飲める店

銀座 池田

ギンサイケダ

●東京都中央区銀座8-5-2 オサダビル5F

☎03-3289-4720

営業18時~24時(土) ~深夜2時(月~金) 休日、祝
東京メトロ銀座駅から徒歩5分

34

杯目 文・友田晶子

今宵も一杯

テラマンレゼルヴ
ドラファミーユ
Delamain Reserve
de la Famille

原産国 フランス

テラマン社の最高品質コニャック。グラン・シャンパーニュ地区のぶどうのみを使用し、古樽で60年以上、熟成させた。ほかとは一線を画す、長熟の味わいが楽しめる。●問い合わせ先/明治屋 ☎03-3271-1136

