



PASSEPORT
GOURMAND
des vins de Bourgogne

ブルゴーニュワイン
グルメパスポート

*Le plus beau voyage,
celui des arômes*

最高にすてきな香りの旅へ



BOURGOGNES



「今日はどのボトルを開けようか」とセラーを開ける際、あのなで肩のボトルが真っ先に思い浮かぶ人は多いはず。そう、日常のテーブルでも、特別なお祝いの席でも、ひとときも欠かすことのできない相棒がブルゴーニュ /Bourgogne ワイン。

今夜の1本はヴォルネイ /Volnay、それともシャンボール・ミュジニー /Chambolle-Musigny？ シャブリ /Chablis、モンタニー /Montagny、それともプイイ・フエイッセ /Pouilly-Fuissé？ ブルゴーニュ /Bourgogne ワインだからといって、コッコ・ヴァン（鶏肉の赤ワイン煮込み）やジャンボン・ペルシエ（ハムのパセリ入りゼリー寄せ）など、ツアーガイドでお馴染みの郷土料理ばかりにとらわれるなんてナンセンス。それより意外な組み合わせの中にこそ、未知の喜びと大きな発見が隠されている。

海苔や昆布が冷やしたシャブリ /Chablis に合う？ 白身の魚だって照焼きにすればフルーティなピノ・ノワール /Pinot Noir にばっちり？ そんな驚きだらけのレシピブックが完成だ。相性に秀でた料理を極めるにつれ、テーブルにはますますブルゴーニュ /Bourgogne ワインの登場する機会が増えるはず。

グラスに注がれたのは美しくルビー色に輝くピノ・ノワール /Pinot Noir。軽く回しただけでスマイレやバラ、ホイチゴや赤スグリのアロマが広がり、口に含むとピロードのような滑らかさ。芳醇な果実味と爽やかな酸味が舌全体に広がり、喉越しもシルクのようにしなやか。料理をひと口、そしてワイン。今宵も夢見心地の素敵な世界へ、あなたをご招待。

京料理「木乃婦」 高橋 拓児：p.17-18,21-22,25-26,43-44,47-48,59-60
 一子相伝「なかむら」 中村 元計：p.9-10,11-12,23-24,29-30,49-50,55-56
 南禅寺畔「瓢亭」 高橋 義弘：p.13-14,19-20,35-36,39-40,41-42,53-54
 野草一味庵「美山荘」 中東 久人：p.15-16,27-28,33-34,37-38,45-46,57-58

日常に

ホタテ焼き、霜柑橘ジュレ.....	10
牛肉とアスパラの鍋仕立て.....	12
豚肉のタマネギ塩糍焼き酢取り茗荷.....	14
蛸の南蛮漬け.....	16
鯛とキャベツの豆乳煮込み.....	18
ホタテ貝とそら豆のかき揚げ 塩 酢だち.....	20
ホタルイカと菜の花の焼きびたし.....	22
牡蠣の佃煮.....	24
豚ヒレカツ.....	26
焼き茄子 鰻添え.....	28
鰹たたきワインソース.....	30

友達と一緒に

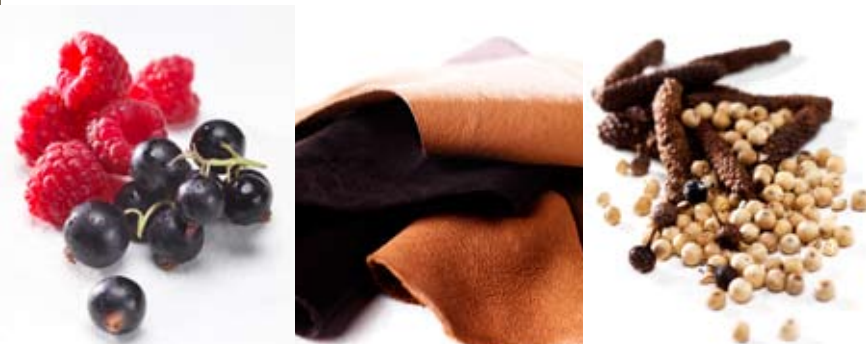
目板鰯 唐揚げ.....	34
--------------	----

鶏肉と大根の炊き合せ.....	36
サーモン木の芽焼き.....	38
マナガツオ味噌柚庵焼 菊菜切り胡麻和え.....	40
鯛昆布〆細造り 山葵 防風 紅たで 割だし.....	42
車エビの鬼殻焼き ブロッコリーの共合え.....	44
鴨ロース.....	46
ローストビーフ 黒七味風味だしジュレがけ.....	48
鯖の野菜蒸し.....	50

特別な時に

鯛ウニばさみ焼き刻み大葉 紫芽紫蘇 紅白柿なます.....	54
ソフトシェル・シュリンプのグリル.....	56
鹿肉のロースト.....	58
牛ロースの塩焼き 百合根と舞茸のソース 野菜だしあんかけ...	60

ブルゴーニュ/Bourgogne ワインについて



ブルゴーニュ/Bourgogne ワイン 料理との相性が最大の美点

遊び気分ではかの国や産地に浮気しても、かならず戻って来てしまうブルゴーニュ/Bourgogne。ワイン放浪の末に辿り着く、最後の拠り所。もしかすると、私たち日本人ほどブルゴーニュ/Bourgogne ワインの好きな国民はいないかも？

ブルゴーニュ/Bourgogne の赤ワインはピノ・ノワール/Pinot Noir の単一品種から造られているのに、モレ・サン・ドニ/Morey-Saint-Denis とサヴィニー・レ・ボーヌ/Savigny-lès-Beaune では舌触りや喉越しが少々違う。シャルドネ/Chardonnay のみから造られる白ワイン同士を比べてみても、マコン/Mâcon とシャブリ/Chablis ではリッチさやミネラルのバランスに違いが感じられる。

互いの差は小さなものだけど、豆腐や蕎麦の風味を利き分ける日本人だからこそ、細かな機微にも敏感に反応してしまうのに違いない。

そして、ブルゴーニュ/Bourgogne ワイン最大の美点が料理との相性の良さ。赤ワインも白ワインも押しつけがましい力強さが無いだけに、あらゆる食材、あらゆる調理法、あらゆる味付けに対応できる包容力をもっている。ブルゴーニュ/Bourgogne ほど懐の深いワインはほかに見当たらない。

では日本の料理、和食との相性は？ このレシピブックがその答え。ブルゴーニュ/Bourgogne ワインと日本料理の間には、どんな秘密の関係が潜んでいるのだろうか？

ブルゴーニュ/Bourgogne ワインについて



なぜブルゴーニュ /Bourgogne ワインが和食に合うのか？

シャルドネ /Chardonnay から造られるブルゴーニュ /Bourgogne の白ワインは、とても上品な白い花や果実の香り。香水ほど強く香らないので、上品な風味を覆い隠したりしないのが美点のひとつ。また白ワインの細やかな酸味が和の食材の繊細さを引きだし、舌触りの滑らかさと複雑な風味が日本料理の旨味とハーモニーを奏でる。ブルゴーニュ /Bourgogne の白ワインには炊き立てのお米のような香りが感じられることもあるので、よけいに日本人には親しみやすい。

赤ワインも同様。ホイチゴや赤スグリなど赤い果実の香りをもちながらそればかりが誇張されず、むしろ和の食材本来の香りをサポートする。酸味が軽やかで渋味も穏やかなピノ・ノワール /Pinot Noir を醤油を使った料理と合わせることで、余韻に心地よい後味が生まれる。欧米ではバラやスマレの花をピノ・ノワール /Pinot Noir に喩えるけれど、日本人のイメージは桜の花。またピノ・ノワール /Pinot Noir の柔らかく、

そして長く続く酸味が梅干しを思い起こさせることも、和の素材との相性のよさを際立たせるのだろう。

またブルゴーニュ /Bourgogne の赤ワインは熟成してくると、かつお節、昆布、干し椎茸など、干して乾燥させたイメージの香りや味わいが見られるようになる。このような出汁の旨味につながる風味からも和食との接点が垣間見える。

ブルゴーニュ /Bourgogne ワインは白も赤もともに、香りや味わいが強過ぎず、オークの香りも控えめで重過ぎない。アルコールもむやみに高くないので、基本的に酔いやすい体質の日本人には向いている。

日本料理もブルゴーニュ /Bourgogne ワインも歴史が長く、どちらも文化的な遺産といってよいほど互いに尊重しあえる間柄。まるで赤い糸で結ばれたカップルのように、ふたつの文化は融合しあう。



ブルゴーニュ /Bourgogne ワインの虜になったら、毎日だって楽しみたいもの。高級イメージの強いブルゴーニュ /Bourgogne だけど、じつはお気軽に開けられるワインも揃っている。

木いちごや赤スグリなど、赤い果実の香りが華やかに広がるブルゴーニュ・ルージュ /Bourgogne rouge やショレイ・レ・ポーヌ /Chorey-lès-Beaune。フローラルでフルーティ、酸味もきれいなブルゴーニュ・ブラン /Bourgogne blanc にブルゴーニュ・アリゴテ /Bourgogne aligoté。これら若々しさと瑞々しさにあふれたワインは、ようやく仕事から解放された午後9時過ぎ、気分をリフレッシュさせるのにぴったりだ。

合わせるのはごく日常的な、気取らないお料理を。特別な食材を揃える必要はいっさいなし。豚肉、アスパラガス、鮭、キャベツなど、いつでも冷蔵庫の中にあるもので出来上がり。

ウィークエンドのランチには、泡の弾けるクレマン・ド・ブルゴーニュ / Crémant de Bourgogne を。快活な気泡とピュアな酸味が乾いた喉を潤し、午後のショッピングを前に気分は上々。くれぐれも衝動買いには気をつけなくては。ワインショップに寄ったら自分へのご褒美などかこつけて、またブルゴーニュ /Bourgogne ワインを買ってしまいそうだから……。

ホタテ焼き、霜柑橘ジュレ

Coquilles Saint-Jacques grillées
et gelée d'agrumes



BOURGOGNES

おすすめワイン：

サン・ヴェラン/Saint-Véran

その他、ブーズロン/Bouzeron、コート・ド・ボーヌ/Côte de Beaune、プイイ・ヴァンゼル/Pouilly-Vinzelles など

「しなやかで、凝縮感があり、フローラル」タイプのブルゴーニュの白ワイン

▶ p64 を参照

4 人分

60 分（所要時間）

材料

ホタテ貝柱 4個
昆布 (2g) 2本
塩 適量
日本酒 100ml
板ゼラチン 2枚
だし 230ml
濃口醤油 適量
薄口醤油 適量
みりん 適量
スタチ 1～2個
生ウニ 12粒
花穂紫蘇 4本

