

【目次】

- [I. 今井さんの講評](#) [II. 菅原さんの講評・感想](#) [III. 織林ソムリエ\(椿山荘\)](#)
[IV. 伊東さんからの感想](#) [V. 桐渕さんからの感想](#)
-

今回 (DFWV76) も DFWC 切ったのワイン通今井さんはじめ数名のメンバーから講評・感想を頂戴したので以下に紹介致したい。

I. 今井さんの講評

以下、今井さんの辛口のコメントに石井が一部朱記追加。

配布資料を基にソムリエがサービスした順番で感想を伝えます。価格は筆者がリサーチしたものです。ワインの注ぎ方が早すぎて、順番の区別に混乱し兼ねない状況がありました。また隣席の人に一種一杯を注ぎ忘れたり、グラスを早く片付けてしまい混乱を招いていました。⇒[椿山荘のワイン・サーヴに多少難あり、改善を要望したい！](#)

1. 発泡ワイン「クレマン・ダルザス・ブリュット・ミレジム 1993年」

5478円 (うきうきワインの玉手箱)

ミレジム (ヴィンテージの付いた発泡酒) が古過ぎたか (27年熟成) 保存の問題があったせいかもしれないが、一種の違和感があった。ミレジムでなくともシャンパンを飲み慣れた人には失望感が伴うであろう。ワイン醸造家、中田晃司が絶賛というのが信じ難い。

2. 白ワイン(甘口)「コトー・デュ・レイヨン・シャトー・デュ・ブルイユ1985年」

12,480円 (LoveWine)

配布資料では産地がアルザスとなっているが、[ロワールの甘口貴腐ワイン](#)でソーテルヌ (バルザック) に類似、原料葡萄は、ソーテルヌがセミヨン、ソーヴィニヨンブランに対し、シュナンブラン。シャトーディケムに比較せぬとも、バルザックの同価格物に比し遥かに劣る。気品が違う。

3. 白ワイン「アルザス・グラン・クリュ・ロサケ・テール・デトワール2015年」

5478円 (うきうきワインの玉手箱)

アルザスらしいリースリング。少々高価なワインという気がするが、値段相応かもしれない。生産者クリストフの妻、赤坂のフランス料理店でスー・シェフを務めていた由佳さんが、日本向けにプレミアムを付けているかもしれない。因みにフランスでは24ユーロで売っている (日本までのリーファー運賃は1本50円と聞く)

4. 白ワイン「プイ・フュメ・オーベヌ・ドメヌ・ジョナタン・ディディエ・パビオ2017年」

UK 31ポンド 41ドル (20%Tax included)

今まで飲んだプイ・フュメの中で最も美味しかった。只、同じロワールのサンセールに比しまるやか過ぎて物足りなさがある。

5. 赤ワイン「ブルグイユ・カーヴ・デュアール1997年」

4928円 (名の知れ渡らぬネット店2社)

ロワールのカベルネ・フランには失望させられることが多かったが、このワインは素晴らしかった。もっとゆっくり、じっくりと試飲したかった。

[目次に戻る](#)

6.赤ワイン「アルザス・サン・イポリット・ルージュ・ドメーヌ・マルセル・ダイス2018年」
4928円（うきうきワインの玉手箱）

正直のところ、アルザスのピノノワールはこんなものか、という印象を受けた。ソーヴィニヨン・ブランに優れたニュージーランドのピノに似ている。無意識に本場コートドールと比較してしまうからであろうか。牛ロースのロティーが味気なくあまりにも酷かったせいもある。もう少しじっくりと味わってみたかった。

