

今日本のワインの歴史は変わろうとしています。

孤高のパティスィエが20年以上かけて可能にした
Yumita Méthode

Vins de Miracle

ヴァン・ドゥ・ミラークル

奇跡のワイン

EU、日本で特許が認められ
世界で初めての考え方であることが証明されました

これまでのワインの常識は
全て覆されます。

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ 弓田亨

貴方のワインセラーの中のビンテージのワインも
レストランで飲む高いワインも、高名なソムリエが薦めるものも

全て腐敗しています。

良好な熟成と腐敗は全く異なります

良好な状態のワインは香り、色、味わい全てに透明感があり、自然で深く流れるような五感を包む心地良い味わいがあります。

1人で2本飲んでも二日酔いはありません。爽快です。

くすんだ色、醤油香の混じった鈍重で不快な香り、舌をザラッとこする五感が萎える味わい。これが皆さんが日本で飲んでいるワインです。

翌朝は不快な目覚めが待っています。

日本には腐敗したワインしかありません

腐敗した不快な味わいを誰もが良好な熟成による美味しい味わいと思い込み飲んでいきます。

日本ではワインはどこに保存してもどのようにしても100%腐敗する

貴方のワインセラーのワインも専門の保管業者に託したワインも全て腐っています。

ワインはビンテージ、値段で選んでも意味がない。

ビンテージものでも安いものでも、腐ればどちらもまずく不快な味わいであることに変わりはありません。飲んだ後にはビンテージものにはより大きな馬鹿らしさが残るだけです。

ワインは味わいの状態で選ばなければなりません

フランスで飲むワインは

安くても旨い。凄いビンテージものでなくても、ちょっとした贅沢でも心も身体も嬉しく悩ましく、とびきり幸せな気分になります。翌日の朝も清々しい。

でも日本で飲むワインはフランスやアメリカからのものも国産のものも腐ったものばかり、おまけに亜硫酸化合物の多量に加えられたものが溢れています。全てが鈍重で不快な味わい、ちょっと多く飲めばみじめな二日酔い。

この日本でいつかフランスと変わらぬ美味しさのワインを飲みたいと思い執拗に諦めることなく挑戦を続けました。

自分の楽しみのために、ワインの知識など何もないところから、20年以上の様々な試行錯誤を重ねてようやく奇跡にたどり着きました。

何故日本に來るとフランスなどからの輸入ワインは腐るのか

大陸性気候の湿度の低いフランスと高温多湿の日本とでは生息する微生物の種類も性質も異なります。

日本にワインが到着するとすぐにコルクとビンの間から腐敗菌が侵入し異常発酵が始まります。またこれは私以外に誰も正しい認識をしていません。
(これは最近使われ始めたラバー製のコルクでも微生物が侵入しワインを腐敗させることは実証済みです)

(ビオワインも必ず腐ります。腐ればおいしくもないし、体に良い訳はありません)

一ヵ月経てば間違いなく100%の輸入ワインは旅の疲れによるものとは違う、小さな不快な香り、味わいが感じられてきます。

二ヵ月もすればさらに腐敗は進み、三ヵ月もすれば誰にでも分かるほどはっきりした変化となります。

長く置くほど腐敗は進みます

私達はこの腐敗による味わいの劣化を良好な熟成として有難がり、既に飲むべき価値を失った裸の王様の味わいを私達は至高のものとしてあがめています。

フランスでのワインのしこみ方

- ・ 木樽は前もって硫黄を燃やし、その煙で樽の内側を燻蒸し殺菌します。
- ・ 樽の内側に SO₂ (二酸化硫黄) が付着します。
- ・ 発酵し終えたワインを流し込みます。
- ・ 表面に付着していた SO₂ はワインの中に溶け込みます。
- ・ SO₂ は亜硫酸化合物へと変化し腐敗菌を殺しワインが劣化するのを防ぎます。

