

『ワイン王国』/2009 MAY No. 50』

ミシュラン東京の 究極の三ツ星フレンチ 2 店が アンリ・マリオネのワインを紹介！



《特集》 一流レストランの陶酔
名ソムリエとマリアージュワインに
拍手喝采！

一流レストランの陶酔
名ソムリエとマリアージュワインは拍手喝采！
春のフレンチ・
スパークリング100本
VIVAL! イタリア 地産地消の北へ
リグーリアの純美
フランスのソムリエとマリアージュワインは拍手喝采！
1000円台までの
スペインの赤と白



今回の企画では、
フランスとイタリア料理のグランメゾン9軒をクロスタップし、
フランス料理なら、前菜、魚料理、肉料理、デザート、
イタリア料理なら、前菜、パスタ、肉料理、デザートと、
各店4皿ずつ紹介した。
前菜からデザートの流れに沿えば、
コース仕立てで楽しむことができるようになっている。
料理に合わせるワインは3パージョン、各店計12本を紹介。
まずワイン&料理紹介の前半ページでは、
「完全マリアージュコース」と題して、
その店のソムリエが絶対の自信を持つて勧める、
ワインと料理がベストマッチする、完全なるマリアージュを紹介。
ラストとなるページ目では、
「ベストマリアージュコース」
と題して、よりリーズナブルに楽しめるワインを
（時には、そのお店の最低価格帯のワインを、
「ジョヤスコース」
と題して、特別な日や記念日などに楽しみたい、
とつおきのワインを紹介している。
レストランを訪れる目的は人それぞれ。
その日のシチュエーションにあったワイン選びの
一助となることを願ってやまない。

ワイン108本、料理36皿を二挙大公開!!
グランメゾンのすべて



Quintessence | 一期一会の醍醐味 | FRENCH |

デザート	前菜	お肉料理	白身
コート・デュ・ローヌ地方、ヴェイユ・ユグーニオン(白身料理の醍醐味)の産地から、上品な酸味と濃厚な旨味を併せ持つ、コートの白身料理。その酸味と旨味を併せ持つ、コートの白身料理。その酸味と旨味を併せ持つ、コートの白身料理。	ブルゴーニュを代表する産地のブルゴーニュ・ブラン。その酸味と旨味を併せ持つ、ブルゴーニュ・ブラン。その酸味と旨味を併せ持つ、ブルゴーニュ・ブラン。その酸味と旨味を併せ持つ、ブルゴーニュ・ブラン。	コート・デュ・ローヌ地方、ヴェイユ・ユグーニオン(白身料理の醍醐味)の産地から、上品な酸味と濃厚な旨味を併せ持つ、コートの白身料理。その酸味と旨味を併せ持つ、コートの白身料理。その酸味と旨味を併せ持つ、コートの白身料理。	ロワールの奇才、アンリ・マリオネが造るふくよかで上品な酸味のソーヴィニオン・ブラン。アプリコットやパッションフルーツのような香りが特徴。ミネラル分もたっぷり、バヴァロワに散らした塩との相性は抜群。
コート・デュ・ローヌ地方、ヴェイユ・ユグーニオン(白身料理の醍醐味)の産地から、上品な酸味と濃厚な旨味を併せ持つ、コートの白身料理。その酸味と旨味を併せ持つ、コートの白身料理。その酸味と旨味を併せ持つ、コートの白身料理。	ブルゴーニュを代表する産地のブルゴーニュ・ブラン。その酸味と旨味を併せ持つ、ブルゴーニュ・ブラン。その酸味と旨味を併せ持つ、ブルゴーニュ・ブラン。その酸味と旨味を併せ持つ、ブルゴーニュ・ブラン。	コート・デュ・ローヌ地方、ヴェイユ・ユグーニオン(白身料理の醍醐味)の産地から、上品な酸味と濃厚な旨味を併せ持つ、コートの白身料理。その酸味と旨味を併せ持つ、コートの白身料理。その酸味と旨味を併せ持つ、コートの白身料理。	ロワールの奇才、アンリ・マリオネが造るふくよかで上品な酸味のソーヴィニオン・ブラン。アプリコットやパッションフルーツのような香りが特徴。ミネラル分もたっぷり、バヴァロワに散らした塩との相性は抜群。

35 NO.50 THE WINE KINGDOM

前菜



ロワールの奇才、アンリ・マリオネが造るふくよかで上品な酸味のソーヴィニオン・ブラン。アプリコットやパッションフルーツのような香りが特徴。ミネラル分もたっぷり、バヴァロワに散らした塩との相性は抜群。



トゥーレーヌ「ソーヴィニオン」2007
Touraine Sauvignon
Henri Marionnet (Domaine de la Charrière)

6300円



カンテサンス

“岸田料理”を際立たせるソムリエの技
今、最も勢いのある料理人の一人が岸田周三シェフ。
その“リスト”的な料理には
常にスポットライトが当てられている。
ともすれば“孤高”となりがちな料理を
やさしく包むのは、どんなワインなのだろうか？