7.クレマン ド ロワール カドリーユ エクストラ ブリュット ラングロア シャトー
2012

3993円（2008年ヴィンテージ）

チーズに圧倒されてしまい、コメント不可！

料理についての感想

いつものようにカナッペは良かった。“フォアグラポワレとイチジクのコンフィ、茸と春菊のサラダ添え”は大変美味しかった。グレイヴィーというかソースというか強く旨味を感じフォアグラの味を引き出していた。“鱈とホタテのナント風・・・”は旨味がなく全く味えな
い。和食の白和えを連想させたが、白い豆腐のような味気の無いソースは何であったか分から
ず、拒絶感さえ覚えた。鱈とホタテの味も消えていた。暖かい料理であれば少しは良かったか
もしれない。“牛ロースのロティー（ローストビーフ）・・・”も食材の旨味を引き出していな
いが、牛肉は高価であるから止むを得ないのだろうか。フランスでもイタリアでも和牛を使う
訳でもないから旨味の根源は何か考えてみる必要があるであろう。味付けに塩胡椒の加減、
オリーブオイル、バルサミコやシャンパンヴィニガーの質、スパイスやハーブ、そして料理用
の酒類の選択が重要であり、旨味を覚える経験を積むと助けとなるであろう。

II. 菅原さんの講評・感想

DFWC石井会長殿

ご参加の皆様

12月3日のDFWC定例ワイン会に参加させていただきましたことに心よりお礼を申し上げます。

この気持ちは、11月の手術入院の際に立てました目標<12月のDFWCワイン会に参加させて
いただけるよう、自身を律して回復を早める>という目標が無事達成できたことに対する、主治
医をはじめとする周囲の方々への感謝であり、また、この難しい時期に宣言通り会を実施して
いただいた石井会長への感謝でもあります。主治医からは、ワイン会参加へのGOサインをいた
だいていましたが、会自身がキャンセルされたらどうしよう、と心中少々警戒しておりました。

病院食という1日当たりの総熱量が1800kカロリーに制限された粗食を何日か口にしつつ夢見
ていたのは、普段は身近なイタリア料理ではなくて、まさにフランス料理のフルコースでし
た。今回の椿山荘のワイン会で特筆すべきは、そのフルコースメニューの微妙さで、病室を夜
中に抜け出してコンビニケーキを買いにゆく誘惑と戦った甲斐がありました。特にフォアグ
ラの繊細な火の通り具合は、職人芸の極致とも言えるもので、あれだけのフォアグラポワレを
欧州でも味わったことがありません。会の終了後、今回の料理を担当された佐藤シェフとお
話をしたところ、フォアグラに火入れしているときは、別の料理は一時中止して、この火加
減のみに神経を集中して仕上げたとのこと。それほど神経を注いだ作品だった、ということ

[目次に戻る](#)

す。ご承知のように、ポワレという料理法は、ポワレ鍋で表面をカリッと、内部はしっとり感が残るように火を入れますが、一つ二つならともかく、22名分を同時に調理するというのはホテルの調理場でも稀だと思います。その佐藤シェフに今、旬となり出回っている鱈の白子について伺ったところ、まさにポワレに向けた食材とのこと。早速素人料理を楽しんで見たいと思いますが、さあ、付け合せのソースを何にするか。今回のイチジクのコンフィと春菊のソースはすごかったです。はじめ、なんのコンフィかわからず、隣席の伊東さんと解析を試みたくらいです。これだけでも、どれだけの時間を調理に使われたことか。ここまでくると、料理は絶対に素人ではできない領域があることを認めざるを得ませんし、それがこうして味わえる幸せを心から感謝したくなります。

