

アットローン  
自動審査 5秒 回答 限度額最高 300万円  
三井住友銀行グループ

livedoor グルメ

2008年4月21日(月)AM 8:00からメンテナンス作業のため livedoor グルメ の全サービスを停止します(※詳細)

トップ > 気軽にシャンパーニュの楽しみ方 > 達人は語る



誰にでも親しみやすい笑顔を見せる一方で、真理を求める探求者には、奥深い世界を見せてくれる魔法のお酒“シャンパーニュ”。

Part1では、livedoor グルメの3人の達人ユーザーの手ほどきを受けながら、シャンパーニュの基本から楽しみかたのバリエーション、レストランでのオーダーのテクニックまで、入門者必読の知識を紹介します!



Ads By Google

極上のシャンパンが勢揃い [www.partywine.com/shopping/](http://www.partywine.com/shopping/)

ヴーヴがモエがクリスタルが!スタンダードから限定ギフトまで

ギフト券 [www.yonezawabeef.co.jp/](http://www.yonezawabeef.co.jp/)

創業明治27年米沢牛老舗のギフト券お祝いや御礼などにどうぞ

シャンパーニュと呼ばれる条件とは?



シャンパーニュ地方ワイン生産同業委員会(C.I.V.C.)日本事務局

ブドウの収穫から熟成まで、シャンパーニュ製造の工程を豊富な写真と資料で紹介。ラベルの読み方からテイティングの方法、各国料理との相性まで解説され、シャンパーニュの楽しみ方がざっくり詰まっている。

livedoorグルメ:

Part1では、シャンパーニュの基礎知識について教えていただければと思います。まずは、「シャンパーニュとは何か」といういっぽんの基本から伺いたいです。

takekoda:

シャンパーニュと呼ばれるためには、フランスのシャンパーニュ地方で収穫されたブドウを使って、シャンパーニュ製法で作られているという条件を満たしていなければいけません。

kazunori:

ブドウの品種も、ピノ・ノワール種とピノ・ムニエ種、シャルドネ種の3種類。

出挙:

もっと厳密に言うと、ほかにもいろいろ定められているんですけど、ふつうの人が知っておくべきものとしては、いまお二人が言われた条件だけでいいと思います。

kazunori:

シャンパーニュ以外のものの総称としては、スパークリングワインですね。スペインの「カヴァ」やイタリアの「スプマンテ」などは、それぞれの名称について独自の基準を定めています。

出挙:

以前、アメリカ人がカリフォルニアで作ったスパークリングワインをシャンパーニュの名称で売っていたら、シャンパーニュの業界団体が名称を変更するように運動しましたよね。シャンパーニュ全体の品質を落とさないようにするという目的があるから、そのへんはかなり厳しいですよ。

livedoorグルメ:

シャンパーニュ製法というのはどういうものなんですか?

出挙:

その昔、ドン・ペリニオンというお坊さんが考え出したものですけど、すごく手間がかかるんですよ。

takekoda:

「ルミューージュ」という工程では、瓶口を下にして45度の角度で並べられた瓶を8分の1ずつ回転させたり、本当に大変なんで

注目の情報



白鶴酒造

酒粕から生まれた「化粧品」



アルバイトで恋は生まれるのか?

90日間男女8人アルバイト恋愛観察ドキュメンタリー『アル恋』



大人気★モデルの素顔に直撃!

「アキュビュー アドバンス」独占記事! チャレンジの先に見えた、新しい世界



ようこそ ゲストさん

[会員登録](#) | [ログイン](#)

[新規お店登録](#)

現在の登録件数

お店の登録数: 29,667 件

登録クチコミ数: 59,362 件

What's New

[クチコミ評価ランキング リリースのお知らせ](#)

[グルメガイドのアクセス数の不具合について](#)

[ブログ同時投稿機能](#)

[改善要望の掲示板を設置しました](#)

[もっと見る](#)

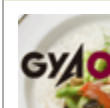
ご予約お助けサービス



ご予約お助けサービス

1名~100名の予約を無料で代行!

グルメGyaO



グルメGyaO

1ランク上を目指すならグルメGyaO

東京グルメ2005-2006



東京グルメ2005-2006

東京グルメ達人ユーザーによる究極のグルメガイド 定価:1,301円(税込)

す。まあ、今は機械でやっているところがほとんどみたいですが、それでもすごい手間。

**kazunori:**

そこまで厳格に手間暇をかけて作られているので、価格が多少高くなってしまうのは仕方ありません。

## お祝いのためだけではもったいない！



レストランでは「とりシャン」をシャンパーニュ好きには「とりシャン」(「とりあえずシャンパーニュ」の略)は常識。時間の経過などにより味の変化も楽しめるシャンパーニュは、お祝い事ときだけでなく、レストランでも気軽に楽しみたい。

