

Cave de ワイン県やまなし風 ワインの愉しみ方

【山梨の赤ワイン】

今回の特集は山梨県産の赤ワインでも、メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン等のフランスボルドー地方原産の品種を使用したワインを紹介します。

～シャトー・シャルマン 尾白 カベルネ・フラン 2015～

甲斐駒ヶ岳山麓の自社農場産。除草剤を使わない草生栽培によるカベルネ・フランを使用しています。ブドウに付着している自然酵母で発酵ののち、フレンチオーク樽で熟成後、無濾過で瓶詰されています。

ブルーベリーのコンフィやスミレの花、わずかにグリーンペッパーの

ような香りにバニラ香も調和。味わいにも深みがあり、酸味がバランスよく伴い渋みは非常になめらか。長い余韻が持続します。

16～18℃の温度で、グラスは中庸からやや大振りの赤ワイン用のグラスをすると良いでしょう。家庭料理ではビーフシチューや牛すじの煮込み、すき焼きなどとよく合います。



～サントリー登美の丘ワイナリー 登美の丘 2017～

ブドウ造りに理想的な自然環境のもと、土づくりから

瓶詰めまでを一貫して行う登美の丘ワイナリー。

この土地で育てたブドウを丁寧に手摘みし、醸造・熟成したワイン。日本が世界に誇れる品質を目指し、ワイナリーの名を冠したワインです。

登美の丘自園産のブドウを100%使用。

メルロ(48%)、カベルネ・ソーヴィニヨン(22%)、

プティ・ヴェルド(15%)、カベルネ・フラン(15%)。

香りは豊かで、ブルーベリーやブラックベリーのリキュール、

クローヴやブラックペッパーなどのスパイス、木樽由来のロースト香、カカオのような香

りも調和します。味わいも凝縮しており、やわらかな酸味と豊かな渋みが広がり長い余

韻が続きます。大振りの赤ワイン用グラスを使用し、18～20℃位の温度で楽しむと

良いでしょう。飲む直前にデキャンターで静置することでより香りが広がります。

当レストランでもグラスワインとして60mlからお試しいただけます。メインディッシュの

「ダチョウの香草パン粉焼き」や「ワインビーフの赤ワインソース」などと一緒におすすめ

しています。

