

DFWC春の例会
を実施して

DFWC 会長
石井勝巳

ワイン選びを
担当して

DFWC 幹事
鎌田望

椿山荘のお料
理

DFWC幹事
菅原信夫

ワインノート

鎌田さん作成ワイン
ノートは[こちらから](#)

DFWC NEWS

2025 Wine Club Journal #4

DFWC (DFワインクラブ) 春の例会特集



【表紙の言葉】

2025年最初のDFWC春の例会が3月11日目白椿山荘にて開催されました。今回は参加者数31名の大規模開催となりました。ワインテーマは「仏ブルゴーニュワイン特選」として、鎌田幹事の選んだ銘醸ブルゴーニュワインが並びました。最近の物価高の中で、コスパの高いワインを予算内で選ぶ苦労は幹事の抱える最大の課題です。但し、今回も素晴らしいセレクションで一堂感激のワイン会でした。(編集幹事)

DFWC春の例会を実施して

DFWC会長 石井勝巳

DFWC(DFワイン同好会)は、2006年1月に第1回の例会を立ち上げて以来足掛け19年間の歴史を歩んできた。例会は、年間平均4回は開催されたので通算70回を超えたことになる。今回は「仏ブルゴーニュ銘醸ワイン特選」と題して、開催場所としてすっかり定着した椿山荘にて30名を超える多数の参加者を集めて盛会裏に終えた。

ブルゴーニュはボルドーと双璧をなす仏ワインの一大銘醸地だ。ボルドーワインが「ワインの女王」と呼ばれるのに対して、ブルゴーニュワインは「ワインの王様」と称される。近年ワイン価格は高騰の一途を辿りブルゴーニュワインには特に顕著である。予算内でのワインの調達には担当幹事の鎌田さんが悪戦苦闘された。ボルドーではシャトーと呼ばれるブドウ栽培から醸造まで一貫して手掛ける造り手が主流だが、ブルゴーニュでは一つの畑を複数の小規模生産者が分割して所有するという特徴がある。筆者が30年前に訪れた畑では区画が明確でなく何ら変哲のないものであったが、ここから珠玉のワインが造られるのだから摩訶不思議だ。



(筆者が1992年に訪問したブルゴーニュの葡萄畑)

さて、今回も開宴に先立ち“Aperitif time”を設けた。会場後方のスペースにスタンディングテーブルを準備、出席者は回遊しながら相互交流する仕組みは大変有意義であった。この大事な交流タイムのため2種類の発泡ワインが準備され、はやアペリティフで比較テイスティングを楽しむことができた。

2種のオードブルには名門造り手からの2種の白ワイン(いずれもシャルドネ)を合わせたが、果実風味と程よい酸味の効いた「ルイ・ジャド」が優れており、特に「白アスパラのムニエル」との相性は抜群であった。

2種の赤ワイン①アロース・コルトン ②ジュヴレ・シャンベルタン----には主に肉料理とチーズを合わせた。①は果実風味とタンニン味が特徴で、肉料理とはよく合った。一方の②は今一つ特徴に欠け期待外れであった。ちなみに、ウオッシュチーズの「ラミ・ド・シャンベルタン」に合わせるのが常道だが調達できず悔やまれる。

チーズはブルゴーニュ産中心に供され、質・量とも充実して今回も好評であった。食べ切れずに持ち帰る方も出るほどの潤沢さで、椿山荘にはいつもながら感謝する次第である。//

ワイン選びを担当して — 担当幹事 鎌田望

ブルゴーニュは「ワインの王」と呼ばれるにふさわしい銘醸ワインの宝庫で、銘柄を絞り切るのが大変な一方、昨今最も値段が高騰し、かつ最も品薄なのがブルゴーニュ。こちらが選んでいる間に値上げされ、さて注文しようとしたら在庫不足で必要本数が集まらないなど、これまで一番苦労しました。

アペリティフ（食前酒）2種

今回のアペリティフ用スパークリングワインはシャンパン方式によりブルゴーニュで生産されるスパークリングワイン、クレマン・ド・ブルゴーニュ（Cremant de Bourgogne）2種としました。

1本は白ぶどうのみで造られたブラン・ド・ブラン（Blanc de Blancs）、もう1本は、比較試飲も楽しむ意味で、黒ぶどうを主体に造られた物を選びました。通常はブラン・ド・ブランの方が爽やか系で軽めなのですが、今回のブラン・ド・ブランはボディもきいたもので、価格的にもこちらの方が値段が高く、皆様には、まず黒ぶどうから入り、次いで白ぶどうを味わうという逆順をお薦めしました。結果的にも、白ぶどうだけのブラン・ド・ブランの人气が高かったようです。

