



# 吉平酒店

信州  
朝日村

# だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2022.3

えっ!? もう3月! と言いながらこのたよりを2月の終わりに書いています。2月、28日までなんです。1月27日から始まった「まん延防止等重点措置」も3月6日まで延長され、当店もおそらく世の中の飲食店の皆様も静かな2月だったと思います。特に何かあったわけではないのですが、子供や自分の体調を崩さないよう気を使っていたので、気持ち的に落ち着かずソワソワしていました。3月に入り今年は夕から雪が溶け春めいてくるのと同時に、コロナが落ち着いて街に活気が戻り、皆様が笑顔で過ごせるようになることを切に願います。

飲食店はあまり稼働していないとはいえ、色々仕込みのあった2月でした。皆様ご存知の方も多いと思いますが、当店ソムリエは愛媛県の瀬戸内海にある島育ちです。なので毎年冬場はみかんを大量に送って頂けるのですがある時「レモンもほしいな」と言ったりみかんの箱の半分以上がレモンで送り付けてくるようになりました。無農薬の国産レモン! ありがたい送り物をせっせと加工しています。まずは毎年作っている、皮をむいて氷砂糖と漬けたレモンシロップ。そしてその皮をウォッカで漬けて作るレモンシェッコ。我が家のレモンシェッコは皮のエキスの出たウォッカをレモンシロップで割って作るのだ、よりレモンの味が濃いです。そしてレモン40個の果汁がたっぷり入ったレモンポン酢! 今年は飲食店も始めたので仕込みも大量です! さわやかな酸味が和食だけでなく、色々な料理に合いそうな味に仕上がりました(まだ熟成中ですが)。こういった季節の食材の加工品は、普通の料理と違い経過が楽しめるのが良いですね。レモンシロップ、レモンシェッコ、レモンポン酢をお店で出していると思いますのでぜひ試しに来てください!



今月のおすすめワイン



シャンパーニュ ボードヴァン ブリュット エヴィデンス NV  
税込¥3,300

吉平酒店のおすすめシャンパンといえばコレ! のボードヴァンの輸入が終わってしまいました。シャンパーニュとは思えない良心的な価格とコスパ抜群の味わいで沢山の皆様にご愛飲頂いていただけにとても残念です。

シャンパンも瓶の中で熟成するのでこの機会にぜひまとめ買いして頂くのも良いかと思えます。シャンパンの詳細は裏面をご覧ください。



## 吉平酒店よもやま話

今シーズンは配達に行く度に朝日村の春は遠いなあ...と感じる雪の多さです。雪のせいなのか、コロナのせいなのか、もの静かな日々を送っており、かまくらや雪だるま、ソリ遊びなど子供と遊び倒しています(笑)さて、そんな中に長野県では特約店として当店のみ取り扱いをしているシャンパーニュ「シャンパーニュ ボードヴァン」の輸入が終わるとの連絡がありました。当面は当店の在庫でお買い求めいただけるかと思いますが、いつ無くなるか分かりませんのでお早めにお買い求めいただければと思います。という事で、今回はシャンパーニュ ボードヴァンのご紹介です。

### ・まず初めに輸入が終了した訳とは…

ワイン好きの方は御存知かと思いますが、年々ワインの価格が上がっています。今回のシャンパーニュ ボードヴァンも、今まではマイナーだけど美味しいシャンパーニュだったのが、近年はコンテストでの受賞など世間評価が上がるにつれて当然のように価格が上がってしまい、インポーターとしては今回の価格高騰は許容出来なかったようです。(一体どれくらい価格が上がったのやら…世知辛い)

### ・改めて Champagne Baudvin Brut Evidence NV(シャンパーニュ ボードヴァン)|

シャンパーニュ地方でも有名な産地であるモンターニュ ド ランス地区のコムシー村にあり、RC:レコルトンコーペラテュールという近隣の農家さんと一緒に共同組合の施設を使用し、醸造は各自行うという少し聞き慣れない形態の造り方をしています。ちなみに日本へはスタンダード銘柄のみ輸入されていました。また、ジルベール・エ・ガイヤール ワインガイドにて2019、2020と2年連続で金賞を受賞している品質の高さと良心的な価格が魅力です!!



### ・実はリッチなシャンパーニュ!!

価格は表面を見ていただければお分かりかと思いますが、このシャンパーニュの中身を掘り下げていくと、サスティナブル農法で育てられたピノノワールとピノムニエという黒ブドウが40%ずつ、シャルドネという白ブドウが20%と3種類のブレンドから造られており、リザーブワインが25%使われて、瓶内熟成が36ヵ月以上で造られています。



### ・ポイントはリザーブワインです。

リザーブワインはシャンパーニュ メゾンであれば持っているもので、不作の年にもクオリティを維持する為に補填されます。シャンパーニュはこのリザーブワインがよく語られるのですが、リザーブワインがメゾンの力の証明であり、リザーブワインの比率が高いと良い年のワインがブレンドされるので味わいの複雑味が増すから注目されています。

シャンパーニュ ボードヴァンにはリザーブワインが25%も使われています。

3月も相変わらずのコロナで様々な行事も縮小もしくは中止となってしまうかもしれません。そんな時ですがプレゼントとしてシャンパーニュを貰うととても嬉しいと思います。また、輸入が止まってしまった今、実はコスパ抜群のシャンパーニュからかなりレアなシャンパーニュになったような気がします。くどいようですが、売り切れる前に是非ご検討くださいませ。

