

頒布会 Aコース 7月 2015

## ヴェーネトで造られる泡・甘口マスカット♪

### ヴァルドカ・モスカート スプマンテ

●3000年の歴史を誇るイタリアワインは、400以上とも言われる多種多様なぶどう品種から、あらゆるタイプのワインが造られており、安定した品質と価格のバランスから、最近ではワイン愛好家のみならず、ワインに触れる機会の少ない人まで、幅広い人気を集める産地でもあります。そんなイタリアから、初夏にぴったりの発泡ワイン達をご紹介します!!

イタリアを代表するスパークリングワイン「プロセッコ」を、ローカルな発泡酒であった時代から支え続けた、現地でも屈指の造り手がヴァルドカです。

多くのぶどう農家の栽培指導を行いながら、毎年安定した良質なぶどうからワイン造りが行われています。モスカートはヴァルドカが造る唯一の甘口タイプの発泡酒。モスカートと言えばピエモンテ州のアスティが有名ですが、ここヴェネトでは、それ以前よりギリシャからマスカットが持ち込まれ栽培されていて、実はモスカートの銘醸地としてもよく知られています。

低アルコール(6.5%)で自然なマスカットをそのまま搾ったような新鮮な甘さと泡の清涼感が病みつきになります。よく冷やして(6℃~8℃)お召し上がりください。

●ぶどう品種:モスカート

## 大人気のソルバラより新作ランブルスコ♪

### アレグロ・ロゼ ランブルスコ・ディ・ソルバラ

●カンティーナ・ディ・ソルバラは、90年という歴史の中で、地元顧客に根付いた少量生産・高品質を貫き、美食の地エミリア・ロマーニャ州の銘酒ランブルスコを造り続けてきました。初輸入以降、爽快な泡と優しい甘さが支持され、今では当店の大人気の生産者となりました。そんなソルバラから、ランブルスコ種で造る鮮やかなロゼ・スパークリングをご紹介します!

ランブルスコとはイタリアのエミリア・ロマーニャ州で造られる、微発泡ワインです。

カンティーナ・ディ・ソルバラは1923年から、地元の優良ぶどう農家と契約し、こだわりのランブルスコを生産。しかし、地元で根強く愛される彼らのワインは、生産量が少なく、イタリア市場以外に輸出されることはありませんでした。初輸入以来今では大人気のワインへと成長しました!2種類のランブルスコ種をブレンドして造るこのロゼ・スパークリングは、弾ける果実味と鮮やかなロゼ色が綺麗な逸品です。よく冷やして(6℃~8℃)お召し上がりください。

●ぶどう品種:ランブルスコ・ソルバラ、ランブルスコ・サミーノ

頒布会 Bコース 7月 2015

## レゾリュエーの兄弟シャトーの新作上品コク有り赤♪

### 2013 オリユエー・ロマニ ル・シャン・デ・ミュライエ

●1994年まだ、日本ではボルドーやブルゴーニュが一世を風靡していた頃、「無名でも本当に美味しいワインをお客様にお届けしたい」という信念のもと買い付けメンバーと出会った蔵元がシャトー・レゾリュエーでした。本当に小さなワイナリーで丹精込めて造られていたワインは、高級銘醸ワインしか飲まなかった有名作家の先生が「1本1万円はする味」と大絶賛し、ベストセラーの大人気蔵元として多くの皆様に愛されてきました。

その「レゾリュエー」の兄弟シャトーがこの「オリユエー・ロマニ」です。レゾリュエー同様に、南フランスが「大量生産の安ワイン産地」と言われていた頃から、よき友でありよきライバルとして、高品質なワイン造りに取り組んできました。

今日では南フランスは、高品質でバリューなワイン産地として注目されるようになりましたが、これは、彼らの地道な努力なしには成し得ませんでした。1978年に現当主ボリー氏になってからは、自然農法にも力を入れ、更なる品質の向上が図られています。

グルナッシュ 30%、シラー 30%カリニャン 40%の美しいワイン。手作業で収穫、樹齢の古い葡萄からは、良いワイン作りの必須である低収量(35~40ヘクトリットル/ヘクタール)!!濃度のある葡萄から極上のワインが作られます!!

ミュール、カシス、プルーン、スパイスの香り、口当たり滑らかでまろやか!!上品でコク有り、旨味あり!!これは、気品溢れる南仏ワインです!鳥や豚肉に良く合います。是非お楽しみ下さいませ。

## プティプロの新作限定白ワイン♪

### 2014 プティプロ ヴィオニエ・シャルドネ

●創立者であるピケ氏は、ラングドック地方で一番初めにシラー、シャルドネ、ヴィオニエ種等の国際品種の栽培に取り組んだパイオニアです。しかしながら、当時は近隣の生産者からバッシングなど多くの困難を抱えていたそうです。それでも、最高品質のワイン造りを目指し、ラングドック地方の銘醸地「ミネルボワ・ラ・リヴィニエール」を拠点にラングドックのワイン造りに貢献してきました。そんなパイオニアから優れたぶどう畑を指定して造り上げたオリジナルワインがこのプティプロです。

この、シャルドネとヴィオニエの混醸という少し珍しいブレンドは、シャルドネのハニーの香り、ヴィオニエのオレンジの香りを引き出し、優美な旨味が口の中に広がります。夏の美味しい活力元になりそうです!冷やして様々なお料理(白身魚や白身のお肉)とお楽しみ下さいませ。

# 頒布会 Cコース 7月 2015

## 白の銘醸地より少し濃い目のピノワール♪

### 2013 ラミィ・ピヨ シャサーニュ・モンラッシェ シャン・ド・モルジョ

●今月の「こだわり赤ワインコース」では、フランス最高峰白ワインが生まれる村で発見した、秘蔵ピノワールをお届けいたします。

フランスのブルゴーニュ地方といえば、世界で最も高級な白ワインを産出する地。ドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ社の「モンラッシェ」(30万円)をはじめ、名門農家の1級や特級畑産のワインは本当に高値で流通されます。

なかなか納得のいく価格の白ワインをブルゴーニュで探すことは困難だったため、取り扱い数は輸入を始めた当時はまだ少なかったのですが、「ラミィ・ピヨ」と出会ってブルゴーニュワインのイメージががらりと変わりました。

彼らはブルゴーニュきっての銘醸村、「シャサーニュ・モンラッシェ」に400年以上続く名家。特級畑に隣接した優れた畑を持ち、上質なワインを造りながらも、リーズナブルな価格で提供してくれます。

そんなラミィ・ピヨが僅かに造る秘蔵の赤がこのピノワールです。白ワインで非常に評価の高いシャサーニュ地区ですが、実はピノワール種を使用した赤ワインも造られています。

ラミィ・ピヨの畑は古くより続く、岩盤のしっかりとした層の上であり、ぶどうの根がその切れ目から奥へと非常に長く伸びているため、豊富なミネラルや栄養を取り込むことが出来、力強い果実味、エレガントな酸味、豊かなミネラル感のある卓越したバランスのワインに仕上がります。

#### ●ラミィ・ピヨ・シャサーニュ・モンラッシェ・シャン・ド・モルジョ 2013

1600年代より続く歴史あるワイン農家のラミィ家とピヨ家が結婚によって統合され、新たにスタートした蔵元がこのラミィ・ピヨです。

シャサーニュ・モンラッシェといえばフランスを代表する白ワインの一つですが、ラミィ・ピヨのワインの特徴は「ミネラル」にあります。ラミィ・ピヨの畑は、表土がわずか25センチしかなく、その後、岩盤がしっかりした層となるため、根がその切れ目から奥へ地中深く伸ばそうと非常に複雑なミネラルと力強い果実味が産まれます。そのおかげで、エレガントな酸味、豊富なミネラル感、力強い果実味の3拍子そろった素晴らしいワインに仕上がります。

ピノワールの割りにしっかりとした濃い色合い。イチゴと黒果実のジューシーな香り。口当たりは甘くフルーティーさがある。グラスを回すとロースト香を感じ、アフターには柔らかい酸とタンニン。葡萄の味わいが十分に凝縮された飲み応えのある味わいに仕上がっています。滑らかさもある美味しいピノワールです。

鳥肉や牛肉の赤ワイン煮込み、レバーペースト、濃い目の白カビチーズ、カツオやマグロなどの赤身の魚に良く合います。

#### ●ぶどう品種:ピノワール