**livedoorグルメ:**

シャンパーニュというと、お祝いのときに飲むものというイメージがありますが。

**takekoda:**

そうですね。友だちの結婚式とか誕生日のときとかですよ。

**kazunori:**

その華燭の反面、夜の男女クラブ活動(ホストクラブ・キャバクラ・銀座クラブ)の際にノリだけで消費されてしまう虚飾イメージ(泣)。

**出拳:**

ああいうのをテレビで見ると、もったいないなと思いますよね。そんな飲み方をするなよ、と言いたくなる。

**livedoorグルメ:**

ポンツと勢いよく栓を開けると、お祝い気分が盛り上がるんでしょうね。泡立ってるから、華やかな感じもしますし。

**takekoda:**

でも、音を立てて栓を抜くのはNGなんですよ、本当は。

**出拳:**

そうそう。レストランなんかでソムリエがそれをやったら、かなりヒンシュクもの。

**kazunori:**

かすかな天使のためいき程度に抑えて……。

**livedoorグルメ:**

そうなんですか。みなさんはふだん、どういふシャンパーニュの飲み方をされているんですか？

**出拳:**

僕はよく休日の朝から飲んでますよ。「朝からシャンパーニュ」で「朝シャン」って呼んでます。

**takekoda:**

私は朝からは飲まないけど、昼間からは飲んでます(笑)。あとは最近、シャンパーニュ好きの間ではふつうになってきている「とりシャン」。「とりあえずシャンパーニュ」の略で、レストランで最初の一杯にシャンパーニュを頼むことです。

**kazunori:**

たとえばデートのとき、思い出にしたい、あるいは思い出が込められたシチュエーションで、さりげなくその場面にふさわしいシャンパーニュを選べると、2人の心に刻まれるひとときを演出できると思います。

**出拳:**

あと、重要なことをひとつ。シャンパーニュは時間の経過で味が変わるのも楽しめるんですよ。グラスに注いですぐ口に入れるのと、しばらく置いておいて口に含むのでは印象が変わるんです。

**takekoda:**

それに、ボトルの上のほうか下のほうなのかでも、味が違う。だから、レストランでもボトルで頼んだほうが、楽しみが増えるんですよ。

## まずは自分好みの1本を見つけよう



知識ゼロからのシャンペン入門

弘兼憲史著、幻冬舎刊。シャンパーニュの基本知識からわかりやすく解説し、14か国約200本のシャンパーニュ&スパークリングワインを紹介。実用性が高

**livedoorグルメ:**

レストランで、美味しいシャンパーニュをオーダーするためのコツはありますか？

**出拳:**

まずは自分でなんでもいいから1本買って見て、美味しいと思うものを見つけるんです。見つかったらそれをできれば6本、少なくとも3本はまとめ買いで飲み続ける。で、その味を覚えて、それを基準にしてソムリエにオーダーすればいいんですよ。たとえば、「ヴーヴ・クリコが好きなので、それと似たもので別の銘柄を」とかって言えばいい。

**takekoda:**

それはいいですよ。たいていのソムリエならそれほどマニアックでないシャンパーニュの名前を言えば、だいたいその人の好みは把握できますから。

**livedoorグルメ:**

定番のものを数銘柄だったら、全部飲んでみて、それぞれの味

## 関連コミュニティ

[本が好き! new!](#)

[映画を語ろう](#)

[Booksコミュニティ](#)

## 関連サービス

[RSSリーダー](#) / [ブログ](#)

[写真共有](#) / [地図情報](#)

## livedoor グルメ採点ガイド

★5 = お気に入り・お勧め(+3点)

★4 = かなり満足(+2点)

★3 = まあまあ(+1点)

★2 = イマイチ(-1点)

★1 = 不満多し(-2点)

★0 = 採点を控える(0点)

く、ビジネスマンにもうってつけの内容だ。  
1260円(税込)

のおおまかなポジション(ページ下部のマップを参照)を覚えるのも、それほど大変じゃないですよ。

**出拳:**

それと、好みの1本を見つけるというのは、レストランでオーダーするためだけじゃなくて、シャンパーニュの世界を深く知っていくためにも役立ちますよ。

**takekoda:**

いきなり3本とか6本も同じものを飲むというと、大変に思うかもしれませんが、自分の味の軸になる1本を探すのはすごくオススメです。

**kazunori:**

あとは、回数を減らしてもいいから、なるべくしっかりしたお店に行くことです。なぜかという、そういうお店はたとえ1年前のことだとしても、自分が何を飲んだかをお店の人が覚えていてくれるんです。そして次に行ったときには、それを元にしてお奨めのものを出してくれる。そしてまた次のときには、また別のものを、と続いていくんです。そうやってソムリエに頼るというのも、幹のしっかりした「自分のシャンパーニュツリー」を繁らせるひとつの方法だと思います。

**livedoorグルメ:**

なるほど。そうやってだんだんとシャンパーニュの奥深き世界に、どっぷりと浸かっていってしまうわけですね(笑)

**takekoda:**

最近、「知識ゼロからのシャンパン入門」(幻冬舎刊)という本が出ているのを見かけたんですよ。初心者のために作られたシャンパーニュの入門書は今までにあまりなかったと思うので、最初はそういう本で基本だけ押さえるのもいいかもしれませんね。

[>>シャンパーニュ・ベスト5](#)

[このページの上へ▲](#)