

## 頒布会 Aコース 5月 2016

最近では、年に一度のお楽しみ!!  
頒布会のお客様だけが手に入る!!

あの、人気赤ワインソレイユの上級キュベ!

### ソレイユ キュベ・ユウコ プレステージ

●①「フレッシュ&フルーティ」、②「ポリフェノールたっぷり」③「低アルコール(6%)」と画期的な赤ワイン「オスピタレ キュベ ユウコ」の限定版です!

このワインの基となった”キュベ ユウコ”は、とにかくジューシーで、全く渋味がない。赤ワインの常識を覆すようなとにかく飲みやすい1本です。

今回は更に高級品種カベルネ・ソーヴィニヨンを中心としたワンランク上の仕上がり!!

通常では一般に手に入らない、上級キュヴェとなっております。

低アルコールで甘口という良さはそのままに、カベルネ・ソーヴィニヨンを使用することで更に完熟ブドウの濃厚な味わいに仕上がっています。

たっぷりとしたブドウ果汁の色と香り、口に含むとふくよかに甘く、ブドウの皮のポリフェノールをたっぷりと感じられる心地良い渋さがわずかにあります。

心地よい飲みやすさはそのままに、スイスイ飲めて、いつまでもこのワインと戯れていたい気持ちになります(^)

チーズや中華料理に良く合います。

某TV番組で一瞬にして売り切れた!

### ソレイユ スパークリング チャオ・ユウコ

●イタリアを代表するスパークリングワインの農家に「微発泡で爽やかな甘口赤ワインを造って欲しい」とお願いして誕生しました。店長もその現場に居合わせました!  
完熟した地場ぶどうを丁寧に仕上げ、ぶどうの自然な果実味や甘みに、泡が絶妙に溶け込んでいます。アルコールも6%と低アルコールのため、飲みやすさは抜群です。

某TVショッピングで発売直後一瞬にして完売した幻のスパークリングです。女性目線で作られたその味わいは、開けやすさを追求したスクリュエキャップにも現れています。

気軽に楽しめる美味しい甘さ。よく冷やしてお楽しみ下さい!

どちらのワインも当店では頒布会でしか買えない限定品となっております。

頒布会 Bコース 5月 2016

人気ワイナリーの驚くほどの凝縮感を楽しめる逸品!!

アングロ・イノチェンティ  
ノンニ・マルベック

●近年、世界中のワイン市場で注目を集める南米大陸。特にチリやアルゼンチンは、かつて世界中で猛威を奮った「フィロキセラ」(ぶどうの樹の根を食い荒らす害虫)の害を受けなかった為、今でも天然のぶどう樹が素晴らしい実をつけています。

アルゼンチンの銘醸地メンドーサ州の標高 1000m を超える山奥の秘境に広がるウコ・ヴァレーで、1887 年より、ひっそりとワイン造りを続けてきた蔵元。

ワインに対する出費以外は一切かけず、代々伝わる施設を大切に使用してきたストイックなオーナーのマリアノさん。最大限に手間隙かけて造るぶどうの品質は素晴らしく、カテナ・サパタをはじめとするアルゼンチンのトップワイナリーも買い求めるほど。

このノンニは、50%フレンチオーク樽で熟成、残りはステンレスタンクで仕上げ、ブレンドしたマルベックの果実味を最大限に楽しむために造られた一本。ストレートな果実味と樽熟成によるまろやかさが両立した逸品。常温(16℃~20℃)でお召し上がりください。

牛肉やハンバーグに良く合います!

当店の定番中の定番ワイナリーより新着白!!

カンテラ・グラニート  
ソーヴィニヨン・ブラン

●カンテラはチリの首都サンチアゴから南に 150 キロほど離れた「コルチャグア・ヴァレー」にワイナリーを構えています。正面に偉大なアンデス山脈が見渡せる素晴らしいロケーションです。コルチャグア・ヴァレーは、次々と世界クラスのワインが産出される銘醸地です。

創立は 1999 年と非常に新しい蔵元ですが、ワインに情熱を注ぎ続け、造られるワインはどれもトップクラスのコストパフォーマンスを誇ります。当店のチリ輸入第一号蔵元でもあり、今もなお人気の蔵元です!!

ステンレスタンクで低温発酵させたフレッシュな仕上がりのこのワインは、シトラスのアロマにトロピカルフルーツのようなニュアンスを持った爽やかな一本。よく冷やして(8~12℃)お召し上がりください。

鳥肉やスモーク・サーモン、白身魚のカルパッチョ等によく合います。

## 頒布会 Cコース 5月 2016

# 昨年の頒布会に入って大人気!話題のワインのバックヴィンテージ!!

## 2005 バルガウニー エステート・シラーズ

●ヴィクトリア州は、南オーