

今、飲むべきシャンパンを教えます!

# BRUTOS

2007 11/15 特別定価 600円



日本を代表するソムリエが評価づけ!

## 最高のシャンパンを選べ!

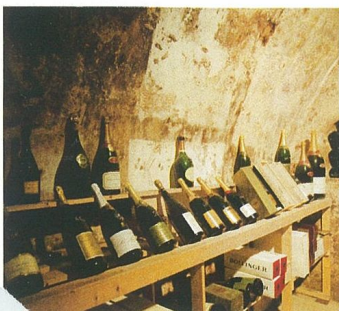
・大手メゾンのプレステージシャンパン ・個性派プレステージシャンパン

第2特集

秋の食材「きのこ」を極める。

### Wine Shop

Les Caves du Forum  
Reims



●レ・カーヴ・デュ・フォーラム  
10, rue Courmesaux, Reims (33)  
3-26-79-15-15。9時~12時、14  
時30分~19時30分(月は14時~19  
時30分のみ)。日曜休。詰面に面  
していないので少々探しづらいが、  
建物の壁に掛けられた「CAVE」  
のサインを目印に地下へ潜ってい  
こう。http://www.lescavesdufo  
rum.com 酒app.104

レア物、お宝、掘り出し物をお探しなら。



右/デュフル・リーニユ39 '88。  
ラベルには縦読みと縦書きの白付  
など情報満載。これは88年のシャ  
ルドネ100%で、発熟期間は実に  
18年。95ユーロ。左/レイモン  
・ブラル・ペトリアンV.V.マイ  
ク製のRM。ペトリアンというオー  
ク製の樽で、ソレラ式熟成したヴ  
ァン・ド・ゼルグから造られた  
シャンパン。29.9ユーロ。

ピオ系、減ドザージュが主流。  
こだわりのシャンパンに出合える。

ランスのフォーラム広場からすぐ。古びた  
建物の地下にある、まさにカーヴ。ワインは  
ピオロジやピオディナミの自然派中心。ニ  
コラ・ジョリーやシャトー・ド・ボーカステ  
ルなど有名どころ以上に、クロード・クルト  
ワヤダール・エ・リボといった癖の強い造り  
手がより目立つ。4年前からこの店のオーナ  
ーになったファブリス・パリゾは、特に後者  
のようなマニア向けアイテムが好ましい。

シャンパンはRMに力を入れる。ラルマン  
ディエ・ベルニエやダヴィッド・レクラバ  
ルなど、こちらも自然派の造り手が多く、し  
かもドザージュの少ないエクストラ・ブリュ  
ットにこだわる。オーナーのお薦めの中には  
あのベレッシュ (p.52) もありました。