- ① ホタテ貝柱を塩水(3%位)の中で洗い、ざるにあげる。
- ② 鍋に日本酒、昆布を入れて火にかけ煮切り、塩を少々加えてしっかりした味にする。
- ③ 真空袋にホタテ貝柱、②の地と昆布を入れて真空パックにする。
- ④ ③を57℃で12分間スチームコンベクションオーブンで加熱し、そのあと冷水に取る。
- ⑤ 板ゼラチンを水に入れておく。
- ⑥ だし、昆布を鍋に入れ火にかけ、濃口醤油、塩、みりん各少々でしっかりした味付けをし(みりんは甘くするのではなくスタチを絞った時にバランスをとるために入れる)、板ゼラチンを加えて溶かしたのち、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦ ③のホタテ貝柱の両面をバーナーで香りがする程度焼いたのち、すぐにラップにくるみ砕いた氷の中に入れて冷やす。
- ⑧ ⑥のゼリーがしっかり固まったら細かくつぶし、適量のスタチを絞る。
- ⑨ 器に⑦のホタテ貝柱を盛り、ウニをのせ、⑧のジュレをかけ、花穂紫蘇を散らす。

ワインとのマリアージュ：

海のミネラルが感じられるホタテ貝に、酸味を伴うジュレを添えたこの料理は、石灰質の土壌がもたらすミネラル感と生き生きとした柑橘系の酸味をもつ白ワインとの相性がとてもよい。またほのかに香るオーク由来のフレーバーが、ホタテ貝の両面をバーナーで焼いた際の香ばしい風味とも自然にマッチする。このタイプのワインはアカシアを思わせるフローラルな香りも合わせもつので、上に散らした花穂紫蘇がアクセントを添える。

牛肉とアスパラの鍋仕立て

Ragoût de bœuf et d'asperges



BOURGOGNES

4 人分

60 分 (所要時間)

材料

牛肉 (すきやき用) 400 g

アスパラガス 8 本

ゴボウ (300g) 1 本

【合わせ調味料A】

日本酒 250ml

砂糖 10 g

薄口醤油 30ml

濃口醤油 60ml

黒七味 適量

おすすめワイン：

メルキュレイ & メルキュレイ・プルミエ・クリュ・ルージュ /
Mercrey et Mercrey 1^{ers} Crus rouge

その他、アロース・コルトン&アロース・コルトン・プルミエ・クリュ/Aloxe-Corton
et Aloxe-Corton 1^{ers} Crus、フィサン&フィサン・プルミエ・クリュ/Fixin et Fixin
1^{ers} Crus、ジュヴレイ・シャンベルタン&ジュヴレイ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ
/Gevrey-Chambertin et Gevrey-Chambertin 1^{ers} Crus など

「堅牢でタンニンが強く、コクがある」タイプのブルゴーニュの赤ワイン

▶ p62 を参照

- ① ゴボウを土を落として洗い、笹欠きにする。
- ② アスパラガスは下から3cmを落とし、薄く皮をむき4cm位に切っておく。
- ③ 牛肉は適当な大きさに切っておく。
- ④ 鍋に油をしきゴボウを炒めて、Aの材料をすべて入れ、ある程度柔らかくなるまで中火で煮る。
- ⑤ 別の鍋に油をしき熱して、③の肉と②のアスパラガスを強火でざっと炒め、④のゴボウと煮汁を入れ少し炊く。
- ⑥ 黒七味をふりかける。

ワインとのマリアージュ：

脂のついた牛肉の薄切りと土っぽい香りのするゴボウを炊いた料理。しっかりとしたタンニンの心地よい収斂味が肉の余分な脂分を拭ってくれるので、いくら食べてももったりしない。とくにある程度熟成の進んだワインならば、腐葉土を思わせる土っぽいフレーバーを伴うので、ゴボウとの相性も一層増すはず。最後に軽く振りかけた黒七味が、ワインのスパイシーなアフターテイストとみごとに呼応する。

豚肉のタマネギ塩糍焼き 酢取り茗荷

Plat parfumé à base de
viande de porc et d'oignons



BOURGOGNES

4 人分

20 分 (所要時間)

(塩糍、豚肉漬け込み時間を除く)

材料

豚ロース肉 4枚
タマネギ (すりおろしたもの) 50g
塩糍 大さじ1
山椒の塩漬け 小さじ1

【塩糍】 ※市販でも可
糍 200g
塩 50g
水 250ml

【甘酢】
酢 200ml
水 300ml
砂糖 50g
塩少々 (作りやすい分量)

ミョウガ 2本

おすすめワイン：

サヴィニイ・レ・ポヌ & サヴィニイ・レ・ポヌ・プルミエ・クリュ・ルージュ /
Savigny-lès-Beaune et Savigny-lès-Beaune 1^{ers} Crus rouge

その他、プラニイ&プラニイ・プルミエ・クリュ /Blagny et Blagny 1^{ers} Crus、コート・ド・
ポヌ・ヴィラージュ /Côte de Beaune-Villages、イランシー /Irancy、モンテリー
&モンテリー・プルミエ・クリュ /Monthélie et Monthélie 1^{ers} Crus など

「しなやかでピロードのように滑らか、香り高い」タイプの
ブルゴーニュの赤ワイン

▶ p62 を参照

- ① 塩糍を作る。ボールに麩を入れてほぐし、塩を加えて馴染ませる。続いて水を加え、さらに混ぜる。容器に移し、毎日かき混ぜながら、常温で夏場なら1週間、冬場なら2週間ほどおく。
- ② ボールに、すりおろしたタマネギ、塩麩、山椒の塩漬けを加えて混ぜ合わせる。豚ロースにそれをまぶし、冷蔵庫で2~3日おく。
- ③ ②を取り出して表面の水気をぬぐい、フライパンで弱めの中火でこんがり焼く。
- ④ 酢・水・砂糖・塩を鍋に入れ、火にかけて煮沸させて冷まし甘酢とする。
- ⑤ 酢取りミョウガを作る。半分に切ったミョウガを熱湯にくぐらせて冷まし④に漬ける。

ワインとのマリアージュ:

豚肉をただ焼くだけではなく、あらかじめ塩糍となじませることで香りや味わいに複雑味が生まれ、味付け全体の塩分量を抑えることができる。この料理には口当たりがよく、ピロードのようなめらかな舌触りの赤ワインがおすすめ。豚肉の柔らかな肉質がワインのテクスチャーと重なり合い、塩味を抑えた分、料理もワインも素材そのものの風味が味わえる。さらに酢取りミョウガの穏やかな酸味が、ワインの果実味を引き立てる。

蛸の南蛮漬け

Poulpe au vinaigre



BOURGOGNES

おすすめワイン：

ブルゴーニュ・ブラン / Bourgogne blanc

その他、ブルゴーニュ・シトリー / Bourgogne Chitry、ブルゴーニュ・コート・サン・ジャック / Bourgogne Côte Saint-Jacques、ブルゴーニュ・ヴェズレイ / Bourgogne Vézelay など

「生き生きとして、軽やか、フルーティ」なタイプのブルゴーニュの白ワイン

▶ p64 を参照

- 4 人分
60 分（所要時間）
（タコを漬ける時間を除く）

材料

タコの足（生） 2本
日本酒 75ml
だし 75ml
みりん 75ml
酢 55ml
薄口醤油 45ml
塩 1g
太白胡麻油 適量

ニンジン 40g
タマネギ 40g
ブロッコリー 40g
ネギ 20g
鷹の爪 1本
レモン 1/2 個

- ① タコの足に塩を多めにふり、よく洗ってぬめりを取り洗い流す。
- ② まな板に水気を取ったタコの足をおき、あたり棒でよく叩き、柔らかくしたら幅広に薄くスライスしておく。
- ③ ニンジン、タマネギを細切りにしておく。
- ④ ブロッコリーを湯がいて、小さくカットして塩をふっておく。
- ⑤ 長ネギを焼いておく。
- ⑥ 鷹の爪の種を取っておく。
- ⑦ 鍋に日本酒、だし、酢、みりん、薄口醤油、塩、刻んだニンジンをいれ、火にかけて沸いてきたら、焼いたネギ、鷹の爪、タマネギを加えて煮立ちさせる。
- ⑧ フライパンに太白胡麻油を入れ、150～160℃位の温度にしておく。
- ⑨ ②のスライスしたタコに小麦粉をまぶし、よくはたいて⑧の油に入れて短時間で表面をカリッと揚げる。容器に入れ⑦の地を注ぎ半日おく。
- ⑩ 器に盛り、レモン果汁を絞り、④のブロッコリーを添える。

ワインとのマリアージュ：

日本の南蛮漬けはスペイン料理のエスカベッシュに似た、揚げた素材を酸味のあるタレに漬けた料理。食欲を促す爽やかな酸味が、フレッシュで生き生きとした、軽やかなタイプの白ワインととてもよい相性を生み出す。今回は淡白な素材であるタコを用いることにより、樽熟成が短かめ、あるいはまったく樽熟成を施さない、シンプルなフレーバーのワインとの調和を図っている。ワインはいつもより気持ち冷やしめの温度がおすすめ。

鯛とキャベツの豆乳煮込み

Dorade et chou marinés au lait de soja



BOURGOGNES

おすすめワイン：

ブルゴーニュ・ブラン / Bourgogne blanc

その他、ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌー / Bourgogne Hautes Côtes de Beaune、ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ / Bourgogne Côte Chalonnaise、マコン&マコン・ヴィラージュ / Mâcon et Mâcon Villages など

「生き生きとして、軽やか、フルーティ」なタイプのブルゴーニュの白ワイン

▶ p64 を参照

4 人分

15 分 (所要時間)

材料

タイ (切り身) 4切れ
キャベツ 1/2個

A

豆乳 (無調整) 135ml
サラダ油 大さじ 1 1/2

B

味噌 大さじ 2 1/2 ~ 3 1/2
みりん 大さじ 1 1/2
だし カップ 1 1/2
レモン汁 1/2 個分 (好みで)
塩 適量

黒コショウ (粗びき) 適量

- ① タイはウロコを除いて切り、両面に軽く塩をふってフライパンで焼き色をつけて焼く。
- ② キャベツは1枚ずつはがして葉と軸に切り分ける。鍋にたっぷりの湯を沸かし、葉はサッと湯通しし、軸は2分間茹でてから、ざるに取り、水気をきる。
- ③ ボウルにAの豆乳を入れ、サラダ油を少しずつ加えながら混ぜる。トロツとしてきたら、Bを加えて溶かし合わせる。
- ④ 鍋にだしを注いで弱火にかけ、煮立ってきたら①を入れ、ひと煮立ちしたら③と②を加える。
- ⑤ キャベツに煮汁がからんだら、塩少々で味を調え、レモン汁を加える。
- ⑥ 器に盛りつけ、黒コショウ少々をふる。

