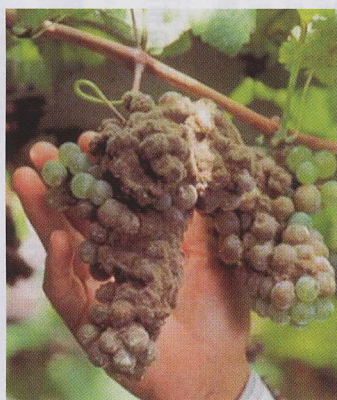


世界三大甘口葡萄酒は、フランスのボルドー地区の「ソーテルヌ」、ドイツの「トロツケ



貴腐葡萄

晩秋に霧が立ちこめると、ボツリヌス菌の一種である「ボツリヌス・シネレア菌」が葡萄の果皮に付着し、皮に穴を穿ちます。そうすると、果実の水分が蒸発し糖度が増した葡萄ができます。これが貴腐葡萄です。これを絞って発酵させると、甘口の貴腐葡萄酒ができます。

ン・ペーレン・アウスレーゼ」、そしてハンガリーの「トカイ」の貴腐葡萄酒です。私の私見ですが、多々ある「ソーテルヌ」の中で、一人横綱が「シャトー・ディケム」です。その他、大関なく、関脇もなく、小結が「シャトー・スデュイロー」、「シャトー・リユーセック」と続きます。「シャトー・ディケム」はダントツの貴腐葡萄酒です。葡萄酒を超えた、神の雫です。高貴な香り、輝きのある琥珀色、ピロードのような舌ざわり。お寺の名鐘のような、いつまでも響く余韻。この葡萄酒の形容は、筆舌に尽くせません。

さて、「ソーテルヌ」とよくマリアージュするのが、宮崎の「アップルマンゴ」です。マンゴの香りとソーテルヌの香りが通じるところがあります。フルコースの料理の後で、このデザートと共に楽しむと、至福の時を感じます。

「ソーテルヌ」

左京区 山本 博

その⑤

読む葡萄酒



シャトー・ディケム



シャトー・ディケム 2001



イグレック・ド・シャトー・ディケム2006

ケム」があれば、それは贋作です。

世界最高のデザートワインを造る「シャトー・ディケム」が極少量生産する辛口白ワインが「イグレック・ド・シャトー・ディケム」です。貴腐菌のつきが十分でない年のみ生産される為、非常に稀少な葡萄酒となつていま

す。強めの樽香、アルコール度数もやや高めです。フォアグラやブルーチーズの「ロツクフォル」などと非常に相性の良い葡萄酒です。辛口ながらたつぷりとした果実味を持ち、甘い貴腐ワインの香りをほのかに纏った味わいは、セミヨンとソーヴィニヨン・ブランから造られます。芳しい樽香と力強いアルコール感が非常に印象的です。