



家の窓から見える金本盛山や他の山々も、赤や黄色のグラデーションが美しいです。紅葉を見るたびに秋の深まりを感じます。最近では温暖化もあって春と秋がとても短いように感じます。過ごしやすい気温かつ自然の美しさを目で楽しめる秋が大好きなので、この季節がもっと続いてほしいなと思います。か気温はどんどん下がって厳しい冬がやってきますね。朝と日中の気温差が激しいですが、皆様体調崩されませんようお過ごし下さい。

さて、吉平酒店はおかげ様で創業7周年を迎えることができました。日頃からの皆様のご愛顧に深く感謝いたします。創業当時は広々としていた土蔵の店内も今では隙間なくワインに埋め尽くされ、足の踏み場が無くなることもしばしばです。始めは口コミで来店して下さる方が多かったのですが、今はSNSを見て来て下さる方が多いのも7年前と変わってきているなと感じます。朝日村という田舎でワイン専門店という尖った店ですが、皆様が美味しいワインに出会うお手伝いをさせて頂けるよう馬也走よしむらも含め発信し続けていこうと思います。コンディションの良い美味しいワインが飲みたい！和食のお料理と一緒にワインもしっかり楽しみたい！どちらも吉平酒店・馬也走よしむらにお任せ下さい。8年目はワイン・お料理共に掘り下げて、より密度の濃いものにできるよう努めて参りたいと思います。よろしくお願いたします。



ワイン会のお知らせ

フランスワインの“今”を楽しむ会

今回はフランスワインの新しい生産形態である

“シャンパーニュアルチザン”とブルゴーニュの“マイクロネゴシアン”2つのテーマにフォーカスしてワインとお料理を楽しみたいと思います。聞き慣れない言葉で難解しいように感じますが、いつも通り気軽に美味しいワインを皆様に味わって頂きたいと思います。お料理はYum Yum (ヤムヤム)さんのフランス料理のコースです。2023年最後のワイン会となりますのでぜひご参加下さいませ。お待ちしております。

・日時 12月10日(日) 17:30開場 18:00スタート

・場所 SHOKUDO & CAFE Yum Yum (松本市中央4-2-22 松本市美術館内)

・会費 12,000円(税込)

・定員 12名

★御予約は吉平酒店 [080-5349-6493](tel:080-5349-6493) までお願致します。

吉平酒店よもやま話

もう既にご覧いただいた方もいらっしゃるかと思いますが、JR 東日本が発行する新幹線車内サービス誌「トランヴェール」に掲載させていただきました。11月中は JR 東日本が運行する新幹線(北海道・東北・上越・山形・秋田・北陸)の座席ポケット等に搭載されていますので、新幹線での移動の際には是非ご覧くださいませ。



さて、表面に詳細がありますが、来たる 12 月 10 日(日)に 2023 年最後のワイン会「フランスワインの今を楽しむ会」を開催します。今回はフランスワインの新潮流「シャンパーニュ アルチザン」「マイクロネゴシアン」という 2 つのテーマにフォーカスし、大きな括りでワインをご用意しております。特に法的な規制はなくコマーシャルとも捉えられる言葉ですが、この言葉を冠したワインはいずれも世間に受け入れられており高い評価を得ています。

・シャンパーニュ アルチザン

フランス語で「職人氣質」を指すアルチザンが付けられている通り栽培や醸造にこだわり、テロワールや造り手の考えが大きく反映されたシャンパーニュメゾンの総称です。また、アルチザンと称される造り手は家業がシャンパーニュメゾンの跡取りの場合が多く、強いこだわりの為か生産量が極端に少ないのも特徴です。

・マイクロ(ミクロ) ネゴシアン

ネゴシアン形態は、ブドウ原料もしくはワインを購入し、自社ラベルとして販売、または樽やワインの状態の販売するワイン商の事を指します。今回ご紹介するマイクロネゴシアンは、畑こそ所有していませんがそれ以外はブドウ栽培から醸造、販売を行なうドメーヌという形態と同じです。また、これらの造り手はワイン造りをコンサルティングするのに長けた方が多いのも特徴です。



最上のテロワールを表現
ミクロ・ネゴス
MICRO NEGOCIANTS



・フランスワインの現状 ～なぜこの潮流が生まれたのか？～

この 2 つの潮流はここ 10 年の間に生まれたもので、この頃から原点回帰という考え方や地価の高騰に拍車がかかってきました。シャンパーニュではブルゴーニュのドメーヌの様に技術に頼り切らないテロワールの追究にストイックで、アルチザンの第一世代であるジャック セロスに師事する生産者が多くいます。一方、ブルゴーニュでは畑の価値が高騰し、おいそれと畑を購入出来ない状況になり、新しくワイン造りをしようとする場合は既存ワイナリーの後継者か、生産者からブドウを購入するという 2 択となってきます。そこで生まれたのが、畑こそ所有していないが畑仕事(栽培の技術指導を含む)と醸造を行なうマイクロネゴシアンという形態です。マイクロネゴシアンもシャンパーニュアルチザン同様にテロワールの追究にストイックなのが特徴です。

このような現代フランスワインをお楽しみいただける会ですので、是非ご参加くださいませ。皆様のご参加をお待ちしております！

