

YOMIURI ONLINE

サイトマップ 会社案内

読売新聞で購読 時事問題学習 SAPIX

医の情報を、意のままに

読売新聞の新しい医療・介護・健康情報サイト

- 病気になる前にじっくり調べたい
- 手術件数など病院の詳細データを知りたい
- 元気な老後を送るための情報がほしい

yomiDr.
ヨミドクター



ニュース マネー・経済 スポーツ 教育 医療と介護 エンタメ 大手小町 新おとな グルメ クルマ ネット 住まい 買い物 働く 読書 雑誌 選挙 文字 小 中 大

トップ ニュース フード&スイーツ ドリンク&ワイン 情報

ホーム > グルメ > ドリンク&ワイン > ワインニュース

ドリンク&ワイン 一覧 ニュース Diary シャトー 語る 目撃せ 聞く

ワインニュース 一覧

「アッサンブラージュが秘けつ」...エシュ・エ・パニエ

ツイートする 0 Recommender おすすめ チェック

フランスのラングドック&ルーシオンを専門とするネゴシアン「エシュ・エ・パニエ」の、グレゴリー・エシェとフランソワ・パニエ氏が、ラインアップを携えて来日した。

2人はブルゴーニュのディジョン大学で1992年ごろ、出会った。パニエ氏はその後、ヴーヴ・クリコなどシャンパーニュのメゾンで働き、エシュ氏はレストランチェーン「FLO」のバイヤーを務めた。大学時代から「いつかメゾンを起こそう」と考えていた2人。貯金して2002年に起こした会社は、ラングドック&ルーシオンをターゲットにした。最初の年は4アイテムしかなく、生産量は1万本だった。

「古い樹が残るラングドック&ルーシオンに可能性を見いだしていた。現在はデイリーワインの産地のイメージが強いが、18世紀には、後に米国の大統領になったトーマス・ジェファソンが、フランス公使時代に、オー・プリオンと一緒にラングドックのワインを買って帰ったほど」とパニエ氏。

ブドウが発酵後の果汁を購入する形でブレンドする。ワインを単独の生産者から桶買いで詰めるネゴシアンが多い中で、品質にこだわっている。

「10~11月に、50~100種のサンプルをブラインドで試飲して、どのようにアッサンブラージュするか決める。発酵直後の段階は、判断がむずかしいが、アペラシオンの特色を考えて、タンニンや果実味を判断しながら、キュヴェを組み合わせる。幅広いキュヴェから理想的なアッサンブラージュをできるのが、ネゴシアンとしての大切な能力であり、高品質の秘けつだ」

「クレマン・ド・リムー」（希望小売価格2500円）を手始めに、「ラングドック・ピオ」（2000円）のプラン09、ロゼ10、ルーージュ08を試飲した。クレマンは瓶内二次発酵方式で16か月の瓶内熟成。ドサーージュはリットル当たり8グラム。酸が高く、フレッシュでクリーミー。

ラングドック・ピオは赤とロゼがエコセールの認証を取得している。ピクプール・プラン85%、ルーサンヌ15%の白はアルコール度が13.5%と控えめ、ミネラル感がある。シラー主体、グルナッシュ、サンソーのロゼは赤みの強いサーモンロゼ色。冷涼な夜間に収穫したブドウを破砕し、短時間で果皮を除いて発酵させた。涼しげなたたずまい。赤はフレッシュ&フルーティー。いずれもコスト・パフォーマンスが高い。

シラー80%が主体の「ミネルヴォワ 07」（2500円）は地中海のガリーグの香り。一部にコンクリートタンクを使い、みずみずしい果実味。興味深いのは「サン・シニアン 05」（3500円）。シラー65%、グルナッシュ20%、ムールヴェードル15%。ローヌからのミストラル、ピレネー山脈から吹き下ろす風が交差する。冷涼な気候を反映して、デリケートでフローラル。「ミネルヴォワは品種の特性を出し、サン・シニアンは石灰岩地質のテロワールを表現する」という。

シラー70%が主体の「フォジエール 08」（4200円）は200箱の生産。凝縮した果実があり、タンニンと構成がしっかりしている。シスト土壌に由来するミネラル感が豊か。「コート・デ・ルーシオン・ヴィラージュ 07」（3200円）はグルナッシュ70%にカリニャン、シラー、ムールヴェードルを各10%。畑の標高は600メートル以上。アルコール度は15%だが、果実味とミネラル感のバランスが独特。「シャトー・ヌフ・デュ・パブとプリオラートの中間に行く」とパニエ氏。



ラングドック&ルーシオンのトップネゴシアンとして人気上昇中のグレゴリー・エシェ（右）とフランソワ・パニエ

PR 全国のおいしい名産品大集合！お取り寄せファンの方必見です。

So-net

少し幸せになれたのは
いつでも
ネットの相談に
のってくれるから。
詳しくなくても、大丈夫！
So-net 入会簡単ダイヤル
0120-117-268

おトクなキャンペーンも実施中♪こちらから

- 新着おすすめ
- 田崎真也のワイン・バイニング・ガイド
 - ソムリエに聞く 身銭を切って自己投資
 - ワイン漬けDiary キスラーの94シャルドネ

HOT PEPPER グルメ情報満載！クーポンでおトクに！

ちょっと贅沢・プレミアム

一軒家で味わう、贅沢なひととき
特集ページへアクセス

関東 東京 ジャンルを選択 フリーワード検索

左の条件で 検索

写真特集

丸の内の食をサポート「イーヨ！」

スペインワイン黄金時代

【YOLセクション】世界でここだけ
最新スペインワインお買い得セット
ワイナリー和泉屋とコラボ企画

YOL内グルメ情報

- 大手小町...料理
- 新大人総研...おいしい道具と男めし

地域の情報

- おいしい...北海道発
- ホテルグルメ...北海道発
- いい味見つけた...北陸発
- 焼酎in九州...九州発

今週のオピニオン

平清盛〜大河ドラマの向こう〜
日下 カノ早稲田大学文学学術院教授

今週のPR特集

【中性脂肪】2ヶ月で20%低下
10.5秒に1本売れている。日本初の
「EPA」特保、ニッスイが開発。

ワイン・アドヴォケイトのデヴィッド・シルクネヒトに高く評価されているため、米国で人気が高い。価格が上昇中のローヌに比べると、コスト・パフォーマンスが高い。

輸入元はジェロボーム（電話 03-5786-3280）

（2011年6月3日 読売新聞）



50代、老けるにはまだ早い！
年齢を感じさせない大人でいたくて。
（52歳 男性） サントリー



でもコンタクトを手放せない方に
汚れがつきにくい「非イオン性」素材
ポリウレタンメダリストワンデープラス