◆ベストプライス・スマートコースの「前菜」で紹介されました！
【アンリ・マリオネ】

トゥーレーヌ“ソーヴィニオン” 2007

…ロワールの奇才、アンリ・マリオネが造るふくよかで上品な酸味のソーヴィニオン・ブラン。
アプリコットやパッションフルーツのような香りが特徴。ミネラル分もたっぷり、バヴァロワに散らした塩との相性は抜群。

*マリアージュ:塩とオリーブオイルが主役 山羊のミルクのバヴァロワ
《カンテサンス/東京・白金台》

Château Nouragues J&F Robuchon | 一流の料理の饗宴 | FRENCH |

デザート	前菜	魚料理	肉料理
「プロヴァンス産の白ワイン」をメインに、特産品で数種類の高級食材をブレンドする。アルプスでは数種類の産品を生かした高級白ワイン、フランス産の高級食材をブレンドする。	ラングドク地方の白ワインの産地、畑の一部を代表する自然派ワインの造り手。畑の一部、わずか0.36ヘクタールの区画に植わるフィロキセラの害を逃れた樹齢150年口モランタン100パーセントで造る白ワイン。厚みのある味わいと豊かなミネラル感は、ロモランタンの常識を覆す。	コート・デュ・ローヌ地方、シャトーのフィロキセラの害を逃れた樹齢150年口モランタン100パーセントで造る白ワイン。厚みのある味わいと豊かなミネラル感は、ロモランタンの常識を覆す。	コート・デュ・ローヌ地方、シャトーのフィロキセラの害を逃れた樹齢150年口モランタン100パーセントで造る白ワイン。厚みのある味わいと豊かなミネラル感は、ロモランタンの常識を覆す。
世界で最も有名な白ワインの産地、畑の一部を代表する自然派ワインの造り手。畑の一部、わずか0.36ヘクタールの区画に植わるフィロキセラの害を逃れた樹齢150年口モランタン100パーセントで造る白ワイン。厚みのある味わいと豊かなミネラル感は、ロモランタンの常識を覆す。	ラングドク地方の白ワインの産地、畑の一部を代表する自然派ワインの造り手。畑の一部、わずか0.36ヘクタールの区画に植わるフィロキセラの害を逃れた樹齢150年口モランタン100パーセントで造る白ワイン。厚みのある味わいと豊かなミネラル感は、ロモランタンの常識を覆す。	コート・デュ・ローヌ地方、シャトーのフィロキセラの害を逃れた樹齢150年口モランタン100パーセントで造る白ワイン。厚みのある味わいと豊かなミネラル感は、ロモランタンの常識を覆す。	コート・デュ・ローヌ地方、シャトーのフィロキセラの害を逃れた樹齢150年口モランタン100パーセントで造る白ワイン。厚みのある味わいと豊かなミネラル感は、ロモランタンの常識を覆す。

41 NO.33 THE WINE KINGDOM

前菜



ロワール地方トゥレーヌを代表する自然派ワインの造り手。畑の一部、わずか0.36ヘクタールの区画に植わるフィロキセラの害を逃れた樹齢150年口モランタン100パーセントで造る白ワイン。厚みのある味わいと豊かなミネラル感は、ロモランタンの常識を覆す。



ヴァンド・ド・ロワール地方、シャトーのフィロキセラの害を逃れた樹齢150年口モランタン100パーセントで造る白ワイン。厚みのある味わいと豊かなミネラル感は、ロモランタンの常識を覆す。

Provignage 2007
Vin de Pays du Jardin de la France "Provignage"
Anri-Marionne (Domaine de la Charmoise)



シャトーレストラン ジョエル・ロブション

モダンフレンチとフィネスなワイン

“ザ・フランス”が奏でる至高の味わい

「20世紀最高の料理人」と謳われ、

今なおフランス料理界をリードし続けるジョエル・ロブション氏。

その世界観を余すところなく堪能できる東京恵比寿のシャトーレストランでは、繊細な料理とワインの二重奏が日々優雅に奏でられている。

◆ベストプライス・スマートコースの「前菜」で紹介されました！

【アンリ・マリオーネ】

VDP ジャルダン・ド・ラ・フランス“プロヴィニャージュ” 2007
 …ロワール地方トゥレーヌを代表する自然派ワインの造り手。畑の一部、わずか0.36ヘクタールの区画に植わるフィロキセラの害を逃れた樹齢150年口モランタン100パーセントで造る白ワイン。厚みのある味わいと豊かなミネラル感は、ロモランタンの常識を覆す。

＊マリアー・ジュ：ペリゴール産黒トリュフ

マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てと、フォアグラのコポーを削りかけて

《シャトーレストラン ジョエル・ロブション / 東京・恵比寿》