

# pen

with New Attitude

8/15

2008 No.227

特別定価 550  
yen

決定版・旅特集

世界が注目する北の大地へ。

# 全 MAP 北海道

特別付録

岩合光昭が撮る

旭山動物園。



●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(SS)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

45

杯目 文・友田晶子

## 芸術の域に達した「作品」のような、生もと造りの頂点に立つ日本酒。

「アッサンブラージュ。フランス語で「混ぜ合わせる」「組み合わせる」「融合させる」を意味する言葉。いくつかの単体を混ぜ合わせ、組み合わせ、融合させることによって、バランス、複雑さ、厚み、深み、奥行きを醸し出し、より完成した作品に高める現代芸術用語でもある。

このアッサンブラージュ、ワインにとつても大変に重要な醸造過程の技術である。特にシャンパーニュやボルドーといった芸術の域に達したワインたちには、この専門技術が不可欠だ。アッサンブラージュを行えるのは、そのメソンの当主のみ。代々受け継がれた秘中秘伝の「割り合い」で、種類の違うブドウを、畑の違うブドウを、年代の違うワインを、熟成度合いの違うワインを、樽の違うワインを……混ぜ合わせ、組み合わせ、融合させ、そのメゾンらしい絶妙の個性を表現した作品に仕立て上げるのだ。

このワインならではの技術を清酒に

妙花蘭曲  
グランド・キュヴェ  
Myokarangyoku  
Grande Cuvée  
原産国 日本

延べ16年分にもわたる貯蔵酒のなかから、厳選したものを融合して生み出された限定商品。今年の北海道洞爺湖サミットで、首脳夫人晩餐会の乾杯酒として使用された。限定732本のため、入手は難しいかも。

取り入れた商品があることを知って驚いた。メゾン(と書きたいね、この際)はあの生もと造りで知られる福島、二本松の大七酒造だ。ううーん、やるな、大七。名前は「妙花蘭曲(ミョウカランキョク)グランド・キュヴェ」。

なんでも、1989年(平成元年)から2004年まで貯蔵された「生もと純米大吟醸「雫」原酒」のなかから選りすぐりのヴィンテージを、07年にアッサンブラージュしたものなのだから。瓶詰めできた本数はなんと732本のみ。実際に販売可能な本数はもっと少ないだろう。

さらに、この次に「グランド・キュヴェ」にお目にかかれるのは2012

年頃になっちゃうのだとか……。ちなみにお値段は750ml(すこい、ワインサイズだ)、2万円也。

味わいは、一言で言えばヨーグルト・クリーム・キャラメル。余韻は心地いいまろやかなドライ感が長く長く続く。熟成からくる円熟味はもろろん、不思議なことにごか新鮮な瑞々しさも感じられる。重厚なボトルスタイリングとこの味わいからすれば、酒器は上質のクリスタルグラスでいきたい。

アッサンブラージュはもとより、ヴィンテージという発想すらなかった日本酒界において、こんな作品を造りだすってそうはいないんじゃない。やっぱ、やるわ、大七。



photograph by Asachi Sano

### 「妙花蘭曲グランド・キュヴェ」が買える店

伊勢丹新宿店本館 食品フロア  
イセタンシブジュクテンホンカン ショクビンフロア

●東京都新宿区新宿3-14-1 B1  
☎03-3352-1111(大代表)  
営業10時~20時 8月は無休  
東京メトロ新宿三丁目駅から徒歩1分