さて、そんなフォアグラに合わせるワインですが、グラスに注がれるワインすべてを、全メニューに合わせてみるという個人的テイスティングを今回もさせていただきました。そしてフォアグラには、Coteaux d' Layon, Chateau du Breuil 1985が実に秀逸なマリアージュを見せてくれました。これは同じテーブルの皆さんも同じ評価で、超有名シャトーディックムとの比較が話題になりましたが、こういう過小評価ワインを選ばれた石井会長の慧眼に敬服いたします。実はこのワイン、最後のチーズ盛り合わせにも大活躍し、グラスにおかわりをお願いしてしまいました。特にシェブルには似合いのデザートワインにもなり、その両方がお互いを引き立てあうという素晴らしい結果でした。それにしても、椿山荘における毎回のチーズの饗宴は嬉しいかぎり、特に日本のレストランでは滅多にお目にかかることのできないその量には感嘆するのみです。佐藤シェフによると、このところの航空便の減少のため、輸入されるチーズも限定的となり、またいつ入荷するかも不明で、お客様には事前にチーズの種類をお教えできないのが申し訳ない、というお話でしたが、なんのなんの、これだけの種類をこれだけの量提供いただけるのに、文句があるはずがありません。

これだけの饗宴を、食とワインを愛する方々と過ごせるひと時、これは大げさに言えば、文明の最善の部分を取り取り、生きることを感謝する儀式的瞬間でもあるでしょう。世界がコロナ禍一色に染まる今、こんな儀式に参加できたこと、改めて感謝と敬服の念を関係者の皆様に捧げます。

菅原信夫 (DF1150)

III. 織林ソムリエ(椿山荘)

ワインの教科書的かつ有益な解説を頂戴したので以下に紹介する。

石井様、先日はご利用いただき誠に有難うございました。石井様のメールを拝見しまして皆様お楽しみ頂けてたかと思い安心いたしました。

石井様より先日のワインについての私見をと言う事ですので述べさせていただきます。

先ず一点ですが、石井様のご勘違いかとは思われますが訂正をさせていただきます。

カナッペと共に提供いたしましたCrémant d'Alsaceですが48ヶ月熟成では有りません。

48ヶ月熟成は最後に提供したCrémant d'Loireです。このことは石井様の疑念を解消するポイントの1つとなり得ますのでご容赦ください。

次に今回の全てのワインについては状態は全て正常だったと言うことです。正常な状態というのはイコール、ワインが美味しい状態とは別と捉えています。基本的な欠点、例えばブショネ等が無かったと言う事です。ただし石井様が疑念を持たれたCrémant d'Alsaceについては少し考えるべき要素が有ります。購入元、輸入元の保存状態が万全であったか、という事です。日本に於いてスパークリングワインのバックヴィンテージの市場は熟成しておらず、保存

[目次に戻る](#)

状態が怪しいものが多数存在するという事です。これがそうなのは一考の余地があると思いますがこのことは置いておきます。

今回のワインの件については大きなポイントが2つ有るかとは思いますが。

1つ目はバックヴィンテージの古酒。

2つ目は古酒以外のワインはビオディナミもしくはビオロジックで栽培、醸造したワイン。

この2点になります。上記Crémant d'Loireだけが2012のヴィンテージですので古酒と言う程ではなく、栽培方法もテラヴィティスですので有機農法と言う事になり上記2点に当てはまらないワインと言う事になります。

それではこれらのポイントから石井様の疑念についての私見を述べさせていただきます。

1つ目は「Crémant d'Alsaceがキリッとした爽やかさに欠け、泥臭い味わいが濃厚」と言う点についてです。

1993ヴィンテージの27年経過したスパークリングワインですので、ワインの果実味が抜けきり熟成香に支配されています。泡も弱くなっており、この泡の弱さもより爽やかさを欠く要因となっております。酸化熟成もしておりより濃厚に感じたかとは思いますが。

では何故この様な味わいになったかと言いますとCrémant d'Alsaceに使われる主なブドウ品種はピノ・ブラン、オーセロワ等です。これらの品種は長期熟成に向いた良い区画では基本栽培されておりません。良い区画はリースリング等の上質指定4品種が植えられますので、ピノ・ブラン等は凝縮感に欠ける長期熟成に耐えられないブドウとなります。ですので古酒ともなれば果実味が抜けきり泥臭くなり得ます。

