

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 > 気軽なシャンパーニュの楽しみ方 > 達人は語る



シャンパーニュとひとくちに言っても、味の濃淡・香り・酸味などにさまざまな特徴を持った銘柄が存在します。Part2では、シャンパーニュに合う食べ物やミレジメ(ヴィンテージ)の魅力など、シャンパーニュがますます美味しくなる豆知識を紹介。さらに、「TPO+G(?)」に合わせたシャンパーニュの選び方もいっしょに教えます!



Ads By Google

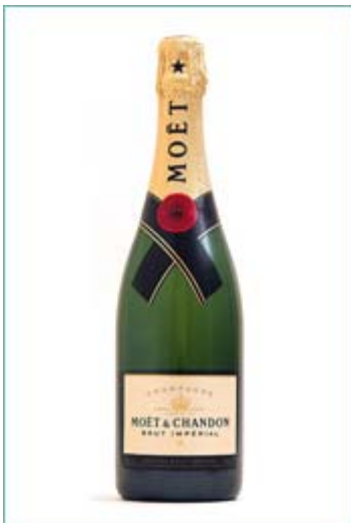
極上のシャンパンが勢揃い www.partywine.com/shopping/

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

個室 [和ダイニング食jien www.shokujien.com/](http://www.shokujien.com/)

旬の味、新しい和食を味わいくださいリーズナブルでクーポン・個室もあり

まずはシャンパーニュの定番3本から



モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル

- 容量/750ml
 - 希望小売価格/5145円(税込)
 - 輸入・販売元/MHDディアジオモエ ヘネシー株式会社
TEL:03-5217-9732
- [ホームページ](#)

livedoorグルメ:

では、Part2はみなさんお待ちかね(笑)の試飲タイムです。今回は5種類をご用意しましたので、各銘柄の特徴などを教えてください。

出挙:

じゃあ、まずは『モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル』(以下、モエ・エ・シャンドン)から行きましょうか。ポジションマップでは座標軸の中心に位置付けたんですけど、やっぱりこれがシャンパーニュのスタンダードという気がしますね。

takekoda:

そうですね。レストランでシャンパーニュとだけ言うと、これが出てくる確率もけっこう高いですし。

kazunori:

何を飲んだらいいか迷ったときでも、モエ・エ・シャンドンを頼んでおけば、そんなに大きく間違えるはずはないという安心感がありますね。

livedoorグルメ:

なるほど。次の『ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュットN.V.』(以下、ヴーヴ・クリコ)も定番ですよ。

出挙:

そうですね。モエ・エ・シャンドンと並んで、見かけることの多い銘柄です。口に含むと、ちょっと強めの酸味を感じますね。

takekoda:

後味にちょっと甘味も感じますね。そのぶんだけ、味も濃く感じられるのかな。あとは、香りも特徴的ですよね。

kazunori:

今回飲み比べてあらためて感じたのは、ヴーヴ・クリコの華やかな美味しさがいいですね。シャンパーニュ初心者の女性には特にお薦めできます。

livedoorグルメ:

次の『ポメリー ブリュット・ロワイヤル』(以下、ポメリー)はどうでしょう?

出挙:

注目の情報



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』



あの俳優&クリエイターに直撃! 「アキュビュー アドバンス」独占記事! こだわりから見た生き方に迫る



アフィリエイト必見! 「マイクロアド」は、クリック課金のコンテンツマッチ広告配信サービスです。



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](#)

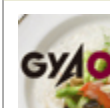
ご予約お助けサービス



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)



ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュットN.V.

- 容量/750ml
- 希望小売価格/5565円(税込)
- 輸入・販売元/ヴーヴ・クリコ
ジャパン株式会社
TEL:03-3478-5784
- [ホームページ](#)

休日の昼間から飲むんだったらコレ！「朝シャン」にもいいですね。

takekoda:

気軽に飲みたい感じですよ。酸味もあって、淡い味わいで、さっぱりしている。

kazunori:

ここまでの3本は、いわゆる「日本人がイメージするところのシャンパーニュ」という味ですよ。

takekoda:

じつは、この3銘柄はひさしぶりに飲んだんですけど、改めてよくできているなあ実感しました。

出拳:

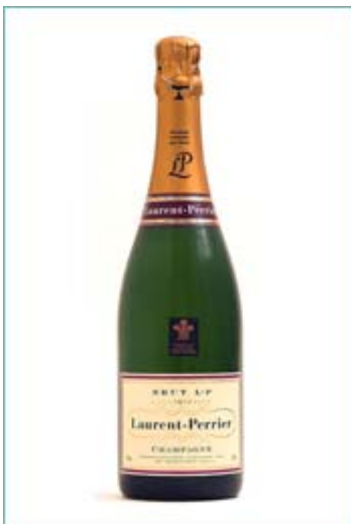
シャンパーニュ入門者は、この3本の定番シャンパーニュから入っていくのがいいんじゃないかな。



ポメリー ブリュット・ロワイヤル

- 容量/750ml
- 希望小売価格/5468円(税込)
- 輸入・販売元/メルシャン株式会社
TEL:03-3231-3961(お客様相談室)
- [ホームページ](#)

特別な日に飲みたいシャンパーニュ



ローランペリエ ブリュット エルビー

- 容量/750ml
- 希望小売価格/オープン
- 輸入・販売元/サントリー株式会社
お客様センター
TEL:0120-139-310
- [ホームページ](#)

※サントリー(株)の取り扱い
は、2007年4月2日以降となり
ます。

livedoorグルメ:

次の『ローランペリエ ブリュット エルビー』(以下、ローランペリエ)ですが、これはひとくち飲んだだけでも、最初の定番3本とは違いますね。

出拳:

お酒の部分が強いでしょう。アルコールが強いんじゃないくて、味が濃い感じというか。

takekoda:

これは白ワインの代わりにもなりますよ。

livedoorグルメ:

お酒好きにはたまらない感じですね。

kazunori:

よく「TPOで選ぶ」と言いますが、私は「TPO+Gで選ぶ」ことが大切だと思っています。「G」は「ジェンダー」(Gender)の「G」ですが、つまり誰と飲むのかということも考慮に入れて選んでほしいと思います。

takekoda:

たしかに、それは大切ですよ。

出拳:

その文脈で言うと、このローランペリエは特別な人と飲みたいシャンパーニュですよ。

kazunori:

そうそう。その意味でも、これはモエ・エ・シャンドンやポメリーとは違いますね。ローランペリエを女性と飲むときは、「おじさん、

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)

スイッチ入っちゃうよ」という感じでしょうか？(笑)

出拳:

なんのスイッチですか(笑)。あとね、これも重要。ローランペリエは万能なんですよ。どんな食べ物とでも合わせやすい。

livedoorグルメ:

ああ、それはわかる気がしますね。一般に、シャンパーニュに合う食べ物にはどんなものがあるんでしょうか？

takekoda:

食べ物との相性は個人の好みでかなり違ってくるので一概にこれが必ず合うとは言えないんですけど、パンに発酵バターを塗ったものやオリーブなどが私は好きです。

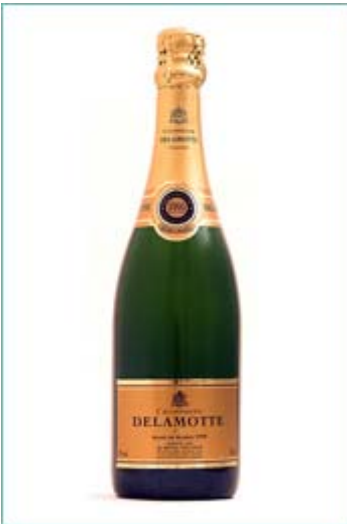
出拳:

おおざっぱに言うと、いわゆる生臭モノは難しいですね。青魚なんかもちよっと厳しい。

takekoda:

あとは、かなり濃厚な肉料理なんかも合わないですね。

ミレジメはスペシャルな楽しみ



ドゥラモット・ブリュット・ブラン・ド・ブラン 1999

●容量/750ml

●希望小売価格/8400円(税込)

●輸入・販売元/株式会社ラク・コーポレーション

TEL:03-3586-7501

[ホームページ](#)

livedoorグルメ:

では、最後の『ドゥラモット・ブリュット・ブラン・ド・ブラン 1999』(以下、ドゥラモット)に行きましょう。

出拳:

そうですね。ちょっとほかのものと同列には扱えないというか。

livedoorグルメ:

ミレジメというのはどういうことなんですか？

takekoda:

特定の年のブドウだけを使って作ったシャンパーニュということなんです。ふつう、シャンパーニュは違う年のワインをブレンドして作るんです。だから、ラベルにも年号の表示がない。なぜそんなことをするかというと、毎年、同じ味のシャンパーニュを作るためなんです。

livedoorグルメ:

毎年違う味のワインができるのに、ブレンドすることで毎年同じ味のシャンパーニュを作り出すというのは、考えてみればすごい技術ですよ。

出拳:

このドゥラモットは「1999」とあるから、1999年のブドウだけを使って作ったシャンパーニュだということを意味しています。ちなみに、ミレジメは熟成の期間も長くなりますね。さらについてい言うと、「ブラン・ド・ブラン」はシャルドネ種だけを使ったということです。

takekoda:

ドゥラモットにももちろんミレジメじゃないものはあって、そちらは爽やかでシャッキリ系の味なんです。

livedoorグルメ:

なるほど、それぞれ味が違うんですね。

出拳:

ドゥラモットと同じ経営のメゾンが作っている『サロン』というシャンパーニュがあって、これはブドウの出来が非常によい年にしか作られないミレジメのシャンパーニュなんです。この100年で30回くらいしか作られていないんじゃないかな。当然、価格も跳ね上がります。

takekoda:

1999年はサロンが作られていないから、その年のブドウはこのドゥラモットに使われたということですよ。だから、お得感が大きい。

kazunori:

サロンのようなシャンパーニュを飲むのも醍醐味のひとつだと思います。でも、同じ値段ならば二流のミレジメよりも一流のセコンド。私の考えでは、ドゥラモットのように手ごろだけどしっかりしたシャンパーニュをどんどん飲んだほうが、シャンパーニュの世界をより深く知ることにつながると思うんですよ。

takekoda:

たしかに。シャンパーニュって、新しいものがどんどん出てきているんですよ。付いていくのが大変っていうくらい。でも、そういう情報に踊らされてばかりでもいけない気がしますね。

出拳:

そうそう。シャンパーニュはお酒なんだから、頭でっかちにならないでどんどん飲むのが、やっぱり通への近道なんだと思いますよ。

livedoorグルメ:

なるほど。まずは、いっぱい飲んで経験を積むのが大切なんで

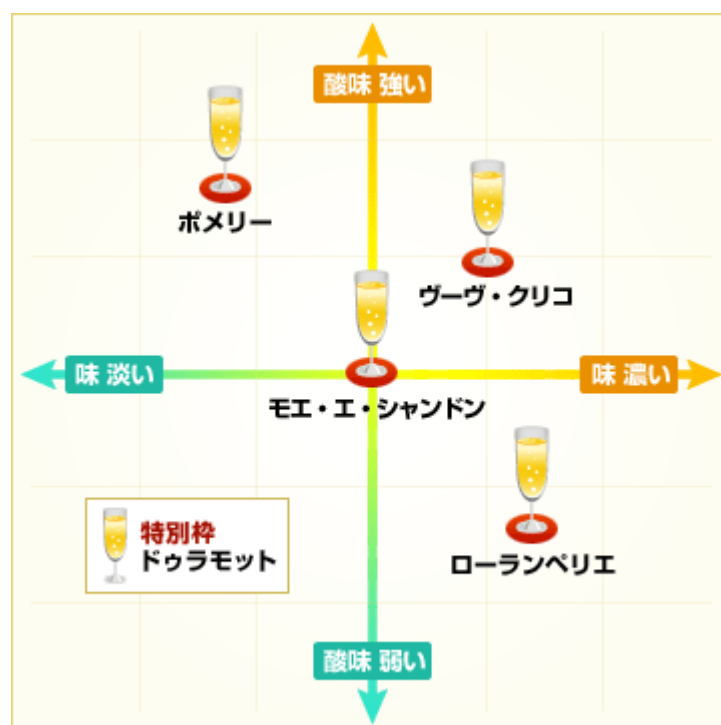
すね。本日はありがとうございました。

出拳:

ただ、お財布に響くから気をつけてね(笑)。

kazunori:

そうそう。僕らは大きな家が建てられたかもしれないくらい、飲んじやったかも(苦笑)。



今回紹介した各シャンパーニュの特徴は上記のようになる。
これを参考に、好みの基準となるシャンパーニュを探そう。

取材・構成…加藤 肇／撮影…野内 幸雄／編集…ハナ椿

[シャンパーニュの基礎知識<<](#)

[このページの上へ▲](#)