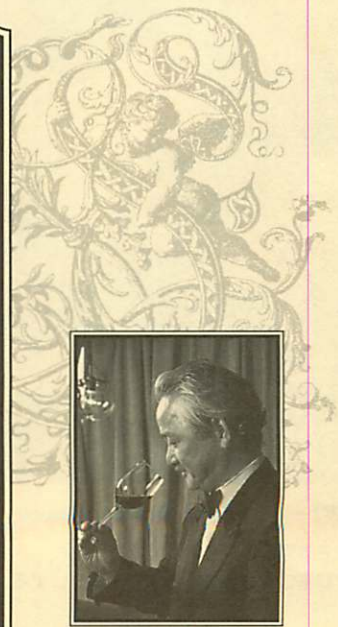


# グッドヴィンテージ・セレクション

7月号



◆監修  
ソムリエ 磯本修二

仏料理の調理人としてスタート。日本のワインレストランの老舗「ミスター・スタンプス・ワインガーデン」オーナー。ワイン情報誌執筆、講演活動等でも活躍。

## 1 Charte De Qualite シャルテ・ド・カリテ

- 飲み頃温度:16℃
- ぶどうの品種:グルナッシュ70%、シラー15%、サンソー15%
- ACコート・デュ・トリカスタン/赤・フルボディ

若紫色の輝きがあざやかな赤紫色。ブラックベリーや赤スグリの香り、丁子やナッツの香り、そしてピーツの香りも。口に含むと酸味とタンニンがしっかりしていて、果実味が、もぎたてのフルーツを食する様な味わい。心地良い旨味とスッキリした味わいが個性的なワイン。

こんな料理とともに  
焼き鳥レバーをタレで  
仔牛のトリッパの煮込み

## 2 Enclave Des Papes アンクロヴ・ド・パープ

- 飲み頃温度:16℃
- ぶどうの品種:グルナッシュ80%、シラー20%
- ACコート・デュ・ローヌ/赤・フルボディ

やや淡い色合い。照りのある赤紫色に真紅の輝きあり。ラズベリーや小さな木の実、そしてオレンジのピールや若木の香りもあり。やや酸味が強い嫌いはあるが、果実味が良くこなれている。余韻に干した果実のニュアンス。旨味がある。ソフトな中にも酸味、果実味がしっかり出ている。

こんな料理とともに  
中華風牛肉煮込み  
ハンバーグマトソース

## 3 Domaine de la Buissonne ドメヌ・ド・ラ・ビュイソンス

- 飲み頃温度:16℃
- ぶどうの品種:グルナッシュ65%、シラー15%、サンソー10%、ムールヴェドル10%
- ACコート・デュ・ローヌ/赤・フルボディ

ルビー色のきれいな照りがある赤紫色。若々しいヴァイオレットの色調も清々しい。赤いフルーツやコンポートした桃の香り、湿った森の下草、ミンティな香りも。心地良い果実味である。酸味もやわらかくスムーズな味わい。タンニンも良く、コート・デュ・ローヌの個性が生きている。

こんな料理とともに  
サーロインステーキ  
仔羊のシチュー

※ワインによっては澱(結晶やカスのようなもの)が沈殿している場合がございますが、自然にできるもので人体には無害です。未成年者の飲酒は法律で禁止されています。未成年者に酒類は販売致しません。

こっそり教える  
レストランのレシピ



## GINZA YASUNOの いさきのカルパッチョ・ レモン風味

カルパッチョと野菜の食感とレモンの風味が白ワインとよく合います。特にシャルドネにおすすめです。

### 【材料(2人前)】

いさき	80g	きゅうり	10g
レモンスライス	5枚		
【A】		【B】	
水菜	30g	レモンジュース、オリーブ油、	
にんじん	10g	塩・胡椒	各適量
かいわれ大根	5g		
パプリカ(赤、黄)	10g		

### 【作り方】

- ①いさきは薄くスライスしておく。
- ②Aの野菜は大きさをそろえて千切りにする。
- ③いさきで②の野菜を巻く。
- ④皿にレモンスライスを並べ③を盛りつけ、Bを上からかければ完成です。



### GINZA YASUNO

銀座で鉄板焼という、接待用高級店とのイメージを持たれがちですが、当店ではクラシック・ホテルのメイン・ダイニングのようなくつろげる空間をご提供。和牛をはじめ各地から厳選の素材をリーズナブルな価格でご提供しています。

〒104-0061 東京都中央区銀座8-8-1 出雲ビルB1F  
Tel.03-3575-9007

営業時間 ランチ 11:30~15:00(LO14:00)  
ディナー(平日)17:30~3:00(LO2:00)  
ディナー(土・日・祝)17:30~23:00(LO22:00)



### シェフ池原 吉仁

アメリカ、イタリアで研鑽を積み、レストラン「カーディナス」など数々のレストランでシェフを務める。現在はGINZA YASUNOでシェフを務める傍らフード・アドバイザーとしても活躍中。

## ワインを楽しむための基礎知識

### ワインを美味しく見守る、樽熟成と瓶熟成



「ヌーヴォー」のように特殊な事情から出来上がつてすぐ私たちの元に届けられるワインもありますが、多くは発酵を終了した後、樽やタンク、あるいはボトルの中に貯蔵することでワインの品質を向上させていきます。これを「ワインの熟成」と呼んでいます。期間は、数か月から数年、物によっては十数年にも及びます。白ワインに比べて赤ワインは長く熟成される場合が多く、熟成によって荒々しい苦味・渋味はマイルドになり、おいしいワインができあがっていきます。一般にフルボディの濃厚な赤ワインはタンニンを多く含み、飲み頃となるまでの熟成に時間がかかります。ですから、良質で濃厚な赤ワインは、樽での熟成を経た後に、さらにボトルで何年か熟成されます。このように、ワインは酒類の中でも保存期間が長いことも特徴になっています。