ワインとのマリアージュ：

嗜み応えのあるタイの身質と味わい、大豆からつくられた豆乳の滑らかな舌触りがポイント。軽やかなながら柔らかなみがあり、しなやかな喉越しのブルゴーニュ・ブラン / Bourgogne Blanc やマコン / Mâcon のワインには、タイのように淡泊な白身の魚とミルクシーな豆乳がよくマッチする。青みを感じさせるキャベツのフレーバーも、若々しいブルゴーニュ / Bourgogne の白ワインとは相性がよい。樽熟成を多少効かせたタイプならば、豆乳のコクともさらにバランスがとれる。

ホタテ貝とそら豆のかき揚げ 塩 酢だち

Beignets de coquilles Saint-Jacques
et de fèves



BOURGOGNES

おすすめワイン：

マコン&マコン・ヴィラージュ /Mâcon et Mâcon Villages

その他、ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ /Bourgogne Hautes Côtes de Beaune、ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ヌイ /Bourgogne Hautes Côtes de Nuits、ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ /Bourgogne Côtes Chalonnaise など「生き生きとして、軽やか、フルーティ」なタイプのブルゴーニュの白ワイン

▶ p64 を参照

4 人分

20 分（所要時間）

材料

ホタテ貝柱 160g
ソラマメ（皮をむいたもの）160g
三つ葉 8本

【揚げ衣】

卵 1個
水 200ml
小麦粉（ふるったもの）
100～120g

① ホタテ貝柱は硬いところを取り、サイコロ状に切る。ソラマメは薄皮をむき、三つ葉は葉を刻み、軸は1.5cm幅に切る。

② ボールに①を入れ、小麦粉少々を全体に刷毛でまぶし、打ち粉をする。

③ 揚げ衣を作る。別のボールに卵を割り入れて泡立て器で混ぜ、冷水を加えてさらに混ぜる。小麦粉を加えて叩くように混ぜる（少し粉が残る程度）。②に全体に絡む程度の分量を加える。

④ ③を4等分にし、穴じゃくして余分な衣をきって160℃の揚げ油に静かに入れ、時々返しながらかける。油をきって皿に盛る。

⑤ 塩、スタチを添える。

ワインとのマリアージュ：

ミネラルと旨味を伴うホタテ貝とグリーンな爽やかさを感じさせる三つ葉やソラマメを衣で包み、素材のもつ香りや味わいを率直に表現した料理。このひと皿には樽由来のオークフレーバーにあまり支配されていない、爽やかな果実味主体のマコン/Mâconやオート・コート/Hautes Côtesの白ワインがおすすめ。ワイン自体がもつ軽やかでフレッシュな味わいがてんぶらの油分をきれいに切り、料理そのものを引き立てる。

ホタルイカと菜の花の 焼きびたし

Calmars lucioles et fleurs de colza



BOURGOGNES

おすすめワイン：

ブルゴーニュ・アリゴテ / Bourgogne aligoté

その他、ブルゴーニュ・トネール / Bourgogne Tonnerre、プティ・シャブリ / Petit Chablis、サン・ブリ / Saint-Bris など

「生き生きとして、軽やか、フルーティ」なタイプのブルゴーニュの白ワイン

▶ p64 を参照

4 人分

20 分（所要時間）

材料

ホタルイカ 12 匹
菜の花 1/2 束

【だし】

水 1200ml
日本酒 80ml
みりん 80ml
薄口醤油 80ml
昆布 10ml
カツオ節 20g

花穂紫蘇 適量

煎りゴマ 適量

- ① 鍋にだしの材料を入れて沸騰させる。8割程度煮詰めて濾して、冷やしておく。
- ② 菜の花は焼いて、①のだしに漬けておく。
- ③ ホタルイカはボイルして、①のだしに漬けておく。
- ④ 器に②③を盛り、花穂紫蘇を飾り、煎りゴマをふる。

ワインとのマリアージュ：

お腹にキモをもつボイルしたホタルイカと、一度焼いてからだしに漬けた菜の花には、ともに旨苦味を感じられる。新緑を思わせるほど若々しく、軽やかな味わいのアリゴテ / Aligoté やサン・ブリ / Saint-Bris、ブルゴーニュ・トネール / Bourgogne Tonnerre といった白ワインなら、うまい具合にイメージを重ね合わせることができるだろう。花穂紫蘇の清らかで涼しげな香りも、これらのワインを呼び寄せる。



牡蠣の佃煮

Matelote d'huîtres à la japonaise



BOURGOGNES

おすすめワイン：

ブルゴーニュ・ルージュ / Bourgogne rouge

その他、ブルゴーニュ・エピヌイユ / Bourgogne Épineuil、ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ヌイユ / Bourgogne Hautes Côtes de Nuits、ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ / Bourgogne Hautes Côtes de Beaune など
「フルーティで軽やか、繊細」なタイプのブルゴーニュの赤ワイン

▶ p62 を参照

4 人分

60 分（所要時間）

材料

カキ 8個
日本酒 適量
昆布（5cm角） 1枚
ショウガ 20g
砂糖 適量
薄口醤油 適量
小カブ 1個
太白胡麻油 10ml
ユズ 適量

- ① 鍋底に昆布をしき、カキをのせ日本酒をヒタヒタに入れ火にかける。
- ② ①のカキに十分に火が通ったら、輪切りのショウガを少々、砂糖、薄口醤油を少々入れて煮詰め、最後に太白胡麻油を加えて味を調える。
- ③ ②のカキを軽く燻煙にかける。
- ④ 小カブを水でよく洗い適当な大きさに切る。
- ⑤ フライパンに油少々をしき、強火で小カブの両面を焼き、軽く塩をふる。
- ⑥ 器に③と⑤を盛りつけ、ユズの皮をおろしてふる。

ワインとのマリアージュ：

生牡蠣なら白ワインだが、ちょっとひと工夫でブルゴーニュ/Bourgogneの赤ワインとのマッチングも可能。赤でも牡蠣に合うのは、やはり石灰質土壌のミネラルが互いを呼び合うからだ。醤油の複雑な風味、昆布の旨味、ショウガのもつ爽やかさを伴うスパイシーさ、ユズの皮の清涼感が、ブルゴーニュ/Bourgogneでも軽やかなタイプの赤ワインと調和する。タンニンが強過ぎたり、酸味の激しいタイプだと、双方の特徴を打ち消すことになるので注意したい。



豚ヒレカツ
Filets de porc panés



4 人分
20 分 (所要時間)

材料

- 豚ヒレ 300g
- 【ゴマクリーム】
- ゴマペースト 50g
- 煮切り酒 40ml
- 薄口醤油 15ml
- 【あん】
- 一番だし 500ml
- 塩 5g
- 砂糖 10g
- 酢 15ml
- 日本酒 15ml
- 濃口醤油 (またはウスターソース) 15ml
- キャベツ 適量
- ラディッシュ 適量

おすすめワイン：
ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ・ルージュ /
Bourgogne Côte Chalonnaise rouge
その他、コトー・ブルギニオン /Coteaux bourguignons、ブルゴーニュ・バストゥ・グラン /Bourgogne Passe-tout-grains、ブルゴーニュ /Bourgogne、マルサネ・ロゼ /Marsannay rosé、マコン /Mâcon、マコン&マコン・村名付き /Mâcon et Mâcon suivi du nom du village など
「フルーティで軽やか、繊細」なタイプのブルゴーニュの赤ワイン
▶ p62 を参照

- ① 豚ヒレに小麦粉、卵白をつけてパン粉をつける。
- ② 150℃の油で7分間揚げる。
- ③ 少しおいて、予熱で火を通してから切る。
- ④ ゴマクリームを作る。ゴマペーストに煮切り酒、薄口醤油を少しずつ入れ、あたり鉢で少しずつ伸ばしていく。
- ⑤ あんを作る。鍋に、一番だしとその他の材料すべてを入れて混ぜる。
- ⑥ ③を皿に重ね盛りして、上からキャベツの千切りをのせて、④⑥をかける。半分に切ったラディッシュを皿のふちに飾る。

ワインとのマリアージュ：
脂身が少なく、肉の旨味が凝縮した豚のヒレ肉を、カリッと香ばしく揚げたカツレツ。肉の脂身が少ないためパワフルなワインは必要ない。余熱で火が通り、美しいロゼに色付いたヒレ肉のパートナーには、繊細で軽やかな風味のピノ・ノワール/Pinot Noirが好相性となる。しかし、ここで味の強いウスターソースをかけてしまったら、ワインが台無し。さっぱりしたポン酢と適度に香ばしいゴマペーストが、ワインとのバランスをとってくれる。



焼き茄子 鰻添え

Aubergines grillées et anguilles



BOURGOGNES

4 人分

60 分 (所要時間)

材料

ナス (60g) 4本
ウナギ (160g) 1本
日本酒 100ml
だし 100ml
みりん 15ml
薄口醤油 10ml
昆布 4g

ショウガ 10g

おすすめワイン：

クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ブリュット /
Crémant de Bourgogne blanc brut

その他、クレマン・ド・ブルゴーニュ・ドゥミ・セック /Crémant de Bourgogne
demi-sec、クレマン・ド・ブルゴーニュ・ロゼ /Crémant de Bourgogne rosé、
クレマン・ド・ブルゴーニュ・ミレジム /Crémant de Bourgogne millésimé

▶ p64 を参照

- ① ウナギをおろし、背びれ、腹びれを取り、包丁で皮目のぬめりをしごき取り、軽く塩をあてて30分位おいておく。
- ② ①のウナギを皮目から少々焦げ目がつく程度に焼き、身の方はきつね色になるまで中火で焼く。
- ③ ショウガをおろしておく。
- ④ 鍋に日本酒、だし、昆布、みりん、薄口醤油を入れ、弱火で加熱してゆき沸騰してきたら、②のウナギを加え、クッキングペーパーで落し蓋をして約10分炊く。
- ⑤ 炊いている間に、ナスを直火で焼き、皮をはいておく。
- ⑥ ナスを食べやすい大きさに切り器に盛り、ウナギも食べやすい大きさに切り、④の鍋の地ごと焼きナスの上に添え、おろしショウガを添える。

ワインとのマリアージュ：

ウナギも甘辛いタレを漬けながら焼いた蒲焼きであれば、風味のしっかりした赤ワインが欲しくなる。しかしだしを使った料理なら、酵母の旨味を伴う瓶内二次発酵のクレマン /Crémant が意外なほど合う。焼きナスの香ばしさもクレマン /Crémant のトースティなフレーバーとハーモニーを奏で、最後に添えたおろしショウガが清涼感を演出。黒ブドウを使ったブラン・ド・ノワール /Blanc de Noir やロゼ /Rosé、熟成期間の長いミレジメならなおよし。



