

# Sommelier Selection

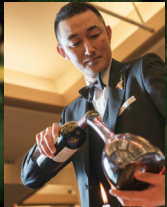
## ソムリエセレクション

ホテルに在籍している10名のソムリエが、おすすめのワインを選定しました。

今月は私たちが選定しました

スカイレストラン料飲支配人 矢田部 謙作(日本ソムリエ協会 ソムリエ)

フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」 船木 康年(日本ソムリエ協会 ソムリエ・エクセレンス)



## 今月は、ワイン産地の深掘り・フランス再発見をテーマに、『ジュラ地方・サヴォワ地方・コルス地方』のワインをご紹介します

### ジュラ

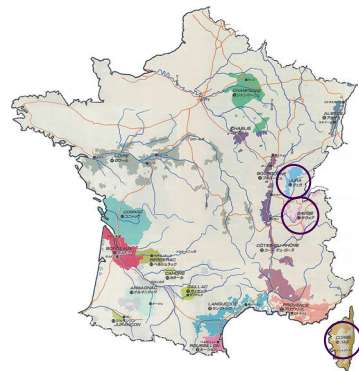
ジュラ山脈の西に位置する。個性豊かなワインが造られることで有名な、フランスで最小の産地。白ワインの生産が全体の7割前後。

### サヴォワ

アルプスの麓に広がる産地。地ブドウを中心にワインが造られているが、日本にはあまり流通しておらず希少なワインとなっている。

### コルス

ニースの海岸の南、地中海に浮かぶフランス領の島の産地。厚みのある赤ワインが多く造られている。



### Sparkling Wine

クレマン・デュ・ジュラ ブリュット NV

グラス ¥1,900 ・ ボトル ¥11,200

Cremant du Jura Brut NV

上質なシャンパーニュ製法のスパークリングワイン産地として高評価のジュラ地方の中でも、高いクオリティとして評価の高い1本。白ブドウのみで造られるエレガントな果実の香りと、豊かな酸味、軽やかさが特徴。

甘口 やや甘口 やや辛口 **辛口** 品種:シャルドネ



### White Wine

サヴォワ アプルモン キュヴェ ガストロノミー 2022

グラス ¥1,800 ・ ボトル ¥10,600

Savoie Apremont Cuvee Gastronomie 2022

ジャケールはサヴォワの典型的なブドウ品種で、他の土地ではほとんど栽培されていません。フローラルな香りと、ミネラル感と豊かな柑橘系の果実味を感じられる辛口白ワインです。

甘口 やや甘口 やや辛口 **辛口** 品種:ジャケール



### Red Wine

ピノワール フランソワ ラベ 2021

グラス ¥1,800 ・ ボトル ¥10,600

Pinot Noir Francois Labet 2021

ブルゴーニュの有名な造り手が、コルス島で造る、コストパフォーマンスに優れた赤ワイン。濃厚でありつつ洗練された味わいが、近年高騰が著しいブルゴーニュワインと比べた時に、ぜひ味わって欲しい1本。

ライト **ミディアム** フルボディ 品種:ピノワール