

割って思い出したお奨めワイン

先日、地下でワイン会の用意をしているときのこと、椅子を移動させていたら突如パコッと(私にはそう聞こえました)静かな鈍い音が「ま・さ・か？」と音のしたほうに目を向ける間もなく、いい香りが漂ってきました。ソウなんです。パコッとというのは倒れた音を通り越したボトルが鈍く割れる音なんです。皆さんはあまり経験がないと思いますが何年かに一度私は経験しているのです。「アーなんてこったい」とボヤク間もなく、香りが割ったワインがただものではないことを知らせていました。私の頭の中で警戒音が鳴り響いていました「何でこんな所に？」と見ると思ったとおり「アルルカンでした」皆さんには聞き覚えのない名前かと思いますが1本9000円もする南仏ラルジョル家最高峰のワインなのです。今までは「パラドクス」というワインが最高峰だったのですが2年前の買付け訪問時、初めて吞ませてもらいました。この蔵はどこまで進化するのだろうか？というのが一番の感想でした。パラドクスの遙か上をいっています。きっと入荷して皆様に紹介しないでしたのでラルジョルが気づかせてくれたんだとワイン代を泣く泣く精算しながら前向きに考え直しました(楽)

品名	価格	コメント	数量
アルルカン(赤)	¥9,000	強く濃厚な色合いで、ブラックベリー系の香りや甘いようなコーヒー豆を挽いたような香りを感じます。とがった渋みはなく、とろりとしたような魅力的な舌触りで肉付きがあるとかボディのしっかりしたとにかく美味しいワインです。グルナッシュがうまく溶け込んでいます。今飲んででも美味しいし、10年先の熟成も可能だと教えてくれるスーパーワインです。	

4月末新アイテムも入港してきたのでいい機会ですので他のラルジョルアイテムもご紹介いたします。

品名	価格	コメント	数量
1 ズィードラルジョル(赤)	¥4,200	カリフォルニアで有名なジンファンデルですがラルジョルが造ると色濃く、なんともいえない魅惑的な甘い香り、なめらかな舌触りのリッチなワインになります。初試飲から4年で産まれたラルジョルの真骨頂です。	
2 カベルネソール(赤)	¥3,300	カベルネソーヴィニヨン100%使用のラルジョル看板ワイン	
3 サンテズメルロー(赤)	¥2,980	メルロー100%使用の柔らかくでまろやかなワインでリピート率の高いワインです。	
4 キュヴェドラジョル(赤)	¥2,250	果実味が豊富。でも渋みがしっかり盛り込まれているので甘味が浮いていません。いいバランスです。お買い得だと思います。(これは当店お客様滝田さんの感想)	
5 サラバンド(赤)	¥1,350	大騒ぎという名のラルジョルのデリー赤ワイン。今売っています。	
6 ヴァンムスー(スパークリング)	¥3,300	半袖になれるくらいの暑さの休日の午後、できれば外に出で、無理なら窓を開けて風を感じながら飲んでいただきたい一本です。	
7 エキリーブル・ブラン(白)	¥2,600	新兵器。バランスという名のこのワインの私の初試飲コメント。「華やかな甘い香り、南国のようで喉ごしはさっぱり ラルジョル、でかしたぞ！」と書いてありました。おススメの一本です。	
8 ソーヴィニヨンドラルジョル(白)	¥1,950	火打石を感じるフルーツ香が特徴的です。すっきりとした口当たりですが余韻がふくよかで長く当店取引の和食の飲食店さんで好評いただいています	
9 マルゴンシャルドネ(白)	¥2,200	バターのような蜂蜜のような香りがある凝縮された葡萄の旨みがゆっくりと広がります。樽を使用していますがその使い方が絶妙で葡萄がちゃんと生きています。コクもありリッチな感じになれるワインです。	
10 ミスカブティグレン(白)	¥2,600	甘いマスカットの香りにミネラル香も感じます。清涼感のあるさわやかな感じが香り若干のギャップを感じるかもしれません。酸味もあり自然なやわらかさもある不思議なワインです。	
11 リール(デザートワイン)	¥3,800	完熟したミスカを遅積みした甘口デザートワイン。葡萄の繊細な香りと木のすがすがしい香りがして甘口だけれど後味に甘酸っぱさがさわやかに残る印象的なワインです。	

6 / 17 (火) ワイナリー巡り「どこまでいくのか進化し続けるラルジョルファミリー第1回」

上記のワインを何回かに分けて飲んでいきます。

場所: 鶯谷萬屋地下酒蔵 19:00~21:00 ¥4000円(軽食つき)

予約制です。