



NEWS・コラム

テイスティングレポート

HOME > NEWS・コラム > ティスティングレポート > 【テイスティング・シリーズVol.109】ちょっぴりフランス気分

【テイスティング・シリーズVol.109】ちょっぴりフランス気分

2021年8月02日 ティスティングレポート

こんにちは、神戸事務所の熊谷です。
関西は梅雨明けから30℃を超える気温が続いております。
暑い時にキンキンに冷えたビール！…もいいですが、夏らしさを感じる白ワインはいかがでしょうか。

◆Blan Bec / BESTHEIM ブラン・ベック ベストハイム アルザス

参考上代—2,250円

品種：リースリング60%、ピノ・グリ20%、ピノ・ブラン20%

参考上代：¥2,640円

品種：最新ロットでは、リースリング、ピノ・グリ、シルヴァナーの3種です。(いずれも2025年現在)

6月に入荷した新商品です。
生産者の紹介は前々回に久保が先述しておりますのでこちらをご覧ください。

(記事はこちら。クリックしてください↓↓↓)

【テイスティング・シリーズVol.107】和食と相性ピッタリ！この夏飲みたい新入荷クレマン・ダルザス

フランスのシンボルである雄鶏が、マリニエールと呼ばれる青と白のボーダーシャツを着て腕を組むというラベルの印象的なキュヴェ。
マリニエールはフランス海軍の制服で、海に落ちた時に見つけやすいように作られたとも言われているようです。
なぜ雄鶏がフランスのシンボルなのかは割愛させていただきますが、オリンピックでもフランスチームのユニフォームのロゴとして使われており、このラベルが《フランス》を表現しているものだとわかると興味深いです。

色合いは透明感、輝きのあるやや淡めのグリーンイエロー。
ファーストノーズは控えめですが、少し時間が経つと、
レモンやライム、メロンや白桃など、フレッシュで熟した果実の香りが広がり、
樽を使用していないので果実感がより引き立てられ、ミネラル感と、
花の蜜やホワイトペッパーなどのスパイスの香りが後に続きます。
きりっとした酸と爽やかな果実味、余韻に心地よい苦みを感じられるワインです。

今回は手抜きタルトフランベと一緒に頂きました。
タルトフランベはアルザスの郷土料理。
アルザスのカフェやレストランには必ずと言っていいほどオンメニューされています。
フランス風のピザですが、フロマージュ・ブランを使用しているので一般的なピザよりも軽い口当たりです。
本来は生地から作りますが、我が家では買ってきた薄めのピザ生地に、
フロマージュ・ブランを塗り、玉ねぎとベーコンスライスを載せて焼くだけです。
食べる時にブラック・ペッパーとオリーブオイルをお好みで。



アルザスの白ワインと合わない理由が見つかりません。

カテゴリ

AmZ生産者Map

テイスティングレポート

お知らせ

ご挨拶

メディア掲載

ワインリスト／在庫表

商品紹介

新入荷案内

生産者のはなし

アーカイブ

2025年

2024年

2023年

2022年

2021年

2020年

2019年

2018年



今はまだ海外に行きにくい状況ですが、家でもフランスを感じられるひとときを楽しめました。

ちなみに、Blan Bec の《Bec》はクチバシを意味するそうで、《Blanc Bec》は「白いクチバシ」の意味になります。
ラベルをよく見ると雄鶏のクチバシが白いことに気づき、小さな発見に一人喜んでしまいました。
まだまだ爽やかなワインが恋しい時期、食事のお供にアルザスワインはいかがでしょうか。

[＜ 前の記事](#)

[一覧に戻る](#)

[次の記事 ＞](#)



株式会社 エイ・エム・ズィー

東京本社

東京都港区南青山1-15-16山城ビル3階
TEL : 03(5771)7701

神戸支社

神戸支社 兵庫県神戸市東灘区御影本町
2-14-13御影ビル401号
TEL : 078(854)7020

[ご相談はこちらから](#)



お問い合わせ



[▶ 個人情報保護方針](#)

Copyright © AmZ All Rights Reserved.

