

11/1

2009 No.255  
特別定価 600  
yen

# pen

with New Attitude

総力特集

理想の家づくり。  
リビングで、

セバスチャン・サルガド  
アフリカを撮り続ける写真家



Akiko Tomoda

●ソムリエ・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。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) も担当している。世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(GAP JAPAN) をこのほど国内外で出版。日本酒普及に奔走する日々が続く。

## 甘みと果実味が突き抜ける、りんご100%のカルヴァドス

蒸溜酒だからアルコールも高く、ストリートで飲めば喉も胃もカッと熱くなるだろうとは想像できる。ただ、りんごのフレッシュな果実味と樽熟からくるバニラのような甘さが身上のアップル・ブランデーであるカルヴァドスは、死のうとまでしていた女の心を溶かすには、ちょっとヨワイと思つ。私がカルヴァドスを飲みたくなるのは、しっかりとしたピストロ料理を食べた後、デザートでタルト・タタンを注文した時。それも、パリの名物ピストロ「シエ・ラミルイ」のが最高だ。ボリニウムのある鴨のコンフィをやつつけたあとのタルト・タタンは、これまた下ドーンと重量のある、上部も下部も

しっかりと焼けた甘苦く香ばしいりんごパイで、スイーツなんて呼び方がチャンチャラおかしくなるくらい迫力だ。甘いものが苦手な私だけけど、あのワイルドなりんごタルトだけは、ときおり無性に食べたくなる。この大人のためのタルト・タタンには、コーヒーでも紅茶でもなく、絶対カルヴァドス。両者のりんごの風味が重なり合ってそれはそれはすばらしいハーモニーを奏でる。シエ・ラミルイでは、希望すればタルトにグラス・パニーユ(バニラアイスリム)をのっけてくれる。熱々のタルトとねっとり濃厚で冷たいアイスを一緒に食べる気持ちよさ。ここにカルヴァドスを流し

込む時の幸せといたら。食べ進むごとに目はとろん、口はあんぐり、身体は宙に浮いてしまふほど夢心地になる。カルヴァドスは、フランス、ノルマンディー地方で造られるりんごのブランデーだが、洋ナシを使ってもいいと認められている。だけど、りんご100%が断然風味がいい。軽やかさと深みのバランスが抜群だし、りんごのタルトとの相性がなにより最高だから。自殺未遂の女と助けた男は結局恋に落ちるけど、女は男がいない間にちゃっかり浮気したりする。男よ、最初の日にカルヴァドスだけじゃなくて、タルト・タタンと一緒に酔走しておかなかったのが敗因だね。

# 今宵も一杯

73

杯目 文・友田晶子

カルヴァドスといえば、映画「凱旋門」だ。冒頭、パリ、セーヌ河畔。失恋して自殺しようとしている女(イングリッド・バーグマン)を、男(シャルル・ボワイエ)が助け、びしょ濡れの冷えた身体を温めるために飲ませるのがカルヴァドスなのだ。

カンタート  
カルヴァドス・フィーヌ  
Cantate  
CALVADOS Fine  
原産地 フランス

フランス語で「声楽曲」を意味する。「カンタート」の名を冠した琥珀色の美しいカルヴァドス。フルーティで軽やかな味わいが特徴のアップル・ブランデーだ。とはいえアルコール度数は40度なのでご注意を。



photographs by Asushi Sano

「カンタートカルヴァドス・フィーヌ」が飲める店

le 6eme sens d'oenon

ル・シズィエム・サンズドゥ・オエノン

●東京都中央区銀座6-2-10

☎03-3575-2767

営業カフェ: 11時~23時、バー: 17時~23時、

レストラン: (予約制) 12時~14時L.O.、18時~21時L.O.

※日、祝 www.6eme.com 東京メトロ銀座駅より徒歩5分



map design by Morison