

ミセス

六本木

アートとデザインの発信

デザインの力

三宅一生×安藤

藤原美子/

武満真樹×大竹伸郎

梨木香歩、横尾忠

旅達人の知恵

桐島かれんさんのバンコク・ラウ島の休日/ドバイ/

賢い着回し術

トラベルビューティ/アジアの最新スバ/

快適旅をするために

小澤征良、伊達公子、中上紀、中村好文、南果歩 他

料理●初夏こそ、シャンパン

美容●田中宥久子さんの美容道3/今年の美白術

リビング●5年後を考えた家

シャンパン好きは
何を選んでいるのでしょうか…

お気に入りの シャンパン、 教えてください

雨宮塔子さん

(アリエ・キヌスター、エッセイスト)

お客さまを家に招いたり、お土産
としてなら「ボランジュ グランデュネ」
(1)。パリエ区にあるカヴの主人に
薦められて以来、愛飲しています。自分
でちよつと料理を頑張ったときに家
で飲むのは「テタンジュ コントド・シ
ャンパーニュ ブランド・プラン」
(11)。友人宅で飲んで以来、我が
家の定番にもなったのが「ビエール
ミニョン」(9)。この品質ではかなり手
ごろだと思えます。

兼高かおるさん

(ジャーナリスト)

ボランジュ夫人にご招待されご
自宅でお食事をとりました。当時
夫人はボランジュの会長で75歳。
凛としてエレガントな婦人でした。3
年前までケイブ(貯蔵用の黒鋼)を自
転車でまわっていらしたそうです。
(2)を飲んでいるからおっしゃり、
食事も初めから終わりでボランジュ
でした。お料理もサーモンのムース、
チキン・オ・シャンパン(鶏のシャン
パン煮)。おいしかったこと! ボランジュ
のケイブはチョーク質の土地の10
メートル地下。温度は9-10℃で、
シャンパンのねかせてある距離はな
んと約50キロ。シャンパンは一本一
本手塩にかけて造ります。架台にね
かせたビンを除々に位置を变える
のですが、人が両手を使って作業
するのです。こんな手をかけた飲
み物を勝利の祝いなどで頭からか
けて大騒ぎするのを見ると私は胸が
痛くなります。もう一品加えるとしたら、
「テタンジュ フリュット・レゼール」
(10)が好きです。

脇雅世さん

(料理研究家)

戦後生れるシャンパーニュメゾン
「ブルノ・バイヤール」(3)はすっきり
とした辛口で、日本の夏の食前酒には

最適。かきや帆立貝の生と合わせて
みたいですね。個人的に思い出がた
さんあるのは「モエ・エ・シャンドン」
(7)。のどの潤いたとき気軽に開けて、
食事の後のおしゃべりに花が咲いたら
開ける。魚のパイ包み焼きなどい
ちばん合わせたいですね。シャンパー
ニュ地方のウォッシュタイプのチーズ
(ラングドナド)や、酸味のあるビターな
チョコレートともよく合います。

行正り香さん

(料理研究家)

我が家ではよくパーティを開きま
す。少人数のときはシャンパンが登場
しますが、いかにも華やかで、ふむ
とした高揚感の得られるのが「ルイ
ロデレール フリュット・ブルミエ」(5)。
皆さんにシャンパンでくつろいでもら
うから料理をスタートできれば、パ
ーティは成功間違いなし! 最も好み
なのが「テタンジュ フリュット・レ
ゼール」(10)。これ一本でレストラン
のフルコースを楽しむこともあります
し、プレゼントしても喜ばれています。

奥井隆さん

(昆布の老舗「奥井尚生堂」ご主人)

最初から最後まですべてシャンパ
ンで通した懐石料理とシャンパンの
会では、シャンパンが不思議と懐石
料理とマッチし、お料理を引き立て
る最高の飲み物でもあることを教えられ
ました。ここの一本といときは「ルイロ
デレール クリスタル・ブリュット」(6)
です。パーティなどで人数が多いときは
「モエ・エ・シャンドン」(7)が定番。
濃厚な越前がけのうまみや、初夏の
きすやめばるなどの上品な淡泊さによ
く合います。少し贅沢するときは「マ
ム・ド・クラマン グラン・クリュ」(8)。
以前家内を訪れたマム社の巨大な
カヴと、フランス文化の奥深さと思
い出しながら楽しめます。

1

ボランジュ
グランデュネ 1997
Bollinger
La Grande Année 1997

ボランジュが誇るビンテージ。
マムス地方のぶどうのみを用い、
カヴで5年熟成。華やかで
荘厳な深みを楽しむ一本。
(15,750円/750ml=以下
同く) JFLA アルカン事業
部 ☎03-3664-6591



4

エグリ・ウーリエ
ブランド・ノワール
グラン・クリュ
Egls Duriet
Blanc de Noirs Grand Cru
アンボネ村の特級畑で育つ
たピノ・ノワールのみで造る、
個性の強い一本。ピノ・ノ
ワールの権威フランス・エグリ
の味を。(14,700円/サン
ド・バシ ☎03-3465-8011)



8

G.H.マム
マム・ド・クラマン
グラン・クリュ
G. H. Mumm
Maison de Crémant
Grand Cru
白ぶどうの一等地、コート・ド
プランの特級畑のシャルドネ
のみで造れる。シャルドネ特
有のさわやかな味。(セブン
イレブンの「ベルノ・リカール」)
価格 ☎03-5802-2671

2

ボランジュ
スペシャル・キュヴェ
Bollinger
Special Cuvée

1829年創業、フランスのクラ
スマン誌で最高峰三つ星を
与えられたメゾンのスタンダ
ード。3種のぶどうをブレンドし、
フランスがよくリッチな味わい。
泡立ちも力強い。(7,350円/
JFLA アルカン事業部)



5

ルイロデレール
ブリュット・ブルミエ
Louis Roederer
Brut Premier
2世紀にわたる職人の手作業
を尊重し、家族経営で名声を
得たルイロデレールのス
タンドード。口当たりがさわ
やかなうえに、こびりつた
風味も併せて持つ。(6,300円/
エネカ ☎03-3280-6258)



9

ビエール ミニョン
ブリュット・プレステージュ
Pierre Minjon
Brut Prestige
ル・ブローイ村で、ビエール・ニ
ン氏が家族のために造って
いたシャンパン。今ではエゼ
宮や各国フランス大使館で愛
されている。(750ml/4,725円
ロイズ ☎011-778-2222. htt
p://www.e-royce.com)

3

ブルノ・バイヤ
ール
ブリュット
ブルミエール キ
ヌスター
Bruno Paillard
Brut Premier Cuvée

ぶどうの栽培から手が
とれるに検査の日付
ラベルを代表する一本
ジュ。(甘味添加)が
フレッシュな辛口。(6,
300円) ☎03-3233-



6

ルイロデレール
クリスタル・ブリ
ュット・エグ
Louis Roederer
Cristal Brut
ロシア皇帝アレクサン
ダーのために造られたブ
ラン。こぼれかたクリ
スタル。香りが熟した
味を持つ。(旅行代
物で26,250円/エ



10

テタンジュ
ブリュット・レゼ
ール
Tattinger
Brut Réserve
シャルドネを基調とし
気品あふれるシモン
に定評のあるテタン
ジブランド。3種のぶ
どうで、果実味やほ
ろろ味を持つ。(6,30
0円) ☎03-5139-