大陸性気候で湿度が低くワインを劣化させる微生物が少ないと思われるフランスでもワインは劣化しやすく、以前は大量のワインを長期間保存することは不可能でした。

硫黄燻蒸の発明によりワインの長期保存が可能になり、初めて大量生産が可能になったと言われています。

しかし微生物の種類も性質も異なるこの日本の地では、この硫黄燻蒸による微量の SO₂ では腐敗菌の殺菌効果は薄く、ワインはどのようにしても劣化してしまいます(韓国で飲んだフレンチワインも日本と同様でした)。

値段の安いチリ産ワインなどは亜硫酸を手っ取り早く直接ワインの中に加え、殺菌効果を強化し、輸送保存時の温度を考慮しなくてもいいように扱いやすくしています。

しかし私の舌の感覚では多量の亜硫酸塩を加えても常温流通ではワインは劣化します。何よりも亜硫酸塩の多量に加えられたワインの味わいは、私にはとても飲めたものではありません。

舌をザラッとこする不自然な不快極まりない舌触りと、感覚を押し殺す味わいは、私達の感覚が毒物と判断し拒否しているのを感じます。

香りはたたず、粗雑な酸味、無表情そのものの凍り付いた味わいです。

多くの人がこれをおいしいと思って飲んでいる。私にはとてもおぞましいことに思えます。

亜硫酸化合物はとても毒性が強く 発ガン性もあるとされています。

フランスで認められている亜硫酸化合物は低濃度ですが、どのような経緯と政治的圧力があつたかは分かりませんが、日本では飲む人の健康を損ねるのではないかと懸念されるほどの高濃度の添加が認められています。

亜硫酸塩の規制値とキャピタンの検出値（1リットル中）

	キャピタン・ガニユロ	EU 基準	厚生省 (日本) 基準
赤ワイン	33mg	160mg	350mg
白ワイン	77mg	210mg	350mg

ものによっては1本の1/3ほど飲んだだけで強い頭痛、吐き気などの二日酔いになるのはワインだけで、他にはありません。多量の亜硫酸化合物が如何に体に良くないかという一つの確かな証明です。

でも私が考えたゆりかご Yumita Méthode による（酸素無透過袋）は、ワインにとって 邪悪な敵ばかりの日本、アジアの地でも安息 と確かな熟成の時間を与えてくれます。

カーヴ内に棲息する微生物、樽の香り、空気中の成分など、そのカーヴとほぼ同じ環境がほぼそのまま袋の中に移り、ワインを包むのです。

この酸素無透過袋は酸素と同時に微生物も潜り抜けることは出来ません。
水分の出入りもなく、袋内の湿度は温度が一定であれば
カーヴ内と同じ湿度を保ちます。

フランスで産地のカーヴから出荷されて、ワインショップ、レストランなど他の場所に長く置かれたワインよりも、この袋に封入されて日本に来たワインの方が良い状態に熟成する、よりおいしいと私は確信しています。

あとは温度に気を付け、リファーコンテナで輸送します。

ほとんどの方がリファーで温度を一定にして送ればワインは良い状態で日本に着き、良い状態で熟成すると考えています。

微生物のビン内への侵入とそれによる腐敗を認識していません。



日本に着いた微生物の侵入のない私達のワイン

日本に着いて約一週間後、すぐにワインを飲んでみます。

着いたばかりのワインを飲む時はいつも不安です。

味わいは眠りこくり、グラスを軽く揺すっても、口の中に入れてズーッと空気を強く通しても少しの反応しか見せません。

正に気の抜けたボケワインです。フランスでのあの味わいとは全く異なります。

フランスで飲んだ同じ銘柄のワインだろうかととても不安になるほどです。

一ヵ月余りのトラックと船での揺れによるダメージは
想像以上に大きいのです。

日本に着くまで10～15日ほどの航空便でもほんの少し程度の差はあれ、
着いた時の状態は全く同じです。飲もうという気にはなれません。

でも日本人はもちろん、フランスの蔵元の人たちもこのことを認識していません。

以前、フランスのヴァン・ドゥ・シャンパーニュの試飲会に行ったことがあります。

想像とは異なる荒々しい香り、酸味、粗雑な角の立った酸味、ぶしつけな喉ごし、うまいと思えるものは1本もありませんでした。

念のためにいつ日本に着いたのかと会場にいたフランス人に尋ねたところ、こともなげに「一週間前に航空便で日本に着いた」と言いました。

本来の味わいと大きく異なっては試飲会にはなりません。

でもこれは彼らの普通の認識です。

三ヵ月でようやく私の感覚で飲めるほどの旨さになります。

13～14℃の振動の少ないところで休ませ、以後、半月、一ヵ月、一ヵ月半と、半月ごとに試飲します。

長旅によってバラバラに崩れてしまった複雑なワインのエマルジョン（カーヴ内で得られていた本来の様々な成分の混ざり具合）は時間と共に少しずつ元のエマルジョンに戻り、少しずつ味わいを回復していきます。

二ヵ月を過ぎると香り、味わい、色は力をかなり取り戻し、ふくらみが増してきます。

三ヵ月を過ぎると香り、味わい全体が一つのまとまりと顔だちを見せ始め、膨らみをさらに増し、うまさを感じられ始めます。

ようやくここで出荷可能になります。

酸素無透過袋を破ったり傷つけない限り、温度と振動に注意すれば、
私共の保管庫でも貴方のワインセラーでも、
どこでもさらに熟成は深まります。

現在、最初の輸入から五年、
その時のワインは現在もより深い味わいに熟成を続けています。

これらの経験に基づけば、
袋封入後少なくとも 4～5 年は良い状態で熟成が続くと思われま

この酸素無透過袋での実験開始時には、どれくらいの酸素量でどれくらいの期間良い状態が保てるのか、袋の材質、シールによりどれくらいの期間空気の流通を遮断することができるかが全く分かりませんでした。今それがほぼ明らかになりました。
袋の中に詰まった空気で最低 4～5 年は味わいは劣化せず、熟成を続けることが確認されました。

ゆりかごの中で旅の疲れをしっかりと取り去り、
さらに熟成を深めていくワイン

三ヵ月ほどするとワインの複雑極まりない様々の成分の混ざり具合がカーヴ内にあった時の状態に戻って行き、そのワイン本来の姿を現してきます。

本来の良好な状態のワインは一本一本が驚くほど
表情、顔だち、味わいが異なります。
どれ 1 つとして全く同じ味わいのものはありません。
それぞれのワインの個性を探るのも大きな楽しみです。

例えば私の大好きな

キャピタン・ガニョロ家のサヴィニー・レ・ボヌです。

胸をときめかせながら静かに抜栓します。

すぐにビン内に温度計をさし、ストップウォッチを入れます。

すぐに一口目を口に含みます。

以後、5 分おきに 30 分まで試飲し、ワインの香り、色、味わいを書き込みます。

ワインの表情は刻々と変わり、説明書にある通り華やかで淡く、いとしい乙女心にも似たスマイルの香りが意識を包みます。香りはふくよかに膨らんだり、味わいが力を持って迫ります。色は少しずつ深みと存在感を増してきます。意識をあでやかに包み込みます。

そして 20 分頃に全体が力強くまとまり味わいに豊かな統一感が出て 25 分頃には、ため息と共に若々しいなまめかしい味わいに意識は浸り、私の五感は至福の興奮を感じます。

キャピタン家とギイ・ボカール家のワインは 25 分ほどでピークを迎えます。

以後、少しずつ統一感は薄まっていきます。

しかし甘さが味わいの表面に出ることありません。

残ったワインは軽くコルクで栓をして 10～13℃ほどのところにおけば、
何故か次の日は味わいにまとまりが戻り、
抜栓後二日ほどは美味しく飲めます。

ポンプで空気を抜く必要はありません。



良好な本来の味わいでは、甘さが味わいの外に出て、
全体の味わいを包むことはありません。
心地良い酸味が味わいを収束していきます。

これは赤白全てのフランス産ワインに言えることですが、もし甘さが味わいの表面に出ていたら、それは日本に来て微生物によって味わいが悪い状態に変化したもので、本来の味わいではありません。

ソムリエの方は、花の香りその他のものに例えワインの味わいを描写します。
その描写、表現は正しいのでしょうか。

でも着いたばかりのワインは香り、味わいは全く隠れていて、本来の味を推し量ることなどできません。そして日本到着後三カ月もすれば腐敗はさらに著しく進行し、更に本来の味わいとは全く異なるものに劣化していきます。

通常的手段ではどのワインも一度も本来の味わいを回復することはありません。

私も以前は酸素無透過袋なしで輸入していました。

キャピタン・ガニューロ家のサヴィニー・レ・ボヌも現在の袋に入れたものとは全く異なる味わいに変化していきました。

ワインの色は今のワインのように深紅色ではなく、オレンジがかった不自然でしまりのない赤色でした。

香りも全くしまりがなく、甘ったるいムワツと鼻に着く少し酸っぱいニオイがします。味わいは甘さが完全に外に出て収束感のない、一口飲んで次が欲しくなる味わいではありません。甘さと混ざっただらしのない酸っぱさが出ていました。

ソムリエの方は目の前のワインに存在しない、
頭に仕入れた味わいのコメントを羅列しているにすぎません。

以前日本でソムリエのコンテストがあり日本人のソムリエが優勝しました。

本来の味わいを失っているワインを飲んで、その銘柄をあてることなどできるのでしょうか。できるという考えは完全に非論理的です。言い当てること自体がおかしいのです。

どのようにしてもワインの味わいの劣化するこの日本の地で、ワインの銘柄の当てっこをすること自体不自然でおかしく、わざわざこの日本でしなければならぬ必然性などどこにもないのです。

それでは何故行われたのでしょうか。

金を持っている日本人を何とか煽ってフランスのワインをもっと飲ませたいという有無を言わせぬフランスの強い思惑が感じられる日本での開催でした。

私は二年半前に食道ガンを患いました。

二年半ほど酸素無透過袋で到着したワインをほぼ毎日、より詳しく観察するために物を食べずにまず30分飲み続けました。「物を食べないでアルコールを飲むこと」はとても危険で、食道や胃のガンが発症しやすいことも知っていました。それが私の食道ガン発祥の大きな原因かもしれません。

でも私には他の誰よりもこの日本で、身も心も喜びに包まれる本当においしいワインを飲みたいという熱情がありました。より微細にワインの変化を把握せねばという思いにガン発症の危険を考えることは出来ませんでした。

私は船やトラックに揺られ長い旅をしたワインがどれほど疲れ、見る影もなく本来の味わいを失って日本にたどり着くかを誰よりも知っています。そして私達の小さな袋のゆりかごの中で少しずつ疲れを取り、どのようにして本当の味わいを取り戻していくかを他の誰よりも知っています。

また、私達のゆりかごを持たぬ日本の他の全てのワインは長旅の疲れも取れぬ間に、この日本の地で邪悪な微生物によって本来の味わいはさらに蝕まれ、一度も本当の味わいを誇ることも無く朽ちていくのを他の誰よりも知っています。

私達のワインには心と身体を揺らす人生の幸せを与えてくれる、
清冽で妖艶な世界が広がります。

絶対的味覚を持つ孤高のパティスィエ弓田亨とは

パティスリー イル・ブルー・シュル・ラ・セヌの前の通りには「ここが日本で一番おいしいフランス菓子のイル・ブルー・シュル・ラ・セヌ」という看板が少しも気負うところなく置かれています。そして彼はパティスィエの新たなるバイブルとなるであろうと評された最新の技術の著書中で「今までこの日本では誰も到達し得なかった、多様性と多重性に満ちた孤高の味わいの領域に私はいる」と、そしてどのようなパティスィエが挑んでこようと私を凌駕することは出来ないと言い放ちます。彼にとっての「フランス的な味わい」とはフランスのお菓子の形が同じであるから、あるいはフランス産の素材を使っているからではありません。

幾重にも香り、食感、味が重なり、交錯し合い、混沌とした共鳴する多重的、多様な味わいでなければならないと言います。これは輸入フレンチワインにも言えることです。

彼はフランス的味わいを追い求め、さらにヨーロッパの秀逸な様々な製菓素材、食材を自らの足と舌で追い求める中で、自己の感性を掘り起し、日本人の味わいの境界を乗り越え、食べる人の五感を揺さぶる自らのフランス的な味わいの領域を作り上げました。多くの人々、パティスィエにとってそれは正に衝撃の味わいでした。