鰹たたきワインソース

Sashimis de bonite accompagnés
d'une sauce au vin



BOURGOGNES

おすすめワイン：

クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ブリュット/
Crémant de Bourgogne blanc brut

その他、クレマン・ド・ブルゴーニュ・ドゥミ・セック/Crémant de Bourgogne demi-sec、クレマン・ド・ブルゴーニュ・ロゼ/Crémant de Bourgogne rosé、クレマン・ド・ブルゴーニュ・ミレジム/Crémant de Bourgogne millésimé

▶ p64 を参照

4 人分

60 分（所要時間）

材料

カツオ 200g
太白胡麻油 大さじ2
白ワイン 100ml
ダイコン 200g
ネギ 適量
ワサビ 適量

- ① カツオを5枚におろし、鬼皮を取る。
- ② フライパンに太白胡麻油をしき、180℃位に熱する。
- ③ そこに①のカツオを皮目を下にして入れ、上から抑えるようにして皮目から8mmほど火が入るまで焼き、もう一方の面は5mmほど火が入る位まで焼き、ラップにくるんで砕いた氷の中に入れ、熱を取る。
- ④ ダイコンをおろして軽く水洗いし水気を少し取る。アルコールを飛ばした白ワインと混ぜ、塩を加えてしっかりした塩加減にする。
- ⑤ ③のカツオを適当な大きさに切り、器に盛りつける。④のダイコンおろしとワサビ、ネギをあしらう。

ワインとのマリアージュ：

食事のスタートにおいておいしいアペリティフとして。湿度の高い日本の夏の気候の中においても、すっきりとして食欲が増す。皮目のみ火を通したカツオはねっとり赤身の肉に近い味わいがある。ダイコンにはワインと塩が効いており、和えて食べると赤身にダイコンのさわやかな味わいが加わる。泡立ちの細かいクレマン/Crémantがダイコンの香りを持ち上げ、カツオの赤い身質を包むように香りと味がお互いの要素に違和感なく溶け込んでいく。





気の置けない友達が尋ねて来る日は落ち着かない。なにせグルメ評論家気取りの食通ばかり。ワインの好みもとびきりうるさく、みな根っからのブルゴーニュ/Bourgogne 通ときている。料理の出来栄えやワインの質もさることながら、双方のマッチングについてもまいど手厳しいコメントを浴びせてくるから、まったく気が抜けない。

こういう時は料理が先？ それともワイン選びから？ 彼らが来るならブルゴーニュ/Bourgogne は必須。先にワインを決め、それに合う料理を考えよう。

そういえばこの間開けた 2010 年のポマール・ブルミエ・クリュ/Pommard 1^{er} Cru はまだ若過ぎると言われたっけ？ 2007 年のオーセイ・デュレス・ブルミエ・クリュ/Auxey-Duressse 1^{er} Cru ならもう飲み頃のはず。

赤 1 本ではきっと足りなくなるから、白のサン・ヴェラン/Saint-Véran も冷やしておこう。これはフレッシュな 2011 年でノープロブレム。

このレシピブックのおかげで先にワインを選んでしまえば、料理は自動的に決まるかららくちん。サン・ヴェラン/Saint-Véran には白身魚のこぶず。魚売り場に旬のマコガレイがあったら言うことなし。オーセイ・デュレス/Auxey-Duressses には鴨ロース、オコゼの唐揚げもきつと合う。

このパーフェクトなマッチングに、さしもの彼らもかならずや舌を巻くに違いない。そしたら、誰かのセラーに眠っているお宝のブルゴーニュ/Bourgogne をせしめるのだ。相性ばっちりの料理は、私が用意するからと言って……。

目板鰈 唐揚げ

Limande frite



BOURGOGNES

おすすめワイン：

サントネイ&サントネイ・プルミエ・クリュ・ブラン/
Santenay et Santenay 1^{er}s Crus blanc

その他、ショレ・レ・ボヌ/Chorey-lès-Beaune、ラドワ&ラドワ・プルミエ・クリュ
/Ladoix et Ladoix 1^{er}s Crus、サン・ロマン/Saint-Romain など「しなやかで、
凝縮感があり、フローラル」タイプのブルゴーニュの白ワイン

▶ p64 を参照

4 人分

60 分（所要時間）

材料

メイタガレイ（約 230 g）2尾

塩 適量

日本酒 150ml

太白胡麻油 1000ml

スタチ 4個

① メイタガレイの裏の胸ヒレの後ろに、少し包丁で切り目を入れ、内臓を取り出し、よく洗って水気を取っておく。

② 5枚おろしの感覚で背骨の辺りから、エンガワに沿ってギリギリまで包丁を入れる。尾びれから、ハサミで背骨のみを切断しながら取り除き、日本酒でよく汚れを落とし、水気を拭き取り、軽く塩をあて30分ほどおく。

③ 深めのフライパンに太白胡麻油を入れ、145℃まで温度を上げておく。

④ ②のメイタガレイに片栗粉をふり、身の開いた方から③の熱した油に入れ、たまに返ししながら約10分間揚げます。

⑤ 器に盛り、塩とスタチを添える。

ワインとのマリアージュ：

バランスよくまとまり、安定したワインを生み出すサントネイ/Santenayやショレ・レ・ボヌ/Chorey-lès-Beauneなどのアペラシオンは、メイタガレイのような淡泊ながら味のある白身魚との相性がすこぶるよい。胡麻油を使ってこんがり揚げることにより、炒ったナッツを思わせる香ばしさも感じられ、適度に樽熟成を施したこのタイプの白ワインがもつナッツのニュアンスとも調和する。スタチのフレッシュで爽やかな酸味がコントラストとなり、料理とワイン、双方の味わいを一層膨らませる。

鶏肉と大根の炊き合せ

Ragoût de poulet et de radis
à la japonaise



BOURGOGNES

おすすめワイン：

ブルゴーニュ・ルージュ / Bourgogne rouge

その他、ブルゴーニュ・シトリー / Bourgogne Chitry、ブルゴーニュ・コート・サン・ジャック / Bourgogne Côte Saint-Jacques、ブルゴーニュ・コート・デュ・クショワ / Bourgogne Côtes du Couchois など

「フルーティで軽やか、繊細」なタイプのブルゴーニュの赤ワイン

▶ p62 を参照

4 人分

40 分 (所要時間)

材料

鶏モモ肉 1 枚 (約 300g)
ダイコン 300g
だし 700ml
薄口醤油 15ml
濃口醤油 10ml
みりん 20ml
片栗粉 適量
山椒 適量

① ダイコンは、2cm幅に切り、皮をむいて4つに切る。鍋に入れ、だしを加えて火にかける。沸騰してきたら中火にし、竹串がスッと通るくらいまで火を通す。みりん、薄口醤油、濃口醤油で味を調え、10分ほど炊く。

② 鶏肉は余分な脂や皮を取り除き、フライパンで皮をこんがり焼く。冷まして食べやすい大きさに切る。表面に片栗粉をまぶす。

③ ①の鍋に、②を加えて火を通す。

④ 器に盛り、好みで山椒を添える。

ワインとのマリアージュ：

自身の家禽類である地鶏とだして焚いたダイコンのコンビネーション。しなやかで深い味わいの白ワインでも楽しめそうだが、醤油の存在がむしろ赤ワインを呼ぶ。とはいえ、素材が鶏とダイコンだから、パワフルで重い赤ワインでは料理が負けてしまう。ベーシックなブルゴーニュ・ルージュ / Bourgogne rouge など、軽やかで繊細なタイプの赤ワインを選びたい。山椒はお好みだが、振り過ぎればワインの風味を壊してしまうので注意したい。

サーモン木の芽焼き

Saumon en teriyaki au poivre sansho



BOURGOGNES

4 人分

60 分 (所要時間)

材料

日本酒 200ml
みりん 150ml
濃口醤油 100ml

サーモン 400g
木の芽 2g
塩 適量

おすすめワイン：

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ・ルージュ /
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge

その他、ブルゴーニュ・シトリ / Bourgogne Chitry、ブルゴーニュ・コート・ドー
セール / Bourgogne Côtes d'Auxerre、ブルゴーニュ・クーランジュ・ラ・ヴィ
ヌーズ / Bourgogne Coulanges-la-Vineuse など

「フルーティで軽やか、繊細」なタイプのブルゴーニュの赤ワイン

▶ p62 を参照

- ① 日本酒、みりん、濃口醤油を鍋に入れ、半分の量になるまで煮詰める。
- ② サーモンを切り身にし、薄い塩をあてて30分程おく。
- ③ 木の芽を包丁で粗く微塵切りにしておく。
- ④ ②のサーモンに串を打ち、中火で両面がきつね色になり、所々に焦げ目がついてきたら、
①のタレを2~3回ほど両面にかけてながら焼きあげてゆく。
- ⑤ 器に盛り、③の木の芽を散らす。

ワインとのマリアージュ：

サーモンは便利な素材であり、生でも加熱しても、調理法次第で白ワインにも赤ワインにも対応できる。今回は甘塩っぱいタレを漬けながら遠火で丁寧に通し、サーモンのしっとりした食感を損なうことなく、風味の凝縮感を増している。木の芽を添えることで爽やかなフレーバーが加わるので、繊細なタイプの赤ワインを選びたい。明るいいルビー色の色調が、サーモンの身の色とも調和して美しい。

マナガツオ味噌柚庵焼
菊菜切り胡麻和え
Managatsuo au miso et au cédrat



BOURGOGNES

おすすめワイン：

プイ・フュイッセ / Pouilly-Fuissé

その他、オーセイ・デュレス&オーセイ・デュレス・ブルミエ・クリュ/Auxey-Duresses et Auxey-Duresses 1^{ers} Crus、マランジュ&マランジュ・ブルミエ・クリュ/Maranges et Maranges 1^{ers} Crus、プイ・ロシェ/Pouilly-Loché など「しなやかで、凝縮感があり、フローラル」タイプのブルゴーニュの白ワイン
➤p64を参照

- 4 人分
15 分（所要時間）
（マナガツオ漬け込み時間除く）

材料

マナガツオ（50g） 4切れ
【味噌柚庵地】
煮切り酒 100ml
みりん 80ml
薄口醤油 40ml
濃口醤油 20ml
白味噌 50g
ユズ（薄切り） 2～3枚