白ワイン2種

数え切れないぐらいの種類がある中で、有名銘柄ではとうてい予算内に収まらず、苦肉の策として、ブルゴーニュの二大巨頭、ルイ・ラトゥール（Louis Latour）とルイ・ジャド（Louis Jadot）の飲み比べとしました。予想どおり、爽やか目を好む人はルイ・ラトゥールが、コクのある味わいを好む人はルイ・ジャドの方がお気に召したようです。椿山荘佐藤シェフが、ワインに合う料理を考えて提供してくださったため、それぞれ、それなりに楽しめたものと思います。

赤ワイン2種

赤ワインは特に近年のブルゴーニュワインの価格高騰から、DFWCの皆様のレベルに合う2本を予算内で選ぶのは、至難を乗り越えて、無理。最初からその前提で、ブルゴーニュの「黄金の丘」（Cote d'Or）の北側コート・ド・ニュイ（Cote de Nuits）から1本、南側のコート・ド・ボーヌ（Cote de Beaune）から1本選ぶこととしました。ところが、選んだワインの必要本数がそろわず、違う造り手の銘柄に変更するなど、直前まで混乱続きでした。北側（コート・ド・ニュイ）から選んだワインは、特定のチーズに合わせる前提でしたが、チーズが入手できなかったのは残念でした。

全体的なバランスを考え銘柄を選定しましたが、ワイン選者としては、予算との闘いを余儀なくされた苦渋の選択の連続で、「皆さん、文句言わないでください」、というのが本音でした。そんな状況下でも、皆様のおかげで、素晴らしく盛り上がったワイン会となりました。皆さま、ありがとうございました。//

（ワイン説明中
の鎌田幹事）



椿山荘のお料理 — 担当幹事 菅原信夫

DFWCの醍醐味は、我々が選んだワインに合わせて椿山荘佐藤シェフが提供してくれるお料理とのマッチングにあります。今回のワインとお料理の対比表は次の通りでした。

(ホワイタスバラガスのムニエルとイタリア産生ハム)

*この季節、欧州はホワイタスバラガスが多くのレストランで提供されます。無味のアスパラを塩味の効いたパルマの生ハムに白ワインはイタリアでも定番。日本でその味を再現してみました。



(鮫鯉のポワレ プールワゼットソース)

*アンコウ、と読みます。実に手の込んだ一皿。

白ワインには案外ミネラル味の豊かなものがあり、今回のルイ・ジャドと淡白なアンコウとは抜群のマッチングでした。



(ナヴァランダニョー・ブランタニエール)

*春野菜とラム肉の煮込み、春を感じさせる素晴らしい逸品でした。ラム肉はしっかり煮込んであり、舌の上で溶けてゆきました。



「仏ブルゴーニュ銘醸ワイン特選」

Menu	Wine List
Aperitif Time	発泡ワイン (クレマン・ド・ブルゴーニュ) Domaine Andre Bonhomme (ドメーヌ・アンドレ・ボノーム) Domaine Deliance (ドメーヌ・デリアンス)
Hors-d'œuvre ホワイタスバラガスのムニエル とイタリア産生ハム	白ワイン Louis Latour Cuvee Latour (ルイ・ラトゥール)
Hors-d'œuvre 鮫鯉のポワレ プールワゼットソース	白ワイン Louis Jadot Rully (ルイ・ジャド)
Viande ナヴァランダニョー ブランタニエール	赤ワイン Aloxe-Corton Patrick Javillier (アロース・コルトン)
Fromage お任せチーズ3種とドライフルーツの盛り合わせ コートドール コンテエクストラ ブルー・ド・ヴェルニュ	赤ワイン Gevrey-Chambertin Domaine Drouhin-Laroze (ジュヴレイ・シャンペルタン)
Café ou Thé コーヒー又は紅茶 Pain パン	

DFWCよりご案内

*DFWCでは年間4回、椿山荘をはじめとする一流ヴェニューにてワイン会を開いています。
料理は主にフランス料理とイタリア料理、これに我々DFWC幹事が選び抜いた世界各地の銘醸ワインを
合わせ、極上のひと時をDFメンバーはじめとするワインラヴァーとともに楽しめます。

*ワインの知識を持つ方、全くの初心者の方、どんな方にも楽しく充実した時間が約束されます。
担当幹事のワインセクションにまつわる話、レストラン側シェフの料理の話、そして参加メンバーの
一言スピーチ。 また、開宴前にはアペリティフタイムと称して、立式で参加者同士の会話が弾みます。

*こんなワイン会に興味を持たれた方はぜひ一度ご参加ください。 一度が二度となること請け合いです。
次回予定などお気軽にDFWC事務局担当幹事の菅原までご連絡ください。

DFWC (Directforce Wine Club)

菅原信夫 (事務局担当)

sugahara@directforce.org

DFWC News 第4号 2025年4月7日発行

発行者 ©DFワイン同好会 (DFWC) 事務局

発行人 石井勝巳

編集者 菅原信夫

連絡先 sugahara@directforce.org