

arcane NEWS

Vol.08
2021.06

アルカンの中でも特別な存在「シャンパーニュ・ボランジェ」のプレステージ・キュヴェがついにリリース。ボランジェのヒストリーとマダム・ボランジェに思いを馳せ、お楽しみいただきたいです。

また、このキュヴェに合わせたフォアグラ料理と、遂に完成したペルーガキャビアをご紹介します。特別なワインには特別な食材を。

シャンパーニュ・ボランジェ 伝説的なキュヴェ R.D. 2007年



フランスの名門シャンパーニュ・メゾン「ボランジェ」から、職人の技を極めたプレステージシャンパーニュ R.D. (アール・ディー) 2007年ヴィンテージが5月より発売されました。

R.D. という名の伝説

戦時下のフランスで寡婦としてメゾンを守り抜いたマダム・ボランジェは、戦後の厳しい環境に置かれながらも、時代の一步先を行く大胆な挑戦を好む女性でした。オールド・ヴィンテージが流行していなかった1967年、デゴルジュマン（澱抜き）したばかりの1952年ヴィンテージを販売するというマダム・ボランジェのアイデアは驚きをもって受け止められました。

「最近デゴルジュマンした」という意味のフランス語「レサマンデゴルジュ」と、デゴルジュマンの日付をラベルに表示するという大胆なアイデアによって、R.D. のユニークなスタイルは、ボランジェのシャンパーニュとクラフツマンシップの象徴として知られるようになりました。



マダム・ボランジェ

究極のプレステージシャンパーニュ



【選び抜かれたヴィンテージ】

R.D. にふさわしいと認められるヴィンテージは大変希少です。ボランジェのミレジメ・シャンパーニュの中でも特に厳しい基準で選定されます。

【職人の手作業で生産できる数量だけを】

R.D. は全ての工程を職人の手作業で行うため、生産量が非常に限られています。R.D. の味わいを決めるデゴルジュマンは、わずか7人の熟練職人の手によって行われ、実に機械の10倍もの時間がかけられています。



ボランジェ R.D. 2007

【泡】750ml 【商品コード】0703407
ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%

2007 大胆さと躍動感

過去1世紀のシャンパーニュ地方の歴史の中でも記録的な早さで収穫時期が訪れた2007年は、R.D. にふさわしい優れた品質のブドウが生産された年でした。

フルーツ、ブリオッシュ、そしてハチミツの奥に香る鮮烈なスパイスのアロマと、並外れたフレッシュさのコントラスト。この躍動感に満ちたシャンパーニュがもたらす味わいは、唯一無二の体験です。

グラスの中で強い黄金色の煌きをたたえる泡は、躍動的な輝きを放ちます。

さまざまに表情を変えるスパイシーなアロマからもダイナミックな躍動感が感じられます。



オーベルジュ・ド・リルトーキョー 石原 ソムリエからのテイastingコメント

外観は透明感があり、キラキラと輝く黄金色。香りは柑橘やドライのアプリコットの様な香り。長期熟成によるヘーゼルナッツ、ハチミツ、バニラ、ブリオッシュの香りがしっかりと存在感を放ち、その後にピンクペッパー、アニス、クローブ等、様々な香りが幾重にも重なり合い、非常に複雑な仕上がり。泡立ちも、キメがとても細かく優しい口当たり。口に含むとインパクトのあるフレッシュな果実味で満たされます。それを追いかける様に、スパイシーなアロマが鮮烈なインパクトを与え、生命力に溢

れた味わい。レストランではコース料理に合わせて前菜からメインまでゆっくりと楽しみたい1本です。特に、スパイスで香りを纏った手長海老のローストや、新鮮な魚介のソテーに深みのあるバターソースを合わせた料理、フランス・シャランの鴨肉に、ハチミツやアニス、カルダモン、クローブ、ジンジャーなどを利かせたフランス料理の王道なお料理とぜひ合わせてみたい。特別な1日をよりエレガントに演出してくれる魅力的なシャンパーニュです。

RECOMMEND!



ひらまつ統括ソムリエ
石原 豪

オーベルジュ・ド・リルトーキョー

東京都港区西麻布 1-6-4 TEL03-5785-8880 定休日：毎週水曜日(祝日の場合は翌日に振替)

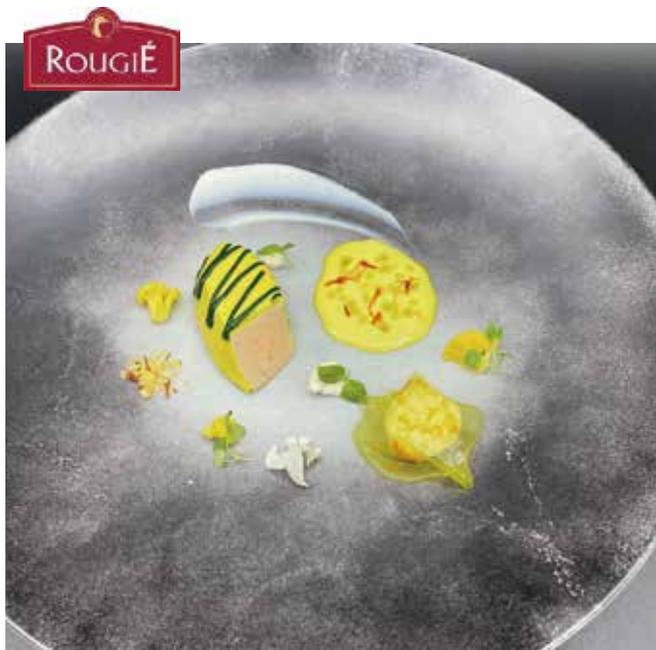
営業時間：LUNCH 11:30~15:30(L.O.13:30) DINNER 17:30~23:00(L.O.20:30) ※営業時間が変更になる場合がございます。

hh
L'AUBERGE DE L'ILL
TOKYO

Monthly Recommend

★★★

「ボランジェ R.D.2007」のためのフォアグラ料理



フォアグラのショーフロワ、国産サフラン

温かいクリーム入り出汁でグラセしたサフランとごぼう出汁のフォアグラ・ポシェ

カリフラワーのピューレ、カリフラワーのピクルス、カリフラワーのチップ。青しそのピューレ、青しその芽。サフラン風味のごぼう出汁、サフラン油、サフランのコンフィ、サフラン風味の塩。(詳しいレシピはお問い合わせください)



特別生産

フォアグラ エスカロップ「グラン・シェフ」

prestigeなシャンパーニュに合わせるフォアグラは、ルージュエの中でも特別な「グランシェフ」のエスカロップを使用しました。

「グラン・シェフ」は、鴨から取り出したばかりの温かいフォアグラを、職人が手と目で厳選し、一つ一つ手切りでスライスし、すぐに急速冷凍をしたエスカロップで、ルージュエの中でもトップクラスの品質とインパクトを誇る一品です。



急速冷凍 フォアグラ・ド・カナール エスカロップ 「グラン・シェフ」

限定
供給

40~60g、60~80g、100~120g
(受注生産のため3ヶ月以上前からの予約要。
詳細は担当営業にお問い合わせください)

希少性に敬意をこめて仕立てる、 ユニークな一皿

独特な存在感を放つキュヴェとして名声を確立してきた「ボランジェ R.D.」は生産量が限定されることから、なかなか手に入らないレアなアイテムとしても知られています。R.D.を料理とペアリングして味わうのは、実に贅沢な体験。

R.D.2007ヴィンテージに特徴的に表れる、高貴でエキゾチックなスパイスの香り。長期熟成のシャンパーニュならではのこの重厚なアロマには、特別な一皿とのペアリングが似合う。

フォアグラのトップブランド「ルージュエ」専属のシェフ ヨハン・ダコスタ氏が提案するR.D.2007に合わせたフォアグラ料理のスパイスに選んだ素材は「サフラン」。

R.D.が持つ香りから感じられる雰囲気は、サフランのユニークな味わいや香りに似ていて、フォアグラと合わせて面白い企画になると確信しました。

また、サフランはスパイスの中でも特に希少で高価なもの。その中でも高知県産で素晴らしい色と風味の「Akaito Japanese Saffron」を選びました。R.D.へ敬意を込めてこの特別なフォアグラ料理を提案します。

サフラン —— 挑戦の食材

ただ「サフラン」を使ったフォアグラ料理、これは「チャレンジ」でした。サフランの漢方の素材のような独特な風味と、フォアグラの香りを引き立てるにはソースや味付けは優しく穏やかなものにしたく、ポシェにはゴボウ出汁を使い優しい旨味を含ませました。

また、この一皿には様々なサフランの表現と、様々な食感、冷温の温度差を盛り込みました。それぞれに異なるマリアーージュを発見できることでしょう。

今回のR.D.2007年ヴィンテージはボランジェの醸造チームにとってもチャレンジングなキュヴェでした。2007年は天候の影響で葡萄の収穫量が少なく悩ましい年でした。しかしR.D.に相応しい葡萄と確信した彼らはR.D.の製造にこだわったのです。ボランジェの高い醸造技術と伝統製法がこのチャレンジをチャンスに変えたのです。