菊菜 1/2束
だし 100ml
薄口醤油 10ml
濃口醤油 5ml
切りゴマ 適量

- ① ボールに味噌柚庵地の材料を入れて混ぜ合わせる。白味噌は最後に加える。
- ② 刻んだユズ、マナガツオの切り身を入れ、冷蔵庫で2時間以上漬け込む。
- ③ マナガツオを取りだし、グリルで弱めの中火で7～8分焼く。
- ④ 菊菜は根の部分を取り落とし、1枚ずつにして水で洗う。鍋にたっぷりの湯を沸かし、サッと湯がいて水に落とす。軸の根本を揃えて水気をしっかりと絞り、3cm幅に切る。
- ⑤ ④を薄口醤油と濃口醤油で味を調え、切りゴマを加えて和える。

ワインとのマリアージュ：

固く身の締まったマナガツオを柚子味噌に漬け込み、ゆっくりと丁寧に火を通した料理。白味噌の甘味がプイ・フュイッセ/Pouilly-Fuisséやオーセイ・デュレス/Auxey-Duressesなどフルーティで柔らかみのあるシャルドネの味わいとマッチし、ユズのもつ柑橘系のフレーバーがこれらの白ワインにも共通して感じられる。味噌のクリーミーさとワインのまろやかさな舌触りが強調しあい、テクスチャー的にも大いに楽しめる組み合わせだ。

鯛昆布^め細造り
山葵 防風 紅たで 割だし
Dorade enveloppée
dans une algue



BOURGOGNES

- 4 人分
30 分（所要時間）
（鍋を締める時間除く）

材料

タイの上身 200g
日本酒 30ml
薄口醤油 2.5ml
昆布 適量
塩 適量

【割りだし】

一番だし 100ml
薄口醤油 20～30ml
濃口醤油 10ml
柑橘類の絞り汁（ユズ・スタチ・
レモン） 適量

ワサビ、防風、紅たで 適量

おすすめワイン：

シャブリ&シャブリ・プルミエ・クリュ /
Chablis et Chablis 1^{ers} Crus

その他、コート・ド・ニュー・ヴィラージュ/Côte de Nuits-Villages、ペ
ルナン・ヴェルジュレス&ペルナン・ヴェルジュレス・プルミエ・クリュ/Pernand-
Vergelesses et Pernand-Vergelesses 1^{ers} Crus、リュリイ&リュ
リイ・プルミエ・クリュ/Rully et Rully 1^{ers} Crus など

「しなやかで、凝縮感があり、フローラル」タイプのブルゴーニュの白ワイン

▶ p64 を参照

- ① さく取りしたタイは、皮を取り除いて8cm幅に切る。7～8mmの厚さに開き、繊維に沿って平行に8mm幅に切る。軽く塩をまぶして30分ほどおく。
- ② 日本酒に少量の薄口醤油を入れ、①にまぶす。
- ③ 昆布は、濡れ布巾で表面をぬぐってしんなりさせておく。バットにラップをしき、昆布をしいたところに②を並べ、昆布で包んだ後、ラップを閉じる。重しをして2時間～5時間ほどおく。
- ④ 一番だしに、薄口醤油・濃口醤油を入れ、ユズの皮のすりおろしと柑橘類の絞り汁を加え、茶漉しなどの細かい目の網で濾す。
- ⑤ タイを昆布から取りはずして器に盛り、ワサビ、防風、紅たでなどあしらいを添えて、脇から割りだしを注ぐ。

ワインとのマリアージュ：

淡泊な生の白身魚を昆布で包み、昆布のもつ旨味成分のグルタミン酸を魚に浸透させる昆布^めは、日本の伝統的な料理法。基本的に淡泊で繊細な料理なので、合わせるなら白ワインは当然ながら、樽香が控えめの、すっきりしたタイプを合わせたい。またミネラルの強いワインほど、繊細な生の魚介類と相性がよい。タイは噛みしめるほどに旨味が徐々に膨らんでくる。柑橘の絞り汁が加わることで、香りの点でもワインと調和。

車エビの鬼殻焼き ブロッコリーの共合せ

Crevettes impériales grillées et légumes



BOURGOGNES

4 人分

15 分（所要時間）
（車エビの漬け込み時間を除く）

材料

車エビ 5尾
ブロッコリー 1½個
ウルイ 3本
白ワイン 適量
オリーブオイル 適量
塩 適量

おすすめワイン：

モンタニイ&モンタニイ・プルミエ・クリュ/
Montagny et Montagny 1^{ers} Crus

その他、モンテリー&モンテリー・プルミエ・クリュ/Monthélie et Monthélie 1^{ers} Crus、サヴィニイ・レ・ボヌ&サヴィニイ・レ・ボヌ・プルミエ・クリュ/Savigny-lès-Beaune et Savigny-lès-Beaune 1^{ers} Crus、ヴィレ・クレッセ/Viré-Clessé など

「しなやかで、凝縮感があり、フローラル」タイプのブルゴーニュの白ワイン

▶p64を参照

- ① 車エビを塩を溶かした白ワインに1時間ほど漬ける。
- ② ブロッコリーを湯がき、1個分をペーストにする。
- ③ ②のペーストにしたブロッコリーにオリーブオイル、塩を加える。
- ④ 車エビを丸の姿のまま高温で焼く。
- ⑤ ウルイを湯がく。
- ⑥ 焼いた車エビ、湯がいたブロッコリー、ブロッコリーのペースト、ウルイを器に盛りつける。

ワインとのマリアージュ：

白ワインでマリネした車エビを豪快に殻のまま焼き上げた料理。白ワインの穏やかな酸味、車エビの甘味と旨味、炙られた殻の香ばしい風味が渾然一体となり、コート・シャロネーズ/Côte Chalonnaiseのモンタニイ/Montagnyやマコネ/Maconnaiseのヴィレ・クレッセ/Viré Clesséなど、適度にオークの効いた、しなやかで穏やかな風味の白ワインとよく合う。ブロッコリーなど、添えられた野菜の自然な甘味も、このタイプの白ワインとは相性がよい。

鴨ロース
Canard rôti



BOURGOGNES

4 人分

26 時間（所要時間）

材料

鴨胸肉 1枚
鶏ガラスープ 125ml
濃口醤油 40ml
日本酒 15ml
ハチミツ 40g
カラシ 適量

おすすめワイン：

ニュイ・サン・ジョルジュ&ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ /
Nuits-Saint-Georges et Nuits-Saint-Georges 1^{ers} Crus

その他、モレ・サン・ドニ&モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ / Morey-Saint-Denis et Morey-Saint-Denis 1^{ers} Crus、ポマール&ポマール・プルミエ・クリュ / Pommard et Pommard 1^{ers} Crus、ヴジョ&ヴジョ・プルミエ・クリュ / Vougeot et Vougeot 1^{ers} Crus など

「堅牢でタンニンが強く、コクがある」タイプのブルゴーニュの赤ワイン

▶ p62 を参照

- ① 鴨の胸肉を掃除し、皮目を串で100カ所ほど突いておく。
- ② フライパンを熱し、鴨の皮目のみ、きつね色になるまで焼いておく。
- ③ 鶏ガラスープ、日本酒、濃口醤油、ハチミツを鍋に合わせ、常温にしておく。
- ④ ②の鴨を真空袋に入れ、③の地を加え真空パックにする。蒸し器を90℃に設定し、真空パックを約10分間蒸す。別の鍋に53℃のお湯を作っておき、蒸し終わった鴨を入れて約20分間湯煎する。常温に置いて粗熱を取り、冷蔵庫においておく。
- ⑤ 鴨をスライスし、器に盛り、カラシを添える。

ワインとのマリアージュ：

しっかりした酒質とコクのある赤ワインを十分熟成させると、冷めた紅茶、なめし皮、赤身の熟成肉の香りが広がってくる。醤油とハチミツの風味を加え、真空調理で旨味が染み込んだ鴨のロースが、この複雑なフレーバーのワインにびたりとはまる。ワインの練れた渋味が焼き色をつけた鴨の皮目の脂身を中和し、後味を一層まろやかなものにしてくれる。

ローストビーフ 黒七味風味
だしジュレがけ
Rôti de bœuf et gelée japonaise



BOURGOGNES

4 人分

60 分 (所要時間)

材料

牛モモ肉 500g

【漬け地】

濃口醤油 60ml

みりん 60ml

日本酒 10ml

黒七味 1g

【だしジュレ】

薄口醤油 80ml

みりん 80ml

日本酒 80ml

昆布 10g

カツオ節 20g

水 1200ml

ポートワイン 15ml

濃口醤油 15ml

ゼラチン 12g

クレソン 適量

黒七味 適量

おすすめワイン：

ジヴリ&ジヴリ・プルミエ・クリュ / Givry et Givry 1^{ers} Crus

その他、ボヌ&ボヌ・プルミエ・クリュ / Beaune et Beaune 1^{ers} Crus、シャ
ンボール・ミュジニ&シャンボール・ミュジニ・プルミエ・クリュ / Chambolle-
Musigny et Chambolle-Musigny 1^{ers} Crus、ヴォルネイ&ヴォルネイ・プル
ミエ・クリュ / Volnay et Volnay 1^{ers} Crus、ヴォーヌ・ロマネ&ヴォーヌ・ロマネ
・プルミエ・クリュ / Vosne-Romanée et Vosne-Romanée 1^{ers} Crus など
「しなやかでピロードのように滑らか、香り高い」タイプのブルゴーニュの
赤ワイン

▶ p62 を参照

① 牛モモ肉はフライパンで焼き目をつけ、表面を急冷したら真空袋に入れ、漬け地と一緒
に真空パックにする。65℃で湯煎にしたのち、40分火にかけ急冷する。

② 鍋に薄口醤油、みりん、日本酒、水、カツオ節、昆布、ポートワイン、濃口醤油を入れて沸
騰させて、8割程度煮詰めたら濾しておく。そこに戻したゼラチンを加えて煮溶かし、冷やし
ておく。

③ 器に黒七味をしき①をカットしてのせ、クレソンを飾り、冷やしておいた②をかける。

ワインとのマリアージュ：

脂身の少ない牛モモ肉の表面を強火で焼き色をつけた後、日本酒や醤油などの漬け地に馴染ませ、
低温でゆっくり火を通してから急速に冷やした、赤身の肉ながら比較的繊細な料理。タンニンの強い
パワフルな赤ワインでは、上品な素材を壊すことになりかねないので、しっとりピロードのようなテ
クスチャーの赤ワインを選ぶ。とろみのあるジュレが、ワインの舌触りとハーモニーを奏で、添えたク
レソンが爽やかさを補う。



鯖の野菜蒸し

Maquereau sawara et légumes à l'étuvée



BOURGOGNES

4 人分

60 分（所要時間）
（サワラを漬ける時間を除く）

材料

サワラ 300g
キャベツ 1/4個
シイタケ（大）4個
トマト（大）1個
タケノコ（湯がいたもの） 240g
太白胡麻油 20ml
昆布（3cm角） 12枚
塩 適量
木の芽 適量

おすすめワイン：

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ /
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits rouge

その他、コトー・ブルギニヨン / Coteaux bourguignons、ブルゴーニュ・コート・ドール / Bourgogne Côtes d'Auxerre、ブルゴーニュ・クーランジュ・ラ・ヴィヌーズ / Bourgogne Coulanges-la-Viveuse など
「フルーティで軽やか、繊細」なタイプのブルゴーニュの赤ワイン

▶ p62 を参照

- ① サワラの上身を用意し、軽く塩をして1時間ほどおく。
- ② ①を斜めに12切れにスライスし、熱湯にくぐらし冷水に入れ、冷めたらざるにあげる。
- ③ キャベツを1cm幅に切りほぐす。
- ④ シイタケを少し火が通るくらい焼いたのち、5mm幅に切る。
- ⑤ トマトは輪切りにしておく。
- ⑥ タケノコは放射状にスライスする。
- ⑦ サワラの大きさに合わせて昆布を切り、昆布の上にサワラをのせる。
- ⑧ 容器にキャベツをしき、塩を軽くふる。その上に昆布とサワラのセット、さらにその上に湯がいたタケノコ、トマト、シイタケを散らし、上から太白胡麻油をそれぞれにかけ、塩を少々ふり、90℃で10分間蒸す。
- ⑨ 蒸しあがったら木の芽を散らす。

ワインとのマリアージュ：

サワラのような青魚は白身よりも赤身に近く、白ワインでももちろんよいが、赤ワインとのハーモニーも十分に楽しめる。昆布と一緒に蒸すことで旨味が深まり、タケノコやシイタケの土っぽいニュアンスも赤ワインを引き寄せる。ただし、素材はあくまで魚なので、あまり力強いものは選ばず、軽やかで繊細なタイプに留めておくこと。キャベツや木の芽のすがすがしいフレッシュな風味が、この若々しいワインにはちょうどよい。



特別な時に



両親の結婚記念日、従妹の就職祝い、親友のバースデーパーティー。日ごろ積み重ねたワインの知識と料理の腕前を振るまう、ハレの舞台。こんな時におjectionしてはいけない。

たいせつな人を祝福するのだから、とって置きのワインを開けよう。急な呼び出しにも応えられるように、ワインセラーには偉大なブルゴーニュ/Bourgogneをいつも数本寝かせてある。赤はシャルム・シャンベルタン/Charmes-Chambertin にボンヌ・マール/Bonnes-Mares、白はコルトン・シャルルマーニュ/Corton-Charlemagne にシャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Crus。でもどれもこれもちょっと若め。あらためてセラーの中を調べたら、あった！

1985年のエシェゾー/Échezeaux。人生の大きなイベントには、時の流れが香りや味わいに影響を与えた円熟の1本こそふさわしい。

食材だって最高のものを用意しなくては、せっかくのワインがかawaiiそう。若狭湾のぐじ、落石の生ウニ、西伊豆の伊勢エビ、それから松阪牛のロース肉。

黄金色に輝くコルトン・シャルルマーニュ/Corton-Charlemagne が、ホクホクとしたグジの身質を際立たせ、艶めかしい香りを解き放つクロ・ド・ヴージュ/Clos de Vougeot が、とろけるような松阪牛の風味の中に溶け込んでいく。

たいせつな人たちの笑顔を想像しながら、コルクを抜く快感。ブルゴーニュ/Bourgogne ワインには幸せが詰まっている。

特別な時に

鯛ウニばさみ焼き
刻み大葉 紫芽紫蘇 紅白柿なます
Dorade grillée dans une
pâte d'oursin



BOURGOGNES

- 4 人分
40 分 (所要時間)

材料

タイ (60g) 4 切れ
生ウニ 60g
大葉 4 枚
紫芽紫蘇 適量
岩塩 適量
太白胡麻油 適量

ニンジン 適量
ダイコン 適量
干柿 適量
昆布 適量

おすすめワイン：

シャブリ・グラン・クリュ / Chablis Grand Cru

その他、ボーヌ&ボーヌ・ブルミエ・クリュ / Beune et Beune 1^{ère} Crus、
シャサーニュ・モンラッシェ&シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ /
Chassagne-Montrachet et Chassagne-Montrachet 1^{ers} Crus、ムル
ソー&ムルソー・ブルミエ・クリュ / Meursault et Meursault 1^{ers} Crus など
「芳醇でまろやか、そしてパワフル」タイプのブルゴーニュの白ワイン


▶ p64 を参照

- ① タイは身の方に切り込みを入れ、塩をふり30分程おく。
- ② 切り込みの間にウニをはさみ、刷毛で太白胡麻油をぬり、岩塩を添える。
- ③ 280℃のオーブンで6~7分焼く。
- ④ 焼き上がりに、刻んだ大葉・紫芽紫蘇を添える。
- ⑤ ニンジン、ダイコンは薄い短冊状に刻み、軽く流水で洗う。3%の塩水に浸し、15分ほどおき、さらしなどで硬く水気を絞る。
- ⑥ 干柿は半分に切って種を取り除き、細く刻む。
- ⑦ ⑤を甘酢 (p13~p14参照) に浸し、昆布を加えて30分ほどおく。さらに⑥の干柿を合わせて馴染ませる。

ワインとのマリアージュ：

シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cruのように、芳醇な香りと構成のしっかりした味わいをもつ白ワインに、ジャコを食して旨味のついた極上のタイと、ヨード感あふれるウニのコンビネーションなら、文句なしのベストマッチング。胡麻油を塗ってからオーブンで焼き上げているため、その香ばしい風味がオークの樽香にも調和する。昆布の旨味を加えたなますの甘酸っぱい味わいが、ワインの余韻を強調し、共鳴しあう。





ソフトシェル・シュリンプの
グリル
Crevettes grillées



BOURGOGNES

おすすめワイン：

モンラッシェ・グラン・クリュ / Montrachet Grand Cru

その他、コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ / Corton-Charlemagne Grand Cru、ピュリニエ・モンラッシェ&ピュリニエ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ / Puligny-Montrachet et Puligny-Montrachet 1^{ers} Crus、サン・トールバン&サン・トールバン・ブルミエ・クリュ / Saint-Aubin et Saint-Aubin 1^{ers} Crus など
「芳醇でまろやか、そしてパワフル」タイプのブルゴーニュの白ワイン

▶ p64 を参照

4 人分
60 分（所要時間）

材料

ソフトシェル・シュリンプ (180g) 2尾
エンドウマメ（鞘付） 200g
サラダ油 適量
だし 300ml
炭 適量
塩 適量
吉野葛 適量

- ① 小さめのソフトシェル・シュリンプを半分に割り触覚、ひげを切り落とし、ペーパータオルに挟んで水気を取る。
- ② ソフトシェル・シュリンプに串を打ち180℃のサラダ油を裏表2回ずつくらいかける。
- ③ 炭火で油を落とすように、主に殻の方を焼く。
- ④ エンドウマメは鞘から出し、塩水で柔らかく湯がいて色あせないように冷水にとり、色止めする。
- ⑤ ④のエンドウマメの水気を取り、ピューレ状にする。
- ⑥ 鍋にだしを加えて煮て、塩で加減をつけ（吸い物加減でよい）、水溶き葛を少しずつ流し入れ、よくかき混ぜる（硬くならないように入れすぎないこと）。
- ⑦ ⑥に⑤のピューレを加えてよくかき混ぜる。器の底に入れる。
- ⑧ ③のソフトシェルを適当な大きさに切り⑦に盛りつける。

ワインとのマリアージュ：

豊潤でまろやか、力強いブルゴーニュ最高クラスの白ワインは、甲殻類との相性がすこぶるよい。炭火を用い、殻の付いたまま高温で焼き上げたエビは香ばしく仕上がり、それだけでもワインと協調する。しかしながら、ここにエンドウマメのピューレを添えることで、白ワインの清涼感を引き出すと同時に、甘く、コクのあるなめらかな味わいが余韻の長さを伸ばし、壮大なエビローグを演出する。

鹿肉のロースト

Chevreuil rôti



BOURGOGNES

おすすめワイン：

コルトン・グラン・クリュ /Corton Grand Cru

その他、シャンベルタン・グラン・クリュ /Chambertin Grand Cru、クロ・ド・ヴジョ・グラン・クリュ /Clos de Vougeot Grand Cru、ミュジニエ・グラン・クリュ /Musigny Grand Cru など

「力強く、品格があり、複雑さをもつ」タイプのブルゴーニュの赤ワイン

▶ p62 を参照

- 4 人分
12 時間（所要時間）

材料

鹿肉フィレ 300g
塩 4g
黒コショウ 適量
タコ糸
トマト 70g
ショウガ（おろしたもの）10g
ニンニク（おろしたもの）4g
濃口醤油 6ml
タマネギ 90g
ニンジン 30g
セロリ 30g

【タレ】

日本酒 50ml
みりん 75ml
濃口醤油 50ml
砂糖 5g
カラシ 8g

- ① 鹿肉フィレに塩、黒コショウをふり1時間ほどおく。
- ② トマトをミキサーにかけ、おろしショウガ、おろしニンニク、濃口醤油を合わせる。
- ③ 真空袋に①の鹿肉、②のトマトの地を入れ真空パックにかけ、3時間ほどおいてから鹿肉を取り出す。トマト地は残しておく。
- ④ タコ糸で③の鹿肉をしぼり、フライパンで表面を焼きつける。
- ⑤ タマネギ、セロリはスライスする。ニンジンは細めの拍子切りにする。
- ⑥ オーブンを170℃に設定し、鉄板を温めておく。
- ⑦ ⑥の鉄板の上に、アルミホイルで適当な大きさを血をつくり、⑤の野菜をしき④の鹿肉をのせ、10分ほど焼く。さらに裏返して5分焼き、アルミホイルで包み8時間ほどおく。
- ⑧ 鹿肉の下にしいた野菜を細かく微塵切りにし、③で残しておいたトマト地、日本酒、みりん、濃口醤油、砂糖を鍋に合わせ、かき混ぜながら煮詰めてゆき味噌状態にする。冷めたらカラシを加え、よく混ぜ合わせておく。

ワインとのマリアージュ：

熟成した偉大なブルゴーニュ/Bourgogneの赤ワインほど、心を踊らせるものはない。なめし皮、樹皮、血の滴る赤身の熟成肉、キノコ、腐葉土など、香りには秋から冬をイメージする特徴を備える。ジビエとの相性はまことによろしい。鹿肉はミキサーにかけたトマト、おろしショウガ、おろしニンニク、醤油でマリネしてからローストし、熟成したワインの複雑な風味と見事に波長を合わせる。



牛ロースの塩焼き
 百合根と舞茸のソース
 野菜だしあんかけ
 Bœuf sauce champignons
 et bulbes de lys



おすすめワイン：
エシェゾー・グラン・クリュ / Echezeaux Grand Cru

その他、ボンヌ・マール・グラン・クリュ / Bonnes-Mares Grand Cru、クロ・サン・ドニ・グラン・クリュ / Clos Saint-Denis Grand Cru、ロマネ・サン・ヴィヴァン・グラン・クリュ / Romanée-Saint-Vivant Grand Cru など
 「力強く、品格があり、複雑さをもつ」タイプのブルゴーニュの赤ワイン

▶ p62 を参照

- ④ 人分
- ④0 分（所要時間）
 （野菜だしの時間を除く）

材料

- 牛ロース（サーロイン）200 g
- ユリ根 80 g
- 白マイタケ 20 g
- 木の芽 適量
- カラシ 適量

【くず野菜だし】

仕上がり 400~500ml まで煮詰める

- くず野菜（アスパラガス、ダイコン、ニンジン、ネギ）1200 g
- 干しシイタケ 30 g
- 昆布 30 g
- 水 8000ml

- ① 鍋にくず野菜、シイタケ、昆布、水を入れていったん沸騰させてアクを取る。火を弱めて煮詰めてゆき、濾しておく。
- ② ユリ根は蒸して適当な大きさに切っておく。白マイタケは焼いてから切り、ユリ根と混ぜ合わせビューレにする。
- ③ 牛ロースは中心温度を常温に戻しておき、焼く前に塩を軽くして炭火で焼く。
- ④ ①のだしを温め葛をひき、器に③をカットして入れ、②を横に添えて上から①のだしをかける。
- ⑤ 木の芽を添える。

ワインとのマリアージュ:

完熟した赤い果実の香りと力強くもなめらかな味わいをもち、全体的な調和に優れて余韻の長い、ブルゴーニュ/Bourgogneでも最高峰の赤ワイン。サシの入った和牛のサーロインは、表面を香ばしく焼き上げる炭の力により、肉自体の風味が一段と引き出される。シイタケや昆布などだしの効いたくず鍋のなめらかなテクスチャーが、調和のとれた偉大な赤ワインの舌触りをさらにスムーズなものとし、肉とワインが奏でる荘厳なまでの調和に貢献する。

ブルゴーニュの赤ワイン Les vins rouges de Bourgogne

「フルーティで軽やか、繊細」

色調とアロマの特徴:

赤や黒の小さな果実が詰まったまるでフルーツバスケットのようなワインたち。そのバスケットからイチゴ、サクランボ、カシス、ブルーベリーなどがこぼれ落ちるかのよう。色調は紫あるいはルビー、赤紫色をしている。

味わいの特徴:

このフルーティなワインは飲みやすく、食欲を掻き立てる性質があるので、若いうちにその軽やかさと愛らしさを楽しむべきだ。代表的なワインは、ブルゴーニュ/Bourgogne、ブルゴーニュ・コート・ドーセール/Bourgogne Côtes d’Auxerre、ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ/Bourgogne Hautes Côtes de Beaune、マコン/Mâconなど地方名アペラシオン/Appellations Régionalesのもの。

料理との調和:

仔牛や鶏肉など白身の肉を単にローストし、シンプルにその肉汁と付け合わせに野菜を添えただけといった、軽めの料理と合わせるのがよい。また塩漬け肉、豚肉、ハム、ソーセージなどの完璧なお伴として、とくに夏場は十分冷やして飲むとよいだろう。

フルーティで軽やか、フレッシュな要素を持つ、マルサネ・ロゼ/Marsannay rosé、ブルゴーニュ・ロゼ/Bourgogne rosé、マコン・ロゼ/Mâcon roséなどのブルゴーニュ/Bourgogneのロゼワインは、シャルキュトリ、サラダ、グリルなどの夏向きの料理、また白身の肉やカニ、赤い魚によく合う。

Coteaux Bourguignons、ブルゴーニュの赤ワインの産地

Coteaux Bourguignons • Bourgogne • Bourgogne Chitry • Bourgogne Côte Chalonnaise • Bourgogne Côte Saint-Jacques • Bourgogne Côtes d’Auxerre • Bourgogne Côtes du Couchois • Bourgogne Coulanges-la-Vineuse • Bourgogne Épineuil • Bourgogne Passe-tout-grains • Mâcon et Mâcon suivi du nom du village • Bourgogne Hautes Côtes de Beaune • Bourgogne Hautes Côtes de Nuits • Bourgogne rosé • Marsannay rosé • Mâcon rosé

「しなやかでピロードのように滑らか、香り高い」

色調とアロマの特徴:

輝きがあり透き通った、美しいルビーカラーが、これらの赤ワインをあたかもジュエリーのように見せるだろう。サクランボやプラムなど大きめの種を持つ赤い果実、スパイス、時にはスミレやポタンの香りを放つ。

味わいの特徴:

しなやかでピロードのような舌触り。そのまろやかな味わいがシルクやレースのタッチをもたらし、舌を撫でるようだ。3〜5年の熟成によりワイン本来の個性がはっきりとスタンニンを柔らげる。そのアロマは毛皮、胡椒、トリュフ、甘草、森の下草などを思い起こさせる。

料理との調和:

明らかなテロワール/terroirに支えられたこれらのワインは、ウサギや仔牛の煮込み、あるいは鶏肉のフリカッセなど、軽めで繊細な料理に春らしい付け合わせを添えて楽しみたい。優しく、ボリューム感が軽めなので、淡泊な味わいの料理に合う。赤ワインのソースで調理した魚料理。ココットでローストしたり、単にフライパンで焼いたホロホロ鳥のような肉料理。リド・ヴォーのような白身の内蔵に肉汁を添えたものなどは、これらのワインに素晴らしいよく合う。

Beaune、ブルゴーニュの赤ワインの産地

Beaune et Beaune 1^{ers} Crus • Blagny et Blagny 1^{ers} Crus • Chambolle-Musigny et Chambolle-Musigny 1^{ers} Crus • Chorey-lès-Beaune • Côte de Beaune • Côte de Beaune-Villages • Côte de Nuits-Villages • Givry et Givry 1^{ers} Crus • Irancy • Ladoix et Ladoix 1^{ers} Crus • Marsannay • Monthélie et Monthélie 1^{ers} Crus • Rully et Rully 1^{ers} Crus • Saint-Aubin et Saint-Aubin 1^{ers} Crus • Saint-Romain • Savigny-lès-Beaune et Savigny-lès-Beaune 1^{ers} Crus • Volnay et Volnay 1^{ers} Crus • Vosne-Romanée et Vosne-Romanée 1^{ers} Crus

Nuits-Saint-Georges、ブルゴーニュの赤ワインの産地

ブルゴーニュの白ワイン Les vins blancs de Bourgogne

「堅牢でタンニンが強く、コクがある」

色調とアロマの特徴:

これらのワインはピノ・ノワール/Pinot Noirという品種が、テロワール/terroirから引き出し得るものをありのまま表現したもので、特徴が明確で、個性や感受性に富むワインである。ガーネット色をしたシルクを思わせる色調は見事な濃さ。若い時の香りは、黒イチゴ、ブルーベリー、カシスなど野生の黒い果実のようだ。それから年を重ねると、ジャム、革、トリュフ、コケなどの香りが現れるようになる。

味わいの特徴:

すべてを持ち合わせ、果実味と力強さに富むこれらのワイン。その果肉は美味なり。タンニンが閉じ気味で角張っているようなら、瓶熟成させることによってテクスチャーが丸くなり、より飲みやすくなるだろう。骨太でがっちりとしたワインは、ポマール/Pommard、モレ・サンドニ/Morey-Saint-Denis、ニュイ・サン・ジョルジュ/Nuits-Saint-Georges、メルキュレイ/Mercureyなどが。

料理との調和:

美食の世界でこれらのワインに合わせるべきは、鴨、牛、羊など風味豊かな肉料理。それらの肉汁で味わいたい。シヴエ、あるいはマグレ鴨のロースト、フライパンで焼いたロース、上バラ肉やハラミなど味のある肉をフライパンで焼いたり炙り焼きにしたものは、素晴らしい調和を生むに違いない。ソースを絡ませた腎臓など内蔵料理もお忘れなく。

Auxey-Duresses、ブルゴーニュの白ワインの産地

Auxey-Duresses et Auxey-Duresses 1^{ers} Crus • Aloxe-Corton et Aloxe-Corton 1^{ers} Crus • Chassagne-Montrachet et Chassagne-Montrachet 1^{ers} Crus • Fixin et Fixin 1^{ers} Crus • Gevrey-Chambertin et Gevrey-Chambertin 1^{ers} Crus • Maranges et Maranges 1^{ers} Crus • Mercurey et Mercurey 1^{ers} Crus • Morey-Saint-Denis et Morey-Saint-Denis 1^{ers} Crus • Nuits-Saint-Georges et Nuits-Saint-Georges 1^{ers} Crus • Pommard et Pommard 1^{ers} Crus • Santenay et Santenay 1^{ers} Crus • Vougeot et Vougeot 1^{ers} Cru

Corton、ブルゴーニュの白ワインの産地

「力強く、品格があり、複雑さをもつ」

色調とアロマの特徴:

偉大なるブルゴーニュ/Bourgogneワインの名声のもと、まるで国王のように君臨する。それらのワインは25を数える赤のグラン・クリュ/Appellations Grands Crusの一部であり、ひとつとしてほかと似通ったものは存在しない。すぐには開かず、甘草や果実の種、腐葉土やスパイスのアロマが広がるには、忍耐が必要になる。熟成が進むと、香りは桁外れに集中度を増し、複雑さを帯びる。ジュヴレイ・シャンベルタン/Gevrey-Chambertin、アロース・コルトン/Aloxe-Corton、モレ・サンドニ/Morey-Saint-Denisのグラン・クリュ/Appellations Grands Crusは野生の黒い果実、オークの樹に生えたコケ、ロシア製の革製品など、ヴォーヌ・ロマネ/Vosne-Romanée、ヴジョ/Vougeot、シャンボール・ミュジニイ/Chambolle-Musignyのグラン・クリュ/Appellations Grands Crusはしおれたバラ、砂糖漬けの果物といったように。

味わいの特徴:

これらワインの個性は類い稀なテロワール/terroirに由来するもので、肉付きの良さや骨太さ、官能的で魅力的なフレーバーから区別される。いずれも真のエレガンスを見せつつ、芳醇で力強いワインである。長期熟成型であり、十分寝かせた後でようやく語りかけるワインといえるだろう。

料理との調和:

これらミュジニイ/Musigny、シャンベルタン/Chambertin、クロド・ヴジョ/Clos de Vougeot、あるいはコルトン/Cortonといったグラン・クリュ/Appellations Grands Crusは、蒸し焼きやマリネ、グリルやロースト、あるいはまた煮込みにした、風味豊かな肉料理と合わせたい。マデラワインやトリュフなどコクのあるソースで味付けされたジビエ料理とは、素晴らしい相性のよさだ。

Corton、ブルゴーニュの白ワインの産地

Bonnes-Mares Grand Cru • Chambertin Grand Cru • Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru • Chapelle-Chambertin Grand Cru • Charmes-Chambertin Grand Cru • Clos de la Roche Grand Cru • Clos de Tart Grand Cru • Clos de Vougeot Grand Cru • Clos des Lambrays Grand Cru • Clos Saint-Denis Grand Cru • Corton Grand Cru • Échezeau Grand Cru • Grands-Échezeau Grand Cru • Griotte-Chambertin Grand Cru • La Grande Rue Grand Cru • La Romanée Grand Cru • La Tâche Grand Cru • Latricières-Chambertin Grand Cru • Mazis-Chambertin Grand Cru • Mazoyères-Chambertin Grand Cru • Musigny Grand Cru • Richebourg Grand Cru • Romanée-Conti Grand Cru • Romanée-Saint-Vivant Grand Cru • Ruchottes-Chambertin Grand Cru

ブルゴーニュの白ワイン Les vins blancs de Bourgogne

「生き生きとして、軽やか、フルーティ」

色調とアロマの特徴:

シャルドネ/Chardonnayやアリゴテ/Aligoté（サン・ブリ/Saint-Brisのソーヴィニオンは例外）から造られる白ワインは、緑がかった透明感のある黄金色の色調をもつ。アロマは素早く広がり、しばしばレモン、ライム、リンゴなどの果実香がする。スイカズラやアカシアなどの白い花、シダの香りがすることもある。これらのワインはブルゴーニュ/Bourgogne、ブルゴーニュ・アリゴテ/Bourgogne Aligoté、マコン/Mâcon、ブルゴーニュ・ヴェズレイ/Bourgogne Vézelayなどブルゴーニュ/Bourgogneの地方名アペラシオン/Appellations Régionalesのものであり、また村名アペラシオン/Appellations Villageのサン・ブリ/Saint-Brisやプティ・シャブリ/Petit Chablisも含まれる。

味わいの特徴:

これらのワインは若々しさに満ちあふれている。アタックはストレートで新鮮、バランスは素晴らしくよくとれている。かすかなミネラルと快活さが心地よい。これらのワインはそのシンプルな味わいから、日常の中に喜びを見いだすには欠かすことの出来ないのだ。

料理との調和:

アペリティフ用にぴったりだが、シーフードサラダ、スモークした魚、刺し身や魚介のカルパッチョなど、簡単な前菜と合わせてもよい。エビやカニ、アユやヤマメなどの川魚、白身魚のテリーヌ、ウサギのテリーヌも喜ばれるだろう。

Coteaux Bourguignons • Bourgogne • Bourgogne aligoté • Bourgogne Hautes Côtes de Beaune • Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits • Bourgogne Côte Chalonnaise • Bourgogne Chitry • Bourgogne Côte-St-Jacques • Bourgogne Côtes d’Auxerre • Bourgogne Coulanges-La-Vineuse • Bourgogne Tonnerre • Mâcon et Mâcon villages • Bourgogne Vézelay • Petit Chablis • Saint-Bris

「しなやかで、凝縮感があり、フローラル」

色調とアロマの特徴:

黄金色に美しく変化し、シャルドネ/Chardonnayの古典的な容姿を表している。クリマ/Climats に応じて、アカシアの花、生け垣に絡まる小さな花々、火打ち石、あるいはまた柑橘類の香りを持つこともある。

味わいの特徴:

これらのワインの中には、なにかしらミネラルのタッチが感じられる。それはシャブリ/Chablis、リュリュイ/Rully、ペルナン・ヴェルジュレス/Pernand-Vergelessesなどのアペラシオン/Appellationsだ。その一方、アプリコット、洋梨、マルメロなどよく熟した黄色い果実のアロマがし、心地よいまろやかさをもち、芳醇にして粘性があり、甘美なワインもある。プイイ・フイッセ/Pouilly Fuisséやサン・ヴェラン/Saint-Véranはそのようなタイプのワインの典型である。

料理との調和:

これらのワインはさまざまな料理と合わせることができる。鶏肉、仔牛、それに上質の肉を使った煮込み料理やクリームソースの肉料理、七面鳥のエスカロップ・ノルマンディー風、仔牛のローストなど。魚と合わせてもうってつけのワインだ。ボシエした魚にナンチュアソースやブル・ブラン、あるいはムニエルにしてもよい。チーズはどうだろう。山羊乳や羊乳のチーズ、それにコンテやバルメザンなどのハードタイプなど多様な選択肢がある。熟成したワインであればあるほどハードチーズも熟成の進んだタイプ（36ヶ月）と相性がよい。若いワインなら熟成の短いタイプ（12～18ヶ月）を合わせよう。

Auxey-Duresses et Auxey-Duresses 1^{ers} Crus • Bouzeron • Chorey-lès-Beaune • Côte de Beaune • Chablis et Chablis 1^{ers} Crus • Côte de Nuits-Villages • Ladoix et Ladoix 1^{ers} Crus • Maranges et Maranges 1^{ers} Crus • Montagny et Montagny 1^{ers} Crus • Monthélie et Monthélie 1^{ers} Crus • Pernand-Vergelesses et Pernand-Vergelesses 1^{ers} Crus • Pouilly-Fuissé • Pouilly-Loché • Pouilly-Vinzelles • Rully et Rully 1^{ers} Crus • Saint-Romain • Saint-Véran • Santenay et Santenay 1^{ers} Crus • Savigny-lès-Beaune et Savigny-lès-Beaune 1^{ers} Crus • Viré-Clessé

「芳醇でまろやか、そしてパワフル」

色調とアロマの特徴:

黄金色のきらめきが時とともに深さを増すこれらのワインは、ブルゴーニュ/Bourgogneでももっとも傑出したものだ。蜜入りリンゴ、洋梨、バター、プリオッシュ、ドライフルーツ、スパイス、さらに蜂蜜などニュアンスに富み、その複雑さがワインを他に類のないものとしている。完熟すれば、世界でもっとも偉大な辛口白ワインがもつ、アロマの精髓が湧き上がる。溶かしバター、アプリコットのコンフィ、炒ったヘーゼルナッツ、刈ったばかりの干し草、トーストしたパンなど……。

味わいの特徴:

その強い個性ゆえに、これらのワインは名高い。モンラッシェ/Montrachet、コルトン・シャルルマーニュ/Corton-Charlemagne、さらにシャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru。美しい酸味に支えられた柔らかな甘味がワインに芳醇さを与える。口中での余韻の長さは桁外れ。時折、これらのワインがもつミネラルの風味から、そのクリマ/Climatsを言い当てることができる。ワインが本来持ち得る品質を堪能するなら、熟成の頂点に達するまで何年か寝かせることが望ましい。

料理との調和:

エレガンスやフィネスを伴うこの伝説的ともいうべき力強さに伍するには、キャラクターのしっかりした料理が不可欠となる。リド・ヴォーのクリームソース、厚切りした仔牛の骨付きロースのモリーユ茸添え、フォワグラ、それに異国情緒溢れる料理などは、このリッチな白ワインにぴったりの料理である。オマール、ロプスター、サーモンのような脂のある魚、ヒラメやアンコウなどを使った特別な料理とも最適な組み合わせとなるだろう。

Bâtard-Montrachet Grand Cru • Beaune et Beaune 1^{ers} Crus • Bienvenue-Bâtard-Montrachet Grand Cru • Chablis Grands Crus • Chassagne-Montrachet et Chassagne-Montrachet 1^{ers} Crus • Chevalier-Montrachet Grand Cru • Corton Grand Cru • Corton-Charlemagne Grand Cru • Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru • Meursault et Meursault 1^{ers} Crus • Montrachet Grand Cru • Puligny-Montrachet et Puligny-Montrachet 1^{ers} Crus • Saint-Aubin et Saint-Aubin 1^{ers} Crus

クレマン・ド・ブルゴーニュ Crémant de Bourgogne

色調とアロマの特徴:

フレッシュで生き生き、そして軽やかなクレマン・ド・ブルゴーニュ/Crémant de Bourgogneは大胆不適なワインだ。白みを帯びた黄金色、あるいはロゼカラーを身に纏い、それは時とともに白から黄色に変化する。

細やかな気泡が魅力的なワインを作り出す。醸造家は求められるアロマに応じて、セパージュのアッサンプラージュを選ぶ。ブラン・ド・ブランは花、柑橘類、ミネラルの香り、ブラン・ド・ノワール、ロゼはチェリー、カシス、フランボワーズなど小さな果実の、よりワインらしい香りを持っている。**味わいの特徴:**

スタイルはひとつではなく、クレマン・ド・ブルゴーニュ/Crémant de Bourgogneにはいくつか、はっきりしたスタイルの違いがある。そのバランスと軽やかさにおいて、時間がクレマンを、偉大なブルゴーニュ/Bourgogneワインへと導くのだ。トラディショナル製法の厳格な規定に則って造られるクレマン/Crémantは、ヴァンテージかノン・ヴァンテージか、そして使用されるブドウ品種、テロワール/terroir、ドザージュの量、瓶内熟成期間などにより、そのスタイルは多様なものとなる。

料理との調和:

喜びを分かち合うように、洋ナシとドライフルーツをあしらった鶏のテリーヌのような前菜と合わせて楽しむこともでき、アペリティフとしてもまた重宝する。クレマン・ド・ブルゴーニュ・ミレジム/Crémant de Bourgogne millésiméなら川魚やホタテのソテーと素晴らしくよく合うし、クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ド・ノワール/Crémant de Bourgogne blanc de noirsならプレス産の雌鶏と合わせて楽しみたい。また、クレマン・ド・ブルゴーニュ・ロゼ/Crémant de Bourgogne roséは、食事の終わりにフレッシュさをもたらすデザートワインとして最適だ。プティファールによく合い、フルーティーなアロマは赤いフルーツのソルベ、ブラウニー、またチョコレートタルトにもぴったりである。

Crémant de Bourgogne blanc brut • Crémant de Bourgogne demi-sec • Crémant de Bourgogne rosé • Crémant de Bourgogne millésimé



Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne
12 bd Bretonnière • BP 60150 • 21204 Beaune Cedex
Tél. : +33 03 80 25 04 80 • bivb@bivb.com • <http://www.bourgogne-wines.jp>



BOURGOGNES

ブルゴーニュワイン委員会

**Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne**