

# pen

with New Attitude

11/1

2008 No.232

特別定価 550  
yen

やっぱりこの国から目が離せない!  
オランダ・デザイン  
最新案内。

壁、照明、キッチン、庭……ほか  
プロフェッショナルが教える、  
家づくりの  
ヒント



●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、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(SSJ)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。

## 400年の歴史が息づく、 鮮烈なる薬草リキュール

私の仕事に、ソムリエやワイン・アドバイザーというプロ向け資格を取得する勉強会の講師、というのがある。ワイン知識はもとより、テイステイング試験用に世界のワインを体系立てて飲み比べの訓練をする。試験はたいてい3種のワインに加え、もうひとつ違う種類の酒が出題されるのだが、これが厄介。リキュールだったり、蒸留酒だったり皆目見当がつかない。ワインはなんとかなっても、世界にまたある酒の飲み比べは本当に大変だ。

今年の勉強会では、ポトワイン、カンパリ、ポワール・ウイリアムス、ゲラッパ……などを並べて飲んだけれど、久しぶりに美味しいと感じたのがシャルトリューズだった。こんな機会でもなければあえて飲まんぞという高アルコールの酒だ。

フランス、グルノーブル近くのシャルトリューズ修道院が、400年ものあいだ秘密裏に造り続けている薬草のリキュール。いまだその製法は公開されていない。不老長寿の秘伝レシピは世界中から狙われているという、ダヴィンチコードさながらの話もある。

ヴェール(緑)は美しい緑色でアルコール度数55度のドライタイプ。ジヨース(黄)は明るい琥珀色で40度のスイートタイプ。さらにそれぞれ8年間の熟成を経たものがV.E.P.だ。

薬臭くて強いから、日本人にはちょっとハードかと思うが、今日はちっと食べ過ぎたなあ、でも、美味しい楽しい良い時間だったなんていう夜にヴェールV.E.P.を小ぶりのグラスで一杯いたたくのは、案外心地のいいものだ。130種類のハーブ入りというから、きつと胃や腸の調子を整えてくれるに

違いはないし、滋養強壮効果もあるはず。ひと嗅ぎすると、ん、ヘアトニックか? と思ってしまうようなスタンダード・ヴェールはソーダとライムで、スタンダード・ジヨースはソーダとレモンで割ると飲みやすく爽快なカクテルになることを銀座のバー「ザ・ライオンズ・デン」で教えてもらった。これなら抵抗なく飲めそうだ。

試験のヤマかけて久しぶりに飲んだシャルトリューズだけど、これだけ個性のはっきりした酒が出題されれば誰だっかわかるわな。この号が出るころには今年の合否がはっきりしている。ドキドキするのはアルコールのせいだけじゃない。

「シャルトリューズ ヴェール V.E.P.」が飲める店  
THE LION'S DEN  
ザライオンズデン  
●東京都中央区銀座5-5-9 オージオ銀座ビル7F  
☎03-3571-9910  
※18時～深夜3時(月～金)、18時～24時(土)  
休日、祝  
東京メトロ銀座駅から徒歩1分

淡いグリーンが目にも鮮やか。瓶封を施されたボトルのサイズは、1リットルのみ。スタンダードとは一線を画す底知れない旨味と風味を堪能するのなら、ストレートがお薦め。アルコール度数は54度ですが……。

# 今宵も一杯

50

杯目 文・友田晶子

シャルトリューズ  
ヴェール V.E.P.  
CHARTREUSE  
VERTE V.E.P.

原産国 フランス

淡いグリーンが目にも鮮やか。瓶封を施されたボトルのサイズは、1リットルのみ。スタンダードとは一線を画す底知れない旨味と風味を堪能するのなら、ストレートがお薦め。アルコール度数は54度ですが……。



photographs by Masaki Sumo