

ミセス 2014年12月号に掲載 ハーブが香るプロヴァンスのロゼ 〈シャトー・パラディ テール・デ・ザンジュ ロゼ〉 「古色というかオレンジがかった色合いが特徴的なロゼ。 柑橘や花を思わせるフレッシュな香りを持ち、ジューシーで華やか」

CORK
“コルク”のワインに合う一皿
セレクトワイン

no.1
甘くフルーティな
香りを持つ辛口

ドメーヌ・ド・ビュイジエール
ヴーヴレ・セック
キュヴェ・ド・シレックス・ブラン
Domaine des Aubuisières
Vouvray Sec
Cuvée de Siles, Blanc

ノース・ロワール地方の主
産シナン・ブラン100%
から、驚く柔らかい口
の白ワイン。味は辛口に
ちみちみとした甘い香り
とこのドメーヌは数米
へん好みが深い。

no.2
ハーブが香る
プロヴァンスのロゼ

シャトー・パラディ
テール・デ・ザンジュ ロゼ
Château Paradis
Terre des Anges, Rosé

古色というかオレンジが
かった色合いが特徴的なロゼ。
柑橘や花を思わせるフレッシ
ュな香りを持ち、ジューシー
で華やか。

no.4
優しい果実味と
しなやかな酸味

ドメーヌ・ド・ビュイロン
コート・ブルギニオン・ルージュ
アロブジカ
Domaine de Buis-Rond
Coteaux Bourguignons
Rouge Alobrogica

完全オーガニックの赤ワイン。
ピノノワールを主体にガム
種を10%加えている。酸味が
酸でタンニンは弱く、香ば
しく繊細な香りがある。

これまでのように料理ありきでワインを選ぶのではなく、**ワインのために料理を創造**するのが「コルク」流のアプローチ。ソムリエの田辺さんがワインを決め、その基本情報をシェフに伝え、シェフがイメージーションを駆使して再構築し、一杯の**ワインのための一皿**を作ります。たいへん専門的なことに思えますが、田辺さんにきくと「ぴったり合う**ワインと料理には、必ず共通項がある**からそれを見つければ成功です。」たとえば、no.3は海に近いワイナリーで造られたワイン。塩やヨードのニュアンスが感じられ、ぶどう果皮の色素によるこくがある。この要素を食材にあてはめると、潮の香りを持った濃厚な味の魚介、ういが思い浮かびます。そこでういと卵のスクランブルを合わせると、この組合せしかないと思えるほどぴったりとくるのです。鍵になるのは「**土地、色調、香り、味の四つの要素**」と田辺さん。インターネットで検索すれば情報は入手できますから、ワインと料理のマリアージュは家庭でもできるはず。「食材も味つけもシンプルにして、食材そのものを味わう料理がいいですね」と栗子シェフからのアドバイスも、no.4はナッツや土の香り、シナモンのような香ばしさが感じられます。このワインに合わせた一皿は、シナモンソルトをふった栗のフリット。なるほど！と誰もがうなずく、おいしい組合せです。ワインと料理の共通項を探るのは、知的な楽しみに満ちた旅のようです。



たなへこういちシェフ/44歳 「ザ・リッツ・カールトン東京」に在籍中。パリの「サントランス」で研修した。2012年「ラス(L'AS)」を立ち上げ、2017年「ラス(L'AS)」を立ち上げ、移転を機に「コルク」を併設。経営は共通している。

かねこがいつけ(シェフ) 「コート・ドール」などを継いで設立。帰国後「カラベイトゥマリ」のシェフに就任。2012年「ラス(L'AS)」を立ち上げ、移転を機に「コルク」を併設。経営は共通している。

コルク
●17時半～22時半(日曜、祝日は22時まで、共にL.O.)
●日曜、祝日以外は22時以降購入不可。火曜休み。
東京都港区南青山4-16-3 南青山コトリビル1F
☎03-6006-4069