このことは同時に日本の食を客観的に見る機会を与え、自らも見失っていたかつての美味しさに溢れていた日本の味わいの記憶を手繰り寄せ、如何に日本の食がただれ、それを食べる人を不幸におとしめるものかを明らかにしました。

彼は誰もが美味しさの極みと思い込んでいる日本食、国産の野菜、果物、霜降り牛肉、日本食、日本酒、国産のビールその他ほぼ全てのものが偽りの味わいであることを明示してきました。そして再び食の真実をこの日本に再現したいと思い、「食の仁王」として力の限り行動を重ねてきました。今の日本の狂ったビール、日本酒や食全般のただれた姿を知ってもらうために、「日本で真実の味わいのワインを飲めるようにする」これは重要なテーマの1つでした。正に多様性と多重性を持った五感にしみこみ、揺するワインをこの日本で可能にすることが必要な道程の1つでした。彼はソムリエではありません。知識は必要としません。彼の研ぎ澄まされた孤高の五感の反応だけを見ながら試飲を繰り返し味わいを探ってきました。

今また一つ、真実の味わいを求める狂気が、一つの嘘を消し去り、奇跡のワインがこの日本にもたらされました。

もしイル・ブルー・シュル・ラ・セヌのお菓子を食べておられない方は是非一度食べてみて下さい。他の菓子屋とは全く異なる次元の味わいに驚かれるはずで、そして奇跡のワインが可能になった理由がきっと理解できることと思います。

- 1947年 福島県会津若松市生まれ
- 1970年 明治大学商学部卒
同年、熊本市内で菓子作りの道に入る。
- 1978年 バリ「パティスリー・ミエ」にて1回目の研修。
フランス菓子協会より研修内等に対して銀メダルと賞状を授与される。
- 1983年 フランス、パリ「パティスリー・ミエ」2回目の研修。
- 1985年 日本人パティスィエのバイブルとされた『パティスリー・フランセーズ そのイマジナシオン』発刊。
- 1986年 東京元代々木町にパティスリー イル・ブルー・シュル・ラ・セヌ開店。
- 1995年 代官山に移転。
フランス菓子協会より技術素材の開発に対し、金メダルと賞状を授与される。(写真)



現在 東京代官山でパティスリーと共にフランス菓子・料理教室を主宰。指導にもあたる。

- 「ごはんとおかずのルネサンス基本編」以下4冊のシリーズがあります。
「ごはんとおかずのルネサンスプロジェクト」日本のただれた家庭の食を立て直し、家庭に幸せと喜びを取り戻そうと活動しています。
- お菓子屋さんでない方にも是非読んで頂きたい著書「失われし食と日本人の尊厳」
- その他、多数のお菓子作りの本があります。

奇跡のワインにこれまでの 日本ワインの常識は通用しません

日本で常識となっているワインの扱い方、知識は本来の良好なワインにとっては多くの場合間違いであり、ワインの味わいを損ねます。これから述べることはようやく届いた奇跡のワインを何度も何度も試飲して記録を重ね、誰も到達したことのない味わいの領域にいるパティスィエの五感を駆使して作りあげた奇跡のワインを最良の状態で飲むためのマニュアルです。是非心がけて下さい。

ワインに衝撃は禁物

ドスンとビンを置けば、良い状態のワインはそれだけで味わいは変わります。抜栓やグラスにワインを注ぐ時もボトルの扱いはやさしく。

ジョボジョボと乱暴につがない（クレマン以外）

注ぐ時はグラスを斜めにして、グラスに伝わらせるよう優しく注ぎます。ジョボジョボと乱暴に注ぐとワインに衝撃を与え、味わいは壊されます。

但しクレマンのような発泡ワインは、グラスを置いてグラスより5cmほど上から注ぎます。軽く泡立った方が味、香りが立ちます。グラスを斜めにして泡立たないように注ぐと香りが立たず、味わいが隠れたままです。

