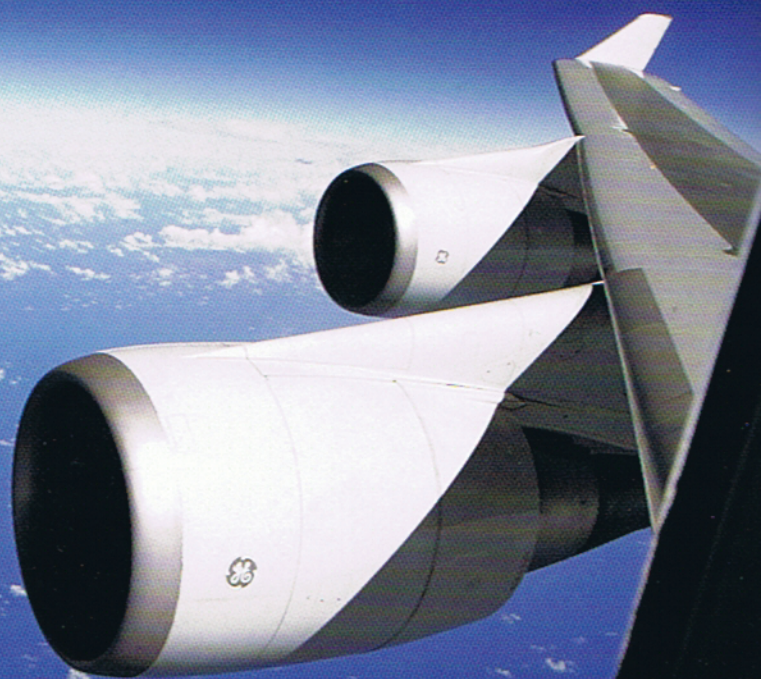


7/1

2008 No.224
特別定価 550
yen

pen

with New Attitude



乗る前に読みたい、

エアライン 最新ニュース 30

- 超大型エアバス機
- ローコスト戦争
- エアラインC-1
- 航空業界再編
- 未来型エアポート
- 羽田発アジア旅行

ミラン・サローネ2008
注目の新作
デザインを探せ。

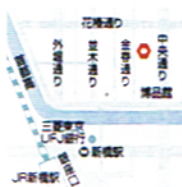
●トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに。日本酒サービス研究会 (SSI) 理事。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) の担当も務める。温泉旅館のための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

造り手の個性が活きる、 通好みのシャンパーニュ

銘柄名ではない。RMとは「レコルトン・マニピュラン」の略。聞いたことないって。そりゃないでしょ。かなりプロ向けの話だからね。このRMとは、自社所有畑のブドウを使って醸造から瓶詰めまで一貫して行っているメーカー群のこと。え、みんなそうじゃないのかって？ これが違うんですねえ。RMに対するのがNMで「ネゴシアン・マニピュラン」。こちらは老百姓さんに作ってもらったブドウを購入し

て、醸造、瓶詰めを行うメーカー群のこと。日本で有名な銘柄のほとんどは実はこれに属する。NMは大きなメーカーが多く、大量の商品を安定した品質で市場に出すことが大事である。いつ飲んでも美味しく安心ってやつだ。RMは逆に造り手の個性が活かされた規模メーカーがカテゴリー化されている。濃い味わいがあれば、すつきり軽やかな味もあるし、うんと熟成させたものや、最近ますます注目の自然農法で造られるものなどもある。

1910年創業のRMメーカー、ジャック・ドフランスのロゼは黒ブドウの名産地リセイ村のピノワールを使い、白ワインを入れていた樽で熟成させているところが珍しい。クリーミーな泡とピノの上品なコク、樽熟成によるまろやかな酸味が後味にながながなく残る。ね、ジャック・ドフランスなんてあまり聞いたことがないでしょ？ これをさらりと選べたらカッコいいよね。うれしいことにこういった個性派RMメーカーが、最近どどと輸入され始めているからぜひチェックを。で、どうやってRMかNMかを見分ければいいのかって？ (こ安心を。表ラベルのどこかに小さく書いてある。あんまり小さくって、もしかしたら老眼鏡が必要かもしれないけれど。それじゃカッコつける意味がないって？ 知らんがな。



「ジャック・ドフランス」が飲める店

Salon de Champagne Vionys

サロン・ド・シャンパーニュ・ヴィオンヌ

●東京都中央区銀座8-8-18 銀座8818ビル3F
☎03-5537-0700
営業18時～深夜2時(月～金) 18時～23時L.O.(土)
※日、祝
東京メトロ銀座・新橋駅、JR新橋駅から徒歩5分

今宵も一杯

ほとんどの酒の消費量が低迷するなか、唯一元気がいいのはスパークリングワイン。とくにシャンパーニュはそのブランド力とともに大人気のようだ。有名銘柄といえはやっぱりドンペリ？ クリスタル？ クリュエッグ？ 安定した味わいとその名声でますます人気のブランドですな。でも、なんか人気ありすぎて、いまさらドンペリというのも……なあって思ってるあなたにちょっと通好みの「RMシャンパーニュ」をお教えしよう。

ジャック・ドフランス Jacques Defrance

原産国 フランス

ピノワール80%、シャルドネ20%で構成されるロゼタイプのシャンパーニュ。シャルドネのワインを強かせた樽で熟成させるのが特徴だ。ラベルの左下に目を凝らすと、「RM」の小さな文字が見て取れるはず。

