

pen

with New Attitude.

8/15

2009 No.250

特別定価 600 yen



水の惑星の知られざる世界 神秘の海へ。

中国の反体制アーティスト

アイ・ウェイウェイ

今宵も一杯

シャンパーニュの風が薫る、フランス生まれのシングルモルト

初めてワインの勉強で訪れたのは、フランスのシャンパーニュ地方だった。パリから車で北東に1時間半。澄んだ青空の下に広がるなだらかな丘陵地帯。しかしブドウの樹がない。見渡す限り茶畑ではないか……と思ったら、それらがすべてブドウの樹だった。日本特有の棚状のブドウ畑しか見たことがなかった私には、背の低い樹が垣根状に並んだ姿が、どうにも茶畑にしか見えなかったのだ。

最近、この広大なブドウ畑の周辺にはさらに大麦畑が広がっているということを知った。なんとウイスキーの原料となるモルト(麦芽)の一大産地でもあったのだ。モルトウイスキーの名産地スコットランドや日本にも、シャンパーニュ産モルトが輸出されている。そんな一大モルト生産地なら地元産のウイスキーがあるのではと思ったり、ありました、ありました、それもシングルモルト・ウイスキーが。ワインや蒸留酒のメーカーで培った

経験を生かし、1999年からウイスキー造りに着手したティエリー・ギヨン氏の「シングルモルト・ド・ラ・モンターニュ・ド・ランス」だ。「モンターニュ・ド・ランス」はシャンパンの原料ピノ・ノワールの産地名だし、「ド」とか「ラ」とかつくところが、もうまさにフランスという感じ。ウイスキーの熟成に欠かせない樽は、ソーテルヌ(ホルドーの貴腐ワイン)やパニユルス(南仏の甘口赤ワイン)で使用されたもの。あくまでもフランス産で、というギヨン氏の思い入れを感じる。そのせいか、グラスに注いだ瞬間に香る印象は、普通のウイスキーとはちょっと違う。梅酒かと思うほど、まるで熟したプラムみたいに甘酸っぱい香りが立ち上る。ふむ、これは貴腐ワイン樽で熟成しているからなのか。味わいはアルコール度46%とは思えないほどやわらかくまろみがあり、飲み込んだあとにやまとモルトらしい香ばしさが漂う。ちなみに、シャンパンを仕込んだ樽で熟成させたワンランク上の「シングルモルト・ド・ルーヴォワ・シャンパーニュ」もある。

星付きレストラン「アラン・デュカス」でも提供されているこのウイスキーは、バーカウンターでシガターの煙と一緒に……よりも、やはりフルコースのあとのエレガントなディジェスティフとして感じさせた。

シングルモルト・ド・ルーヴォワ・シャンパーニュ
Single Malt de Louvois Champagne

原産国 フランス

「シングルモルト・ド・ラ・モンターニュ・ド・ランス」よりもワンランク上のウイスキー。仕上げに6カ月間、シャンパーニュ樽で熟成させている。ブランデーを思わせるエレガントな味わい。アルコール度43%。



photograph by Masaki Sano

「シングルモルト・ド・ルーヴォワ・シャンパーニュ」が飲める店

PILGRIM 19TH CLUB

ピルグリム ナインティーンズ クラブ

●神奈川県横浜市中央区弁天通5-70 日本興亜ビルB1

☎045-201-7351 営業17時～深夜1時(月～金)

17時～24時(土) ※日、祝(パーティのみ営業)

みなとみらい線馬車道駅より徒歩1分