

易型カウンター、手頃なおまかせ鮓、肉は希少肉、フレンチに SAKE……etc.、今年の食トレンドを一挙総括!

東京カレンダー

TOKYO CALENDAR

1 JANUARY 2016
no. 174
定価 800YEN

第二特集

肉、魚、鍋!
絶対にハズさない、
忘年会の店選び
2015

2014 - 2015
掲載店舗数
1000店超!

ベスト・オブ・
ベストな
レストランを
決定

東京カレンダー創刊15周年目突入記念特集

RESTAURANT OF THE YEAR 2015

本年度、もっとも輝きを放った
レストランはどこだ?

ペイ・ドック・ワインで見つけた
一目惚れするワイン

親しみやすく、コストパフォーマンスに優れた南仏生まれの「IGPペイ・ドック」。
日本でもポピュラーなシラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネの単一品種、それに
複数品種のブレンドワインをセレクト。あまりの美味しさに、二目惚れも間違いなし。

Photos/Teruaki Kawakami @bean, Text/Tadayuki Yanagi, Special thanks to INTER OC, Interprofession des Vins de Pays d'Oc



思わずジャケ買いする外面と、コスバの良さ

思わず手に取ってしまうボトルはないだろうか。やはり最初は外面から入るのが人の常。そんな遊び心とクリエイティブな発想が詰まっているラベルの斬新なデザインは、「IGPペイ・ドック」ならではの、お祝い事やテーブルワインなど毎日飲める、外面良くても堅実なコスバも魅力のひとつである。

地 地中海に面した南仏ラングドック地方は、紀元前6世紀、古代ギリシア人によって、フランスに初めてブドウ栽培がもたらされた土地。地中海と山脈に囲まれたラングドックは、ブドウにとってまさにパラダイスだ。フランスのワイン法上、AOP（原産地保護呼称）より規制の緩やかなカテゴリーをIGP（地理的保護表示）という。ラングドック全域をカバーする「IGPペイ・ドック」は、年間生産量が普通ボトル換算で8億本を超え、フランスで造られる全IGP

のじつに67%を占める。南仏ラングドックといえは「IGPペイ・ドック」だ。「IGPペイ・ドック」の特徴は自由と創造性。

56種ものブドウ品種が認められており、造り手は単一品種で醸造するのも、複数の品種をブレンドするのも自由自在。単一品種のラベルには品種名が表記され、新世界のヴァラエタルワインよろしく、消費者はその味わいを直感的に想像できる。一方、ブレンドでは地中海原産のシラーに大西洋原産のカベルネ・ソーヴィニヨンを加えるなど、

造り手の創造性に富んだ組み合わせも可能。伝統や慣習に縛られず、新しい味わいが生み出される。また品質に加え、全体的にお手ごろ価格なのもうれしいところ。今夜は焼き肉にシラー、明日は白身魚のフライにシャルドネといったように、3〜4品種を用意しておけば、日常的な料理とのペアリングに重宝する。何か特別な日には、「エリクシール」のようなプレミアムワインでちょっと背伸びしてみる。そんな幅の広さ、懐の深さも、「IGPペイ・ドック」の大きな魅力なのだ。



“Syrah”

柳 忠之氏が選ぶ
いまこそ飲むべき
ペイ・ドック・ワイン20選

本誌でも好評連載中の
ワイン評論家である柳 忠之氏が選ぶ、
ジャケ買い必至の20本を厳選。
味わい深いのに、20本全部買っても
¥35,000でお釣りがきてしまう
優等生ワイン、必見である。



“Cabernet-
Sauvignon”



“Chardonnay”



“Blended”

- 1 ル・ジャジャ・ドゥ・ジョー2013
バランスとれ、緻密なタンニンが心地よし。
¥1,400 豊通食料 ☎03-4306-8539
- 5 フォーチュネイト・カプリコルヌ2011
果実味の凝縮感があり、スパイシーな後味。
¥1,500 東亜商事 ☎03-3294-4075
- 9 レゼルヴ サン マルタン2013
蜂蜜に洋なし。凝縮感アリ。
¥1,400 豊通食料 ☎03-4306-8539
- 13 レ・タンヌ・オクシタン2014
とてもまろやかで、たっぷりした果実味。
¥1,100 モトックス ☎0120-344101
- 17 タンデム ルージュ2014
ビュアな果実味。まろやかでジュシー。
¥1,570/オーレジャン ☎03-6712-2061

- 2 d.A. リザーヴ2014
フローラルなフレーバーにピュアな果実味。
¥1,500 スマイル ☎03-6731-2400
- 6 ビエール&レミー・ゴートイエ2013
果実味のアロマにミネラルを感じる味わい。
¥1,270 メルシャン ☎0120-676-757
- 10 ラベ2013
フルーティーで爽やかかつまろやかな風味。
¥1,600 大栄産業 ☎052-482-7231
- 14 ロペールスカリ カベルネ・ソーヴィニヨン2012
熟成感のある香りでもキノコ料理が欲しくなる。
¥1,670 サントリー ☎0120-139-380
- 18 エリクシール2013
複雑味があり、調和がとれ完成した味わい。¥3,600
コート・コーポレーション ☎0798-71-0030

- 3 イル・ラ・フォルジュ2014
タンニンもしっかり力強く、スパイシー。
¥1,500 モトックス ☎0120-344101
- 7 ジェラール・ヘルトラン レゼルヴ・スペシャル2012
蜂蜜、ナッツ、バニラの香り。¥3,109 ビーロ
ートジャパン ☎03-3458-4455
- 11 ジャン・バルモン2014
フローラルなアロマのミディアムボディ。
¥1,560 JSRトレーディング ☎03-6218-3814
- 15 ヴィニウス リザーヴ2014
ヘリーの濃厚な香り。心地よいタンニン。
¥1,450 スマイル ☎03-6731-2400
- 19 ニザス ル・マゼット・ルージュ2011
甘さのスパイシーさ。骨格があり力強い。
¥1,800 JALUX ☎03-6367-8756

- 4 ヴィニウス2014
熟したプラムにビターチョコの香ばしさ。
¥1,250/スマイル ☎03-6731-2400
- 8 カデ・ドック・シャルドネ2014
小気味よい酸味とすっきりとした爽やかさ。
¥1,200 エノテカ ☎03-3280-6258
- 12 ドメヌ・ラ・ボーム2014
色調も味わいも濃厚でしっかり。ハワフル。
¥1,900/八田 ☎03-3762-3121
- 16 ラ・キューベ・ミティーク2013
ベリーにスミレ。上品な香り。¥1,800
/ サッポロビール ☎0120-207800
- 20 ペイ・ドック・ルージュ2014 M.シャプティエ
黒オリーブの香りをもち、口当たり滑らか。
¥1,200 日本リカー ☎03-5643-9770