

第12回 崑久屋わいん会～初夏のワイン会

平成 30 年 5 月 21 日

Selected By ワインブティックルミアージュ

1 焼き茄子、ふき、芋茎、車海老、大徳寺麩、ピーナッツ和え

<泡>

○フランク・ボンヴィル・エクストラ・ブリュット

(シャンパーニュ シャルドネ 100%) ¥5,680

シャンパーニュの聖地と呼ばれるアヴィーズ産の極辛口特級シャンパーニュ。葡萄本来の味わいが楽しめるエレガントなタイプです。

2 文銭蛸梅肉和え

胡瓜、茗荷、穂紫蘇、梅肉、土佐醤油

<泡>

◎ピエルソン・キュヴリエ・ロゼ・ブリュット

(シャンパーニュ ピノ・ノワール 100%) ¥4,980

ラズベリー、イチゴや微かに梅の香り。果実味が豊かで力強いロゼシャンパーニュ。

3 鯛の炙りとはっさくのカルパッチョ

鯛、はっさく、茗荷、葱、トマト、スナッフエンドウ、赤玉ねぎ

<白>

ブラインド(添付の解答用紙にご記入ください。正解なさった方の中からお二人様に景品をご用意しております)

レモングラス、パッションフルーツなどの爽やかな香り。酸味や果実味のバランスがとれたスッキリとした味わいです。

4 鱧のフライ マスタードソース 焼野菜添え

<白>

○ヴィレ・クレッセ・チュリセ 2016 サント・バルブ
(ブルゴーニュ シャルドネ 100%) ¥4,040

有機栽培の古木が植えられた畑から作られる年産 1000 本の希少な白ワイン。ふくよかな柔らかい口当たりで、果実の旨みが広がります。

5 スペアリブ新玉ねぎ煮込み

<赤>

●シャンボール・ミュジニー2013 アンリ・フェレティグ
(ブルゴーニュ ピノ・ノワール 100%) ¥6,580×4

シャンボール・ミュジニー的なエレガントな味わいと果実の凝縮した力強さを併せ持った高級感のある味わいです。

6 小鮎の天麩羅、そば

<赤>

●シュヴェルニー・ル・ポワン・ドゥ・ジュー2015 フィリップ・テシエ
(ロワール ピノ・ノワール 75%、ガメイ 23%、コ 7%) ¥2,740

イチゴ、紅茶、キノコなどの優しい香り。口当たりは滑らかでピノ・ノワールの柔らかく繊細な味わいが楽しめます。

7 黒ゴマプリン、苺トブルーベリーのゼリー寄せ

<白甘>

○テヌータ・デル・ファント・モスカート・ダスティ 2016 ファルケット
(イタリア モスカート・ピアンコ 100%) ¥2,140

マスカットの甘酸っぱい味わいが楽しめる甘口微発泡ワイン。

Q1.産地は？

- 旧世界(フランス、イタリア、スペイン、ドイツなどヨーロッパ)
- 新世界(アメリカ、ニュージーランド、オーストラリア、チリなど)

Q2.品種は？

- シャルドネ
- ソーヴィニヨンブラン
- リースリング
- ピノブラン
- シュナンブラン

<<正解>>

- Q1. 新世界(ニュージーランド)
- Q2. ソーヴィニヨンブラン

○ティンポット・ハット・マールボロ・ソーヴィニヨン・ブラン 2017
(ニュージーランド ソーヴィニヨン・ブラン 100%) ¥2,080