

## 第6回 崑久屋ワイン会【新そばとワインの会】お献立

selected by ワインブティックルミアージュ

- ① 吹き寄せ（鱧、かます、銀杏、松茸ほか、みの籠）と【スパークリングワイン】  
＜フランク・ボンヴィル・ブリュット・セクション＞(シャルドネ 100%) 4,740 円  
シャルドネの名産地、コート・デ・ブランのアヴィズの生産者です。ブラン・ド・ブラン（シャルドネのみで作られたシャンパン）らしいエレガントさとアフターの旨味が特徴で、この価格のシャンパンとしては完成度が高いです。
- ② 蕎麦豆腐に新イクラと雲丹と生湯葉のせ【白ワイン】  
＜甲州テロワール・セクション 祝 2015 勝沼醸造＞(甲州 100%) 2,180 円  
80 年の歴史を誇る山梨のワイナリー。甲州のフレッシュな果実味と料理を合わせたかったので、ステンレス熟成のものを選びました。祝地区から収穫された“甲州”のみで仕込む『祝』甲州のテロワールを追及する「勝沼醸造」は 2003 年にはフランスのワインコンクール「ヴィナリーインターナショナル」で銀賞を受賞するなど評価を高めてきました
- ③ ふわふわそばがきを岩塩とそば汁で【白ワイン】  
＜サンセール・シレックス 2014 ミッシェル・トマ＞  
(ソーヴィニヨン・ブラン) 2,840 円  
こちらもステンレス熟成です。キウイや柑橘系果実の爽快でフレッシュ感あふれる香りが心地よく、キリッとした酸が全体を引き締めています。豊かなミネラル感が岩塩に合うと思います。
- ④ 和牛のそば米入り朴葉味噌焼と【赤ワイン】  
＜シャトー・フォントニル 2005＞  
(メルロ 95%、カベルネ・ソーヴィニヨン 5%) 4,980 円  
ボルドー右岸のフロンサックでカリスマ醸造家ミッシェル・ローランが造る知る人ぞ知るシャトーです。超当たり年の 2005 年が入ったのでこちらをセレクトさせて頂きました。透けて見えないくらい暗紫色で、力強く凝縮したプラム、ブラックチェリー、ブラックベリー、カシスフルーツのアロマがグラスの中から湧き上がります。

⑤ 名代天麩羅に【赤ワイン】

＜ジュヴレ・シャンベルタン・シャン・シュニ VV 2013 フィリップ(ジョセフ)・ロティ＞  
(ピノノワール) 7,780 円

今回のメインのワインです。シャンシュニは特級のシャルム・シャンベルタンに接する僅か 0.25ha の畑で、ロティの所有するのは平均樹齢 80 年の特別な区画です。マニアの中では銘酒として有名なワインで、濃縮度の高いエキスの甘みに秀で、均整の取れたバランスは素晴らしく非常にピュアなエキス分と複雑な果実味を感じます。あえて天麩羅に合わせてみました。

⑥ 北海道産十割新蕎麦切りと【白ワイン】

＜ウィマーラ・リースリング 2015 ローガン・ワインズ＞ (リースリング) 1,740 円  
オーストラリア南部のニュー・サウス・ウェールズの生産者です。オレンジの花やライム香が際立つヴィンテージ。ミネラル感も程よく、全てが出しゃばらず、適度で膨らみあるボディと心地よい果実の甘みが魅力です

⑦ そば米善哉とそば茶アイスクリームと【デザートワイン】

＜シャトー・デ・ゼサル・キュヴェ・フラヴィ 2007＞  
(セミヨン 80%, シュナン・ブラン 20% 500ml) 2,680 円

フランス南西部のベルジュラックの生産者。収穫を一般より 3 週間遅らせ、貴腐菌の付いた葡萄や自然に干し葡萄状態になった葡萄を使用しています。フレンチオークのバリックで発酵、約 15 ヶ月熟成させています。白桃、パイナップルの風味があり、酸がワインをエレガントにします。自然なもの以外使わない、一切添加物を入れない、こだわりのワイン。

## ワインブティック ルミアージュ

〒603-8408

京都市北区大宮北椿原町 64

TEL / 075-492-1904

FAX / 075-492-6071

休日 / 水曜

営業時間 / 11:00~20:00

<http://www.remuage.jp/>