Crémantは法律上、瓶内気圧が3.5気圧以上（Champagneは5気圧以上）ですので、泡がそもそも弱く長期熟成する事により泡が抜けてフレッシュさがChampagneと比べても落ちるのが早いです。

後は滓と共に熟成する期間が基本Crémantは短いです。法律上では9ヶ月以上となっております。例えば48ヶ月は長いと思われそうですがChampagneのプレステージクラスですと、例えば、ドンペリニヨンとかは最低96ヶ月滓と共に熟成させます。詳しい事は省きますが、滓と共に熟成させる事により酸化を防ぎフレッシュさを保つ事が出来ます。ですので27年熟成させる為には長い期間滓と共に熟成させる必要がありますがこのCrémant d'Alsaceは多分この期間が足りていないと思われれます。

以上の事より上記の様な味わいになり得たのだと推察します。

次に「赤ワイン2種が素人には味わい難い印象」ですが、先ずBourgueilですが23年熟成のバックヴィンテージとなり、私の印象としましてはピークの過ぎた枯れ始めたワインです。果実味がギリギリに残りつつも、どちらかと言うと熟成感の支配する感じでした。その中でロワールのカベルネ・フランの持つ典型的な香りである青ピーマンの香りが残ってしまっていて果実味が減退した事により結果としてより強調された感じでした。出席された方によってはあまり良い印象をお持ちになられなかった可能性が高いと思われれます。枯れ始めた事により余韻の印象も変わってしまったと思われれます。後5年でできれば10年若いヴィンテージなら果実味と熟成感のバランスの取れた良いワインだったと思われれます。ロワールは冷涼な気候ですのでブドウが熟しきらず凝縮感の足りないワインとなり得る事が多いです。凝縮感が足りないので長期熟成させるとこの様な枯れたワインとなり得ます。20年以上の熟成に耐えられるのはまれです。現在に於いては気候変動の影響から長期熟成ワインも作ることが出来ると思われれます。世の中には枯れたワインがお好きな方が一定数いると思われれます。

Alsaceのピノ・ノワールについてはビオディナミ農法で作ったバイオワインとなります。バイオワインや自然派ワインを飲みなれた方なら良いのですが、そうでないならバイオワインの持つ特有の香りが気になる方もいらっしゃると思います。今回のワインについてはその様な香りはキツくは無かったのですがしっかりとワインの中に存在していました。この香りはハッキリとは科学的に解明している訳では無いので説明すると複雑になるので割愛しますが不快に感じる方も一定数以上存在します。例えば白ワインのAlsaceのリースリングに関してもバイオワインでしたのでしっかりとした自然派ワインの味わいでした。全体として白ワインの方が穏やかに感じ、赤ワインの方がキツく感じる事が多いようです。現代的な醸造方法は自然派ワインとは考えを異にしております。自然派ワインは出来るだけ人為的な工程を省き、あるがままの姿のワインを目指すことです。現代的醸造方法はそこからワインに本当に必要な要素、例えば品種特性を最大限に発揮させるためにまわりに付随する余分なものをそぎ落とす、といったイメージです。が故に品種特性や土地の個性（テロワール）が分かりやすく感じます。これらの事はマーケティングの視点からも大事なことなのでよりそういったワインになり得ます（理解しやすいワイン）。ですので逆に、自然派ワインやバイオワインは個性が画一的でどこで作っても似たような味わいになる、との意見も良く聞くことですし、分かりづらいつと感じるのだと思われまふ。そうではないと言う意見もあるので議論は割愛します。

今回、実は私は会が始まる前に我々のスタッフに、「ワインの状態がおかしい、もしくは劣化しているのではないか？」と言うご意見を出席された方より頂く可能性が高いので、ご意見を承ったら私に報告してくれれば説明に行く旨を伝えてました。そう言った意味でやはり理解の難しいワインも多かったかとは思われまふ。