多くの人がやっているようにグラスをくるくる回さない

亜硫酸塩が極めて少なく、微生物によって変質もしていないので驚くほどの豊かな香りが立ち上ります。口に運ぶ前にゆっくりグラスをゆっくり一回し。これで十分香りが立ちます。執拗に回すと味わいはすぐに壊れてしまいます。

決してデキャンタはしない

通常デキャンタはワインにかなりの澱がある場合、食感を邪魔する澱を取り除くために行いますが、私はデキャンタで味を壊すより、そのまま澱も飲んでしまいます。殆ど気になりません。

【何故澱がなくても頻繁にデキャンタするようになったか】

微生物によって腐敗しているワインや多量の亜硫酸塩などが加えられてとても不快な味わいの輸入ワインは、デキャンタによって衝撃を与え不快なニオイを追い出し、強制的に空気を入れて酸化させ、ほんの気持ち程度はその不快感を弱めることはできます。しかし私は飲みたくありません。私達が輸入しているワインは腐敗しておらず、亜硫酸塩もとても少ない、正常な味わいのものでありますから、デキャンタは決してしません。衝撃と酸素によって味わいを損ねるだけです。

【一度にいっぱい注がないで2～3口で飲み干せる量を注ぐ】

- ・ グラスに注がれたワインは衝撃と酸素によって味わいは良くない方向へすぐに変化していきます。
- ・ ボトルの中のワインは抜栓してから少しずつ良い状態へ変化していきます。
- ・ グラスに注がれたワインはまずくならないうちに5～8分ほど短時間で飲み尽くせるように少量ずつ注いで味わいます。

【継ぎ足しはしない】

注がれて味わいが変化したものは全て飲み干し、さらに良い状態に変化したボトルの中のワインを新たに注ぎます。

1本のワインは30分ほどかけて飲み、味わいの変化を楽しみます。

例えばキャピタン・ガニューロのワインは抜栓後25分ほどで味わいのピークを迎えます。

1～2人で1本のワインを飲む場合、抜栓から出来るだけ25分以上かけて飲み、色、香り、舌触りの変化を楽しみます。

5～6人で飲む場合、1本開けて短時間で飲みきって2本目を、次3本目をと開けるよりも、2～3本同時に開けて、それぞれのボトルの量を同じ量減らしていき、25分以上かけて飲むようにすると味わいの変化が楽しめます。

【ワインが残ったら】

赤・白のワインの場合は、真空の栓をしても良いですが、このワインは微生物によって味わいが良くない状態に変化しているワインとは違いますので、コルクを逆にしてギュッと差し込んでおけば、2～3日はそれほど味わいは変化しません。10～13℃で保管して下さい。

ポンプで空気を抜く必要はありません。

またクレマンは、抜栓後30分以内に飲み終えるのが良いのですが、もし残ったなら真空の栓がある場合は空気を抜いてから栓をする方が、より多くガスが残り翌日も比較的油しく頂けます。

真空の栓がなければそのままコルクをギュッと差し込んでおくだけでも、少しガスの量が減りますがそれなりにおいしく飲めます。

奇跡のワインをおいしくのむためには
皆さんの理解と協力も必要です。

【ワインは日本到着後最低三ヵ月寝かせてから出荷します】

三ヵ月休ませたものが全て一度に出ることはないのも多くは六ヵ月～一年あるいはそれ以上休ませることになるので、私が考える一定の水準以上のおいしさが味わえます。

【私達の保管庫から皆様の元に到着後 20 日間（出来れば 30 日間） ワインを休ませてください】

九州、北海道など更なる長距離区域は最低 30 日間が必要です。

宅急便の輸送によっても味わいは少なからず壊れます。

※代官山エビスリー店頭でも販売致します。その場合は手持ちで揺らさないように持ち帰れば、当日飲むことも可能です。この場合でも出来れば 2 日ほど休ませた方が良いでしょう。

【飲む直前まで決して袋を開けたり傷つけたりしないでください】

すぐに腐敗菌が瓶内に侵入し、ワインは半月ほどで変質してしまいます。

【ワインの保管は 10 ～ 13℃の場所で】

ワインは酸素を透過しないフィルムに入れ、ワインが寝かせられていたカーヴ内の空気を一緒に閉じ込めているので、湿度などその他の環境を考える必要はありません。ワインセラーや冷蔵庫など、10 ～ 13℃のところで保管します。

