

ワイン王国

THE WINE KINGDOM 2011 MAY No.62

グラスワイン充実の30店!!



付録

A+ オーストラリア
ワイン



復興するトスカーナ
サステイナブルなカリフォルニア

Glass Wine Information



取り扱いワインの生産国 フランス79%、イタリア9%、チリ7%、その他5%

Glass Wine Lineup

“発見”に満ちた、南仏ワインに注目してください
ツムリエールの伊藤優子さん



グラスワイン
200種類以上

Shop Data

営業時間 ランチ11:30~14:30
ディナー17:30~24:00
定休日 日曜・祝日・第3土曜(予約希望の際は問い合わせ)
住所 東京都港区愛宕2-5-1
愛宕グリーンヒルズMORIタワー2F
電話番号 03-3433-3343
最寄駅 東京メトロ神谷町駅から徒歩4分、
都営地下鉄御成門駅から徒歩3分
URL http://www.j-h-v.jp/



を務めた経歴を持つ。
「モダンに見える1皿でも、ベースにはクラシックなところがなければなりません」と思っています」という松崎氏は、ワインのボジションが他店とは違う点に注目してほしいと言った。その日のコースメニューに合わせてソムリエがワインを選ぶだけでなく、出されるワインに対してシェフが料理を調整するところもある。ワインと料理をあくまで対等の関係においているというのだ。これこそ、お互いに高め合う、麗しいマリージュの理想型。カウナーでワイン一杯とフレンチタパスを1皿という使い方ももちろんOK。
*ホワイトシルバセ

J.H.V. Wine & Marriage



ジェ・アッシュ・ヴェ ワイン&マリアージュ ● 神谷町

白と赤のコントラストが、クラシックなカラーコーディネートされたスタイリッシュな内装。ドアを入って右手、バーカウナーの先で障目を引くのは24の注ぎ口を持つワインセラー「WHYNOT」(ワイノット)。特殊技術により開栓後のワインを酸化させないという。
店名の「J.H.V.」は「ジャボワイ、オムヴァン」(日本人：ワインの頭文字を取った造語。さらに、ワイン&マリアージュがこの店のコンセプトを明言している。ワインリストは30種類。1ヶ月のワンコイン、ハイ・サタラスは1杯6000円で飲めるパークリング、白・赤・1ヶ月のおすすりワイン)は手ごろな価格で楽しめる25種類のワイン、そして200種類以上の銘柄がそろった「ランドリスト」。驚くべきことに、このすべてのワインがグラスで注文できる。生産地はブルゴーニュを主としたフランス、イタリア、チリ、日本など。1生産地の名前ではなく生産者で選ぶようにしています。自然な造りを大事にする造り手のワインが多いですね」とソムリエの伊藤優子さん。
一方、料理はゼネラルマネジャーでシェフの松崎亮輔氏の手になる。フランスの食都リヨンの名店「ポールボキエ」へて修業した後、調理師学校の教師を経て、「ランドハウス」(東京)のメインダイニングでシェフ・バルティ(部門マネージャー)



小ヤリカの詰め物 春野菜のリゾット添え
フレッシュマトのデュクセル
1260円

ヴーヴレイ・ル・モン・セック 2006年
Vouvray Le Mont Sec
1500円(グラス)

生産者 ドメヌ・ユエ
地域 フランス/ロワール地方
品種構成 シュナン・ブラン100%
熟成先 ヴァンパシオン

この1杯に
この1品
シュナン・ブランの持つほんのりとした甘味としっかりしたミネラル感が、オリヴやケイパーを詰めて香味を増したイカと引き立て合う。本来はマッシュルームで作るデュクセルだが、ここではトマトで表現。ワインの酸味との調和を図った。

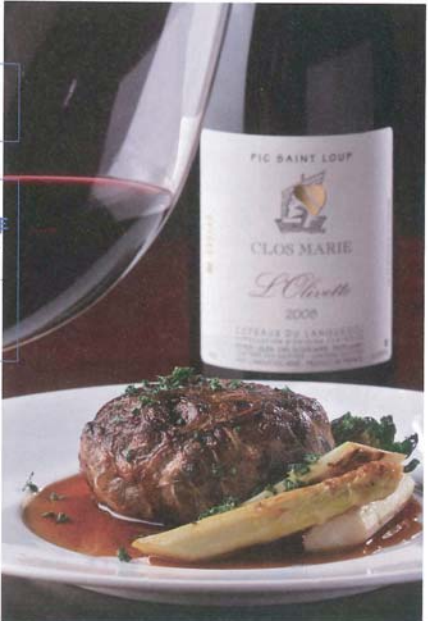
豚足、豚舌、フォアグラの
ガイエット、旬野菜添え
1890円

コトー・デュ・ラングドック・ピク・サン
ルー・オリヴィエット・ルージュ 2008年
Coteaux du Languedoc Pic St. Loup Olivette Rouge
1200円(グラス)

生産者 ドメヌ・クローマ
地域 フランス/ラングドック地方
品種構成 グルナッシュ50%、シラー48%、ムールヴェードル2%
熟成先 ヴァンパシオン

程よい酸味と滑らかなタンニンを持ち、ラングドック特有のガリグ香(ローズマリーなどのハーブ香)を立ち上らせる赤ワインは、内臓系の肉料理とよく合う。豚足、豚舌、フォアグラ、三つの異なる食感と味わいが見事に再構築されている。

この1杯に
この1品



1皿の料理に1杯のワイン
マリアージュの極致へ



ゼネラルマネジャーでシェフの松崎亮輔氏(左から2人目)とスタッフの伊藤優子さん(右)とWHYNOTのあるカウナーの前で