

頒布会 Aコース 4月 2016

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。
又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。
これから厳選のワインを毎月ご紹介させていただきます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合いの程、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

人気のペノティエが作る極上絶品甘口はまるで貴腐!!

2012 レヴ・ド・ペノティエ

●今月の甘口ワインコースでは、フランスの人気生産者から買い付けた、これぞと言うべき限定ワインをお届けいたします。



大ヒットワインを手掛ける、20年来のお付き合い「シャトー・ド・ペノティエ」。1620年からワインを手がけ続けているラングドックの貴族の末裔が醸す古豪蔵元です。

10代に渡りワイン造りに徹し、4つのドメーヌを所有しながらも、ぶどうの収穫は全て手摘み。
2007年より元「シャトー・ムートン・ロートシルト」の醸造家を務めたパトリック・レオン氏を醸造家に向かえその品質は確固たるものになりました。

辛口ワインのイメージが強いペノティエですが、実は、限定流通の秘蔵甘口ワインを少量だけ造っています。400年近い歴史を誇るペノティエでは、過去に様々なワインが造られてきました。現地を訪問する度に、本当に美味しいワインを探し出すため、迷路のようなセラーの奥まで探索し、今までも秘蔵ワインを発見してきました。

そんな1本が今回のレヴ・ド・ペノティエ。頼み込んでテイastingさせて貰った時、皆で思わず「美味しい！」と声を上げてしまったほどの絶品甘口ワインです。

南仏人気生産者の造るこだわり甘口ワインを、どうぞお試しください。

●早朝に摘んだぶどうから品質の良いものだけを厳選。16°C~18°Cの間の温度で3週間発酵させたのち、澱の入ったワインを棒でかき混ぜる「バトナーージュ」という作業を行い、旨味を強化させます。

さらにフレンチオークの新樽で18ヶ月間寝かせます。こうして作られた黄金色に輝く「レヴ・ド・ペノティエ」は、複数の香りの移り変わりが楽しめる、エレガントな一本です。

まず砂糖漬けにしたマンダリンオレンジやあんず、パイナップルやレモンが甘やかに香り、そのあとに爽やかなハチミツの香りが続きます。そして最後に、シナモンやカルダモンのスパイシーなニュアンスが伝わってきます。10年間置いてもそのフレッシュさを失いません。

●ぶどう品種: シャルドネ 100%

頒布会 Bコース 4月 2016

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。
又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。
これから厳選のワインを毎月ご紹介させていただきます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合いの程、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

ピノワール作りの巨匠が作る!!ヘビーな赤!!

2012 フルール プチ・シラー ノース・コースト

●マホニー・ヴィンヤードは1972年からスタートした、ナパとソノマの間のロス・カーネロスという産地にある小さなワイナリー。オーナーのフランシス・マホニー氏はブルゴーニュにて醸造を務めた後、カリフォルニアに渡り12年間ピノ・ワール種の研究を行ってきた、まさにピノを知り尽くした匠。さらに、15年間に渡り有名ワイナリー「デヴィッド・ブルース」の醸造を務めた名醸造家ケン・フォスター氏を介し、いっそう品質がアップしました!

マホニーさんとケンさん二人がタッグを組んで造り出すワインは、全米TOP20ピノ・ワールのひとつとして全米中から脚光を浴びているほか国際評価誌でも多くの高評価を獲得しています。

今回はそんなマホニー・ヴィンヤードが造る、現地のレストランを中心に人気を博していると噂のもう一つのワイン「フルール」シリーズの凝縮赤ワインを譲って頂きました。

このフルールは、マホニーが造るもう一つの人気ワイン。ひとたび口に含むと驚くほどの黒い果実のニュアンスを感じる果実味、さらにスパイシーな複雑さもお楽しみいただける一本。常温(16℃~20℃)でお召し上がりください。

鳥肉や豚肉、鴨、レバー料理に良く合います。

人気のストーン・ヘッジより新作!!銘醸ソノマの逸品です!!

2012 フルールド・ソノマ シャルドネ



●ストーンヘッジは、「手造りの高品質ワインをリーズナブルな価格で提供すること」を使命にワイン造りを行い、カリフォルニアをはじめ世界中にて数々のコンクールや評価誌で高い評価を獲得するカリフォルニアの当店きっての人気蔵元。
大手メーカーの大量生産品とは異なる、手造りの高品質ワインをリーズナブルな価格で造り出してくれます。

このフルールド・ソノマ・シャルドネは、ストーンヘッジの醸造家エリックさんが造る新作ワイン。ナパ・ヴァレーに並ぶ銘醸地とされるソノマ地区の冷涼な畑に実るシャルドネ種を厳選して使用し、低温発酵させてフレッシュかつフルーティーに仕上げました。シトラスや白桃の香りなど、様々な香りが楽しめる辛口ながら飲み口の柔らかい一本です。冷やして(8~12℃)お召し上がりください。

鳥肉や豚肉、白カビチーズ、ブリやマグロなど脂の乗ったお魚に良く合います。

頒布会 Cコース 4月 2016

この度は頒布会にお申し込み頂きまして、誠にありがとうございました。
又継続頂いておりますお客様も本当にいつも有難うございます。
これから厳選のワインを毎月ご紹介させて頂きます。皆様どうぞ、お楽しみ下さいませ。お付き合いの程、何卒宜しく願い申し上げます。

115KITADAYA 店長:北田直紀

物凄い果実の凝縮感!!エキゾチックなカリフォルニア!!

2013 ジュリアン・ファミリー・リザーヴ メルロー

●カリフォルニアの秘境と呼ばれる「カーメル・ヴァレー」にて、サイアスとジュリアン家が 1982 年に畑を購入し始まったワイナリー。



カーメル・ヴァレーでは 3 番目となるグローワー（ぶどう栽培農家）であり、クオリティ高いぶどうを栽培。価格が高騰するナパ・ヴァレーではなくあえてカーメル・ヴァレーを選んだのは、醸造家ワトソン氏曰く、

「産地ブランドが確立していないが最高のぶどうが造ることが確認できた。ナパを超えるワインをよりリーズナブルな価格で提供できるから。」

カーメル・ヴァレーはナパでは表現できない「エレガンス」を得ることが出来る土地だから、より複雑なワインが仕上がるのです。

ワトソン氏はフランス・ボルドーの有名シャトー、シャトー・カルボニューやオーストラリアで修行を積んだ国際的ワインメーカー。

ジュリアンのワイン造りはワトソン氏の考案により、ボルドーの 5 大シャトーでも使用されるような縦長の特注ステンレスタンクを用います。それは果帽とジュースとのコンタクト面が少ないため、タンニンの抽出を抑えながら十分なフレーバーを引き出すことが出来るからです。

また所有する畑の 11 区画ごとに違う設計のタンクを持ち、それぞれの特徴を引き出すための努力を惜しみません。

このファミリー・リザーヴは、同蔵が仕込む樽の中から特に出来の良い 6 樽を厳選した自家消費用の秘蔵ワイン。21 ヶ月熟成による深みの味と香りを最大限に引き出すために、ろ過や清澄の作業は一切せずに瓶詰めしており、ブラックベリーとアニスの芳醇な香りが漂います。また、15 年もの熟成に耐えうる、骨格のしっかりとした一本です。

少し高め温度（16～18℃）で、大ぶりのグラスでお召し上がりください。

●ぶどう品種:メルロー 90%、カベルネ・フラン 7%、カベルネ・ソーヴィニヨン 3%

牛のステーキや羊肉、ハンバーグ、ブルーやウォッシュなど濃い目のチーズに良く合います。