※ワインセラーがない場合は冷蔵庫の野菜室（10℃）で大丈夫です。

※振動の強いところは避けてください。ワインの成分のエマルジョンが壊れ、味わいは再び変わっていきます。

【可能な保存期間】

<袋入りの状態>

現在、5 年前の第 1 回目輸入のワインの状態は極めて良く、ボトルを封入している袋内には日本の空気はほぼ侵入していないと思われまふ。そのため経過観察途中ではありますが、お客様のお手元に届いてから袋のままの状態であれば 4 ～ 5 年は最適な状態が保たれると思ひます。

<もし間違つて袋から出したが抜栓していない場合>

半月ほどは大丈夫だと思ひますが、袋から出されたら出来る限りお早目にお飲み下さい。

【実際に飲む時に守つて頂きたいこと】

・ワインに適した産地用のグラスを選ぶ

私も含めてプロのソムリエでない方は、それぞれの産地用のグラスでお楽しみください。それぞれの産地で長い時間をかけ、ワインの香り、味わいの特性によって、よりおいしく感じるように完璧に考えられています。

ブルゴーニュの赤 ⇒ ブルゴーニュのグラス

ブルゴーニュの白 ⇒ ボルドーの赤用グラス（私はこれが合うと思ひます）

クレマン ⇒ シャンパン用のフルートグラス（薄いもの）

アルザス ⇒ 縁が緑のアルザスのグラス

その他のワインも、銘柄に合わせたグラスをお使い下さい。

■ 飲みごろの温度

ワインは同じ銘柄でも1本1本個体差があり、私も1つとして全く同じ味のワインに出会ったことはありません。

(白ワイン)

→13°Cのところに保存していた白ワインをたっぷりの氷水につけて5～10分おく。

○飲む時の適温 9～10°Cほど

※一度5°Cほどに冷やしてしまうと、あとでいくら10°Cに戻しても、1週間ほど味は戻らないように思われます。

(赤ワイン)

→13°Cのところに保存していた赤ワインを18～20°Cのところに出して(シャンブレ)、約40分で16～18°Cに戻す。

○飲む時の適温 季節の体の感覚に応じて・秋冬17～18°C ・夏16～17°C ほどにします。

※同じ程度の甘味でも夏はより甘く味わいがボケて感じられます。1～2°C低くして甘みを抑え味わいをしめるとより爽やかな味わいになります。

※冷たすぎると軽い渋みが出て味わいが立ちません。

(クレマン)

→白ワインと同様

○飲む時の適温 7～9°C

※飲む前にグラスも冷蔵庫で冷やしておきます。

※ワインは1～2°C違ふと味わいは大きく変わります。

・高くなれば甘味は強く感じられ、味わいに収束感がなくなる傾向があります。

・低くなれば甘味は隠れ味わいがしめる傾向があります。

良好な状態のワインは1本ずつ味わいが微妙に異なります。

・何となく少し甘味が出ていて味わいにしまりがない時

赤も白もいつもより1～2°C低く冷やして飲みます。

※赤ワインは氷を少なめに入れた桶で5分ほど冷やします。

奇跡のワインの入手方法は2つです。

【ワインは日本到着後最低三ヵ月寝かせてから出荷します】

(宅急便による配送)

弊社保管倉庫より「宅急便」(通年クール便)にてお届け致します。

(店舗での販売)

エピスリー (パティスリー イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ向かい、フランス菓子・料理教室内)

(通信販売)

詳細は別紙、ワインリスト内にて

—お願い—

現在は当プロジェクトを始めたばかりでワインの種類は限られておりますが、ご容赦ください。

順次銘柄を増していき、その都度皆様にお知らせしてまいります。

何卒長いお付き合いをお願い致します。

現在在庫中のワインは別紙にてお知らせしています。

弓田メソッドゥによるワイン輸入のご希望がございましたら

カーヴ内での酸素無透過袋への封入の交渉と輸入代行を行い、
ご希望のワインを袋入りでお届けするサービスも検討中です。