ワインが正常に熟成していき結果、凝縮感等が足りずにピークを過ぎたワインや古典に回帰していった結果、行き着いた自然派ワインも大きなワインの歴史の中にある1つのポイントであると思われまふ。今回この様なワインを経験できたことは「ワインを1つの文化として捉えて楽しむ」と言う点に於いて、勝手ながらに貴重な経験をなされたのではないかと思われまふ。

以上が長文になりましたが私見を述べさせて頂きました。石井様の疑念が全て解決しないかもしれませんがご容赦下さい。石井様に次回お目にかかれる事を楽しみにしてあります。

ホテル椿山荘東京 織林

IV. 伊東さんからの感想

石井会長

D F会員の伊東幸子です、いつも大変お世話になります。

12月3日は大変ご馳走になり、有難うございました。

今回は今井様、鈴木様、菅原様と同じテーブルをくじで引き当て、口福とともに「耳福」の時間でした。

今井様が、ソムリエに何度もつがれたワインの名前を確認しながらそれぞれの味わいを真剣にメモしておられる様子が大変印象に残りました。

石井会長にコメントを求められることに真摯に対応しようという意欲というか責任感なのだろうと勝手に想像しました。

たまたま読んでいた本に「賢者」とは楽しみを知る人というくだりがあったので以下にご紹介させていただきます。

もろもろの物を利用してそれをできる限り楽しむ・・・ことは賢者にふさわしい。

[目次に戻る](#)

たしかにほどよくとられた味のよい食物および飲料によって、さらにまた芳香、緑なす植物の快い美、装飾、音楽、運動競技、演劇、そのほか他人を害することなしに各人の利用しうるこの種の事柄によって、

自らを爽快にし、元気づけることは、賢者にふさわしいのである。

スピノザ「エチカ」より、

石井会長、今井様のやりとりが私には「二人のワイン賢者」が切磋琢磨しておられる様子に見えました。

若輩者が勝手な想像で失礼なことを書いてしまい申し訳ありません。

今回は、引き当てた席のおかげでこんなことを強く感じました。

ワイン、お料理も大変すばらしく、こちらのテーブルでは本日のマリアージュの中ではフォウグラとアルザス貴腐ワインの組み合わせが秀逸、そのまま、石井様のおかげでたっぷりいただけるチーズも今日のワインの中では貴腐ワインで合わせるのが良いねという話でみなさん意見が一致しておられた気がいたします。

貴腐ワインといえば今井家では、ソーテルヌの上等が1本、お料理用として冷蔵庫に常備してあるのだそうで明太子と大葉の Pasta に、上等のオリーブオイルとともにこのソーテルヌを少々香りづけに加えるのが絶妙な味わいになるのだとか。

明太子 Pasta と貴腐ワインとは、想像がつきせんがお料理そのものは簡単なので貴腐ワインを入手してぜひ試してみようと考えているところです。

お礼が遅くなりまして大変失礼いたしました。

こんな時期ですので、どうぞくれぐれもご安全になさってください。

とりいそぎ 心よりお礼まで。

伊東幸子

V. 桐渕さんからの感想

石井さま 皆さま

先日のDFワイン会は、コロナ時代とは思えない21人もの方々の集まる盛会となり

大変楽しい夕べを過ごさせていただきました。

これもひとえに、石井さまはじめ関係者の方々の熱意とご尽力の賜物と、御礼申し上げます。プチワイン会を除いては、延期続きの末の例会であり、区切りの会ということもあり入念に吟味されたワインもお料理も一つずつ感慨深く味わわせていただきました。

中でもワインは2番目の白のドメーヌジョナタン、お料理はフォアグラとイチジクの一皿が感動的でした。

またいつこんなゴージャスなディナーの会を皆さまと楽しめる機会ができるか先が見えない状況ですが、ぜひご自愛いただきコロナを乗り越え、再会できますよう心より願っております。

石井さま、皆さま、本当にありがとうございました。

桐渕千鶴子