



読む葡萄酒

その④

CHAMPAGNE

SALON



左京区 山本 博



シャンパンの最高峰「SALON」

これはシャルドネ100%の「Blanc de Blancs（白葡萄のみから造られたシャンパン）」です。普通、シャンパンは白葡萄と赤葡萄を混ぜて造ります。この「SALON」は白葡萄だけで造られる葡萄酒。これは、豊作年の時のみ造られます。その年の年号が入った「プレステージ・シャンパン」です。

シャンパン好きの「ウージェエヌ・エメ・サロン」氏が究極のシャンパ



ン造りを目指して、シャンパーニュ

地区「コート・デ・ブラン（白い畑）」の特級畑「ル・メニル」で採れる葡萄から生まれます。太古はこの地は海でした。畑は貝の化石がごろごろとこがっています。石灰で地面が真っ白です。

私もこの葡萄酒を何度か味わいました。いつも鳥肌が立ちます。お寺の名鐘のようにいつまでも余韻が鼻腔に漂っています。ビスケット、ブ

「マリアージュ」します。春の味覚「白魚」の唐揚げには最高です。エチケツトに「S」の文字が書いてあります。「咲子」さんや「幸恵」さんのようにイニシャルが「S」のつく人の誕生日のプレゼントにはうってつけです。

JALのファーストクラスに出されるシャンパンがこの「SALON」です。空の上でいただくシャンパンは最高に美味しいです。酔いが素晴らしく体の末端に響きます。これは、ほんとうに「やみつき」になるシャンパン。究極でミステリアスな繊細さの中に、白い花や「アカシア」、「サンザシ」の芳香を含むミネラル感に溢れる、複雑な香りと表現されています。1997年のものは、絹のよ



ある愛飲家の情熱で造られた、唯一無二のシャンパーニュ。



うに精妙で、官能的で自己主張のできる女性的なシャンパンです。

(次回は11月号に掲載予定)