



試飲会に参加された仙台のある女性からの感動的感想

私はもともと料理が好きで、作ること、食べることが好きで自分でも美味しいと言われるレストランに行き、そこのワインソムリエに勧めてもらったワインと食事を楽しんだり、ワインバーへ行ったりしていました。

フランスに長期滞在する機会があり毎日のようにワインを飲むことになりました。現地のレストランで出されたワインや、当時ストラスブルに留学していた娘の下宿先の近くのお店で買ったワインを飲んだところ、今まで日本で飲んでいたワインとはまるで違い、驚かされました。まず香りが高く、豊かで、味も新鮮で、清らかで、芳醇なものばかりでした。娘たちとフランスの各地(ワインの産地)、アルザス地方、ノルマンディー地方、ブルターニュ地方を廻り、いろいろなワインを味わい、またパリに戻ってもワインを飲みました。娘たちは留学中、フランスやイタリア、スペイン、ドイツなどの国々を廻り、知り合った家族や友人とワインリーに行った経験があり、本当のワインの美味しさを知っていました。「あ〜、やっぱりフランスのワインはおいしいな〜」と口にしながら飲むワインは、格別であり幸せなひと時でした。

日本に戻りイル・ブルーから取り寄せていたワインを期待と不安で緊張しながら飲んでみました。それはまさにフランスで飲んだワインと同じよう！ とても美味しく、感動しました。

弓田先生がおっしゃるように「日本に輸入されるワインは腐っている。」ということがフランスに行って沢山飲んでみて、初めて実感したところだったからです。

日本に戻ってからは、レストランで勧められるワインでも香りや味が乏しかったり、特有の苦みが口に残ったり、フランスに行く前のようにワインを楽しめなくなりました。

そのような経緯があって、イル・ブルーの奇跡のワインの試飲会には「絶好の機会!」とドキドキワクワク、期待いっぱい臨みました。

奇跡のワインは、色、香り、味わいの全てに感動させられます。飲む度に体の中にスーッと自然に入り込む感じがします。どのワインも色の美しさは、魅力的で心をときめかしてくれます。香りは脳を刺激し、記憶を呼び覚まし、情熱と夢を蘇らせます。そして癒されます。その深い味わいは、とにかく美味しいと言葉を発せずにはいられません。「ほんとうにおいしいのです!!」

脳と心と身体が共鳴し、官能をも呼び覚まし、体の中からあふれてくる幸福感で満たされます。元気になるのです。心と体が一新され、生きる喜びをもたらしてくれます。

ワインは音楽や絵画と同じ芸術であると感じました。どれも想像を掻き立てる魔法です。歴史や国境を超える神様からの恵みです。

奇跡のワインのおいしさや一期一会の感動を一人でも多くの方に知っていただきたいと思います。私自身もこれから真実の味わいであるお菓子やお料理を作り、大切な人たちと一緒にワインのある食卓を囲んで、組合せ、変化、インスピレーションを楽しみながら、そのハーモニー、自分らしいハーモニーを奏でていきたいと思っています。

奇跡のワインが永遠に続きますように。



夢見るようなおいしいワインがこんなに美しく素敵な文を生み出しました。

昨年11月に「奇跡のワイン」の試飲会を行いました。

後日、ある女性からこの様な長い感想文を頂きました(誌面の為、数行のみ削除)。

この文を読み終えた時、二十数年の私の困難は一度に消えてしまいました。果たして、私以外の人は奇跡のワインをどう感じられるのかという一抹の不安はありました。

それがこのような表現によってほめられたえられているのです。

確かに文章力も凄い、でもやっぱり奇跡のワインの素晴らしさがこんな素敵すぎる文章を書かせたのだと理解しました。

夢見心地の別世界のワインをお試し下さい。

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ 弓田 亨

次の6種類のブルゴーニュ、ソーテルヌワインを試飲頂きました。

- ❖クレマン ブラン トラディシオン ブリュット (スパークリングワイン)
- ❖ソーテルヌ シャトー・オー・ベルジュロン(白ワイン)
- ❖ラドワ ブラン プルミエクリュレ グレシジョン エ フトリエル(白ワイン)
- ❖アロクス・コルトン ブラン プルミエクリュラ クーティエール(白ワイン)
- ❖アロクス・コルトン プルミエクリュレ ムトット(赤ワイン)
- ❖クロ・ヴジョー グランクリュ(赤ワイン)

クレマン ブラン トラディシオン ブリュット
もぎたてのブドウそのものの香りと味が泡になって口の中ではじける
酸味があってフレッシュでクールな感じ
体中が目覚め動き出すといった感覚

キール・アンペリアル (クレマン ブラン トラディシオン ブリュットの
フランボワーズリキュール割り)

女心をくすぐる、透明感の中に輝く繊細なきらめきのある薄いピンク色は、まるで宝石のよう
フランボワーズの胸をキュンとさせる甘い香り
色とりどりの花が浮かび上がる

ソーテルヌ シャトー・オー・ベルジュロン

深くどっしりと安定しゆるぎない色
濃密な甘さは体をやさしく包みこんでくれる
安らぎと豊かな気持ちをもたらしてくれる
ゆっくり、ゆっくり、飲まないともったいない
なぐさめをもたらしてくれる、神の愛、母の愛を感じる

ラドワ ブラン プルミエクリュレ グレシジョン エ フトリエル

こころゆすられる香り
エレガンスが香り、お花畑の中にいるよう
記憶に押し寄せる香りと味、遠い記憶の中になつかしさを覚える、凜とした優美さ
夢と想像、思い出が呼応しはじめる

アロクス・コルトン ブラン プルミエクリュラ クーティエール

光沢があって本当にきれいな色
濃厚な気分を高揚させる官能的な味わい、体の芯までギュギュとくる
食欲をそそる感じ

アロクス・コルトン プルミエクリュレ ムトット

深い赤の色が胸をドッキリさせる
白い紙をあてて見ると赤いワインの周りがオレンジ色に包まれて、なおかつ濃いのだが、透き通っていて汚れがなく綺麗
若々しい血の色は、美しく、清らか
濃い香りに心は誘われていく
チーズを食べてワインを飲むとそれは不思議、甘いはちみつ味がした時間が経つと樽の熟成した深い味わいへ変化していく・・・リッチな感じ
そのリッチな感じを弓田先生は、ピロード感と表現しておられ、さらに優雅な気分になった。

クロ・ヴジョー グランクリュ

清らかでとても繊細なのに、とにかく深く美味しい
ゆるぎなく、限りなく深い世界へと引き込まれていく
ドラマティック、ロマンティック、幻想的、別世界
うっとりする甘美なる世界・・・未知の愛の喜び

スリーについて

ソーテルヌを使った
イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ
定番の生クリームのみースの生菓子



食べると涙が出てきました
赤ちゃんか幼少の頃か
なつかしい やさしい
暖かい味がします
底知れぬ安堵感に包まれます
死ぬ前にもう一度
食べたいと思うのではないかと
感じるケーキです

奇跡のワインの入手方法は2つです。

通信販売 イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ企画 輸入販売部
FAX 03-3476-3772
TEL 03-3476-5195 (営業時間 9:00 ~ 18:00 / 土・日・祝休)
WEB <http://shop.ilpleut-wine.jp>

店舗での販売 エピスリー イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ
東京都渋谷区猿樂町 17-16 代官山フォーラム 2F
(代官山 T-SITE [代官山 蔦屋書店] 隣)
TEL 03-3476-5160 (営業時間 11:30 ~ 19:30 / 火曜定休)

❖
奇跡のワインの夢見る味わいを深く実感して頂く為に、
注意事項をしっかりと確認して下さい。

