

年長けてまた飲むべしと…

吉田 真人

コロナ過で暫く途絶えていた「ワインを賞味する会」が復活した。メンバー四人中の一人が、何と（ワイン好きならばこの表現に納得してくれるだろう）ムートン・ロートシルドを持ってきた。2018年産でまだ若いのが、一人で飲むよりみんなで飲もうとのことで、ブラボー！ 過去何回か飲んだことがあるが、前回はいつだっただろう。リタイアした身には過ぎたる口福である。

このワインは毎年ラベルを変える事でも有名だ。前に飲んだ時はフランスの画家の絵が描いてあったと記憶するが、今回は中国の書家のデザインである。ムートン・ロートシルドのスペルを漢字風に並べたもので、時代の流れを感じさせる。

グラスに注ぐと、まさに芳醇な香りが立つ。

一口含むと、濃厚で且つなめらかな液が喉を降る。

驚くことに、一口毎に味が変わる。濃厚さがこなれ、なめらかさが増し、至福。

フランス産ラムとの相性も抜群。

“年長けてまた飲むべしと思いきや命なりけりロートシルド”

こんなノー天気なフレーズを口ずさんでいると、佐藤義清に手打ちにされるかも知れないが…

昔シンガポール駐在時に、本社から会長が来訪、シンガポール在住のインドネシア華僑からの昼飯招待の相伴に預かった。

先ず自宅に向う。一室に驚くほど沢山の骨董品が飾られており、中には兵馬俑もある。まさか始皇帝陵からの出土品ではないだろうが度肝を抜かれる。まるで博物館だ。

ホテルのレストランに席を移す。出てきた酒がシャトー・ペトリュス、然もマグナムで複数ボトル。考えられない！

隣席の夫人と話をすると、日本の旨いものにやたらに詳しい。“あわび”や“かに”が好物との由。さらに聞くと、毎年積丹あわびを賞味するため解禁日の十月一日に札幌を訪問、北陸の加能ガ二は解禁日十一月六日に金沢の某店で、等々。

アジアの金持ちは全く桁が違う、と驚嘆した。

これが空前絶後であろうペトリュスを飲む機会であったが、中華料理との相性が良いとも思えなかったのが残念である。

2021年11月25日