

ワイン会

Iさん宅でのワイン会。

とても美味しいワインと料理でした。

あと、MさんがSさん同伴でいらしていて幸せそうでした。

特に印象に残っている料理とワインは、

牡蠣のグラタン

フランス流のグラタンでは卵まぜて焼くらしい。

牡蠣じゃない具材で、家でもやってみたいなあ、とか。

鶏胸肉ソテー

ある程度しっかり焼いて、180度くらいのオーブンで焼くらしい。

パサパサにならず、ふっくらでした。

Bourgogne Chardonnay 2009 (Maison Louis Latour)

蜜のような甘さとカルパッチョのさわやかさの組み合わせが、とても素敵でした。

Bourgogne Renommee Blanc 2005 (Remoissenet Pere & Fils)

こちらもシャルドネなのに、上のと違って、すっきりさわやかな味わい。

Chatesu La Lagune 1975 (Haut Medoc Grand Cru Classe)

帰宅前に、一杯だけ。ふっくらとした感じの酸味で美味でした。

長年(30年以上)寝たワインはそんな感じになる、とのこと。