

メゾン・ド・ユーロン

ワインカーヴ便り

2012年8月号

from WINE CAVE

## 梅醬猪肉片 × Sofia Rosé F Coppola

国産ハーブ豚の梅醬蒸し

ソフィア ロゼ フランシス コッポラ



### 2012年 真夏のロゼ シャンパーニュ



梅雨のジメジメした時期が明け、いよいよ夏本番。暑さ厳しき折には食欲も落ちてしまいます。

ユーロンの夏の定番メニューに、スライスした国産のハーブ豚とレタスを「梅醬【メイジャン】」という「梅肉」をベースにしたソースで蒸した料理があります。

あっさりした口当たりに、梅醬の穏やかな酸味とハーブ豚のほのかな甘み、そしてレタスのシャキシャキした食感が絶妙にマッチした夏らしいメニューです。

### マリアージュ

一般的に「梅干し」や「梅肉」は、ワインと合わせ難いと言われています。

しかし、調理の仕方や、味付けによっては、思わぬマリアージュが生まれます。

とても美しく濃い色合いのロゼ。女性的で華やか、苺やプラムの果皮のようなチャーミングな印象の香り。甘熟苺を絞ったようなフレッシュな甘味と優しい酸味が、梅をまとったハーブ豚と魅力的な相性を創りだし、またブドウ品種から来る深みのある味わいには、料理のボリューム感ともとても良く合います。

### Sofia Rosé F Coppola

モンレー・カウンティーのシラー種とグルナッシュ種をブレンドした深みのあるブレンド。

「ゴッド・ファーザー」で有名なあのフランシス・コッポラ監督が所有するカリフォルニアのワイナリー。

「大きくなったら君のためだけのワインを造ってあげる。」…それは父フランシス・コッポラ氏と、愛娘ソフィアさんとの約束の言葉でした。その後、ソフィアさんはその魅力的な個性を活かし、モデル/フォトグラファー/デザイナー/ミュージシャン…と有り余る才能を発揮。

映画「ヴァージン・スーサイズ」では初の監督まで務め、女優・監督・脚本家として父の生業である映画業界でも大変な人気を博し、2003年度にはアカデミー脚本賞を受賞しました。1999年ソフィアの結婚を祝し、造られたのがこの「SOFIA」の名が付けられたワインです。



〈ご予約・お問い合わせ〉

TEL.03-3589-3955

営業時間/11:30~13:30 L.O. (土・祝~14:00 L.O.) 18:00~21:30 L.O. 日曜定休

www.yulong.jp