

9月16日(土) 第 104 回ワインの会

残暑の厳しい日が続くなか、卒年 S28~H24 に亘る 18 名の参加の下、第 104 回ワインの会をシェ・マルコで開催しました。案内時は程良く満席となりましたが、新たなコロナ株の勢いもあり予断を許さぬ状況下で無事に空席無しで開催の運びとなりました。

今回のテーマは“フランスその17”と 17 回目にして初めて銘醸地「ロワールのワイン」を取り上げ、ロワールが原産地でもある白ワイン 2 種、ソーヴィニオン・ブランとシュナン・ブラン。そして赤ワインはカヴェルネ・ソーヴィニヨンの祖先として知られ、且つボルドーでブレンド用の脇役ながらロワールでは単一 100% で主張するカベルネ・フランを、当日配布の関連資料を参照願ひ、ご賞味頂きました。ワイナリーもそれぞれのテロワールの個性を浮き彫りにした多彩な手法をふんだんに盛り込み、白は全く違う香りと味わいを持つ 2 種、赤は単一 100% での果実味とタンニンの調和したエレガントなワインを、作り手の技、腕を感じる高品質ワインとして楽しんで頂きました。(銘柄の詳細は「[ワインの会の記録](#)」を参照)

(石原憲 記)