今回のマリアーージュは様々な挑戦の中から生まれたものと言えるでしょう。ちなみに、この石のような個性的なお皿はフランスのブランド「サフランパリ (Safra Paris)」のもの。ここにも一つシェフのこだわりを感じます。



ルージュエ専属シェフ
ヨハン・ダコスタ

フランス・マコン出身。フランスで数々の星付きレストラン、ホテルで修行を重ね、豪州や北海道のレストランにてシェフを務める。2018年よりルージュエ入社。強い熱意と創造力で、日本・アジア各国の料理人に、フォアグラ調理の技術を伝えています。



Monthly Recommend

★★★

ついに完成!! フランス初の偉業 待望のフランス産ベルーガキャビア

世界で最も高級なキャビアのひとつ「ベルーガ」。

ストゥーリア社はチョウザメの養殖を始めて15年経ちますが、遂に!! ベルーガの養殖キャビアが完成しました。この素晴らしいニュースはフランスでも初の偉業です。

フランス養殖の主要品種であるバエリ（シベリアチョウザメ）がキャビアになる卵を産出するのに7~10年を要するのに対し、ベルーガ（オオチョウザメ 学術名：Huso Huso）は12~15年もの時間を要します。

全てのキャビアは、生産者の技術と長年の忍耐によって生産されていますが、ベルーガは中でも最大の忍耐と情熱によって誕生しました。まだまだ生産量が限られた希少性の高い商品です!

グレーがかった色合いで、しっかりとした食感、そして上品な味わいをもつベルーガ。アーモンドやトンカ豆の風味を持つクリーミーな味わいの中に、ライムを思わせる心地よい酸味も感じられ、長い余韻が楽しめます。



ストゥーリア「ベルーガ」

30g / 50g

■希少性の高い商品のため、ご購入は営業担当にお問い合わせください。

Monthly Wine Selection

初夏のサスティナブルワイン特集

シニアソムリエが選ぶ今月のおすすめワイン

渡辺陽介 (株) アルカンワイン営業部シニアマネージャー

大学卒業後、某商社勤務を経て、1998年にアルカン入社。ワイン営業一筋のワインのスペシャリストで、自ら書き溜めたワインセミナー、試飲の詳細な記録はノート10冊以上にも及ぶ。ワイン業界のライブラリーとも呼ばれており、その深く漏れない知識と経験から選ぶワインセレクションは顧客からの信頼も厚い。



ラ・ヴァレンティーナ ペコリーノ・コリーネ・ペスカレージ IGT

【白】750ml 【商品コード】8351119



イタリア

ペコリーノ100%

イタリア・アブルッツォ州のスポルトーレ市に1990年に設立されたラ・ヴァレンティーナ社が、アドリア海の温暖な風とグランサッソ山塊より吹き降ろす強い風の下で、全てのワインを無農薬有機の温室効果ガスを出さないサスティナブルなワイン造りにより造り上げたピュアなワインです。ペコリーノ種100%のこのワインは、白い花やマンゴーやパイナップルなどのエキゾチック・フルーツ、ハチミツや潮の香りが特徴の、ミネラルに満ち溢れフレッシュでバランスの取れたワインです。

ギルラン スキアーヴァ DOC “グシュライアー”

【赤】750ml 【商品コード】8303718



イタリア

スキアーヴァ 100%

イタリアの最北端、アルト・アディジェの最良の造り手の一つと称されるギルラン社は、日照に恵まれた海拔450mの石灰、粘土、砂利の土壌から成る斜面の樹齢80~110年のブドウ樹から、非常に高い熟成ポテンシャルを持ったワインを生産しています。

スキアーヴァはドイツではトロリンガーと呼ばれる土着品種で、フルーティーさとハーブ風味を感じるエレガントでナチュラルなワインです。手摘みで収穫されたブドウは除梗され、自然流下式のステンレスタックでマセレーション後、大樽にて9ヶ月間の熟成（マロラクティック発酵を行う）、6ヶ月瓶熟されます。



ヴェルム キューヴェ 1222 V.T. カスティージャ

【白】750ml 【商品コード】8855117



スペイン

ソーヴィニヨン100%

ヴェルムはスペインラ・マンチャ地方を代表するワイナリーで、英デカンター誌においてスペインワインの世界を変える10人の醸造家の一人にも選出された新進気鋭のオーナー醸造家のエアラス氏が、環境に配慮した有機栽培を実践。全てのワインを、手摘みしたブドウからプレスしないフリーラン果汁のみを贅沢に使用、丁寧に造り上げます。キューヴェ 1222は自前のフレンチオークで作った四角いロックキューブタンクを用い発酵、5ヶ月間熟成させます。まろやかな口当りに、ハーブとスパイスのアロマ、はちみつとレモンの香りに木の香りが溶け込んでおり、豊富なミネラル感と塩味に加えてしっかりとした酸味を感じます。

ドメーヌ・ポール・ブランク ピノ・ノワール・エフ

【赤】750ml 【商品コード】7402412



フランス

ピノ・ノワール100%

アルザスを代表する造り手の一つで、80年代から有機栽培を実践するポール・ブランク社が最大限の注意を払って造り出す、グラン・クリュのワインです。手摘みされたブドウは長期マセレーション後トロンセ産のオーク樽にて10~12ヶ月熟成。偉大なテロワールを擁する真南向きの標高400mの急傾斜の泥灰土、砂岩、石灰質のグラン・クリュ・フルシュテンタムから生み出されるワインですが、ピノ・ノワールはアベラシオン上名乗れないのでエフ“F”のネーミングとなっています。フランポワーズ主体の赤い果実の香りが麗のように広がり、エレガントで優美なタンニンと調和のとれた酸味と共に、燻茶の様なスパイスリーかつ柔らかな深みのある味わい特徴です。プレスチキンや鳩料理に最適です。



Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材



イトヨリ Golden Threadfin Bream

長崎は全国でもトップクラスの漁獲量を誇ります。適度に脂ののった白身です。身の繊維質は丁度良く、加熱をするとふっくら仕上がります。加熱をしても皮目は退色せず、美しく風味も有ります。

急速冷凍処理で製造した凍結イトヨリフィレも用意しています。ウロコ・腹取りの他、フィレ仕上げ、ポーションカットも承ります。



アルカン
長崎港鮮魚
直送便

買参権を持つアルカン・イメックス長崎工場では長崎魚市で競り落とした新鮮な魚介をお客様に直送しています。

【鮮魚の発送】

発送ロットは4kg~です。
長崎から発送日の翌日にお客様へ宅急便でのお届けです。(前日のオーダーで翌日出荷です)
イトヨリフィレは安定して入荷している魚種ですが、天候等により入荷の無い場合もございます。
※ご注文はアルカン担当セールスマスまで

Monthly Confectionery

安定の品質！定番の3種をご紹介



ショコラトリー・ド・オペラ

フランスのトップパティシエや、星付きレストランで信頼を得ているショコラトリー・ド・オペラのクーベルチュール。シリーズや産地の違いなど幅広いラインナップがありますが、中でも代表的な3種をご紹介します。

ベスト
セラー！

【カルバン】 ダーク70% 【商品コード】 638001001

ベネズエラ産のグリオ種のみを使い、豆の個性に合わせた焙煎を行い、並外れた表現力のある独特な香りです。ナッティーでスパイシーな香りが強く、他にはない濃厚で長い余韻があります。

マルチ
ユース！

【ディボ】 ミルク40% 【商品コード】 638002002

アフリカ産のフォラステロ種を使い、浅めの焙煎。豊潤でなめらか。流動性が良くまろやかな口溶け。今までにない新鮮な後味を演出します。

ベスト
バランス！

【コンチェルト】 ホワイト32% 【商品コード】 638003002

マイルドでバランスの取れたホワイトチョコレート。ミルクの味とバニラの香りが絶妙。流動性が良く扱いやすいのでオススメです。

使い切りやすい
容量です！



ショコラトリー・ド・オペラ
クーベルチュール各種
1.5kg/袋

Recommend



シェフのための水 フェッラレッレ

フェッラレッレは、南イタリアの古代火山近くに湧き出す、天然のスパークリングミネラルウォーターです。天然の細かい泡と共に湧き出す天然水に、水源で採取した天然炭酸ガスで強化したスパークリングです。すっきりとした清涼感、ドライなアクセント、きめ細かいデリケートな発泡は、料理との組み合わせが最高で、食事の味を最大限まで引き立てます。国際味覚審査機構のシェフとソムリエで構成される審査員団から「優秀味覚賞」を受賞しています。

フェッラレッレ

【商品コード】 330ml/528020330 750ml/528020750



arcane 株式会社アルカン <https://www.arcane.co.jp/>

東京 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング4F TEL(03)3664-5114 FAX(03)3664-5115
大阪 〒530-0034 大阪府大阪市北区錦町4-82 TEL(06)6242-7501 FAX(06)6242-7086
名古屋 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-7-34 盛田ビルディング5F TEL(03)3664-5114 FAX(03)3664-5115(※東京)
福岡 〒816-0872 福岡県春日市桜ヶ丘1-23-2 TEL(092)574-2270 FAX(092)574-2302

ご注文は
アルカン
プロショップより

業務店様向けオンラインショップ。
業務価格でご購入いただけます。
(登録制) <https://shop.arcane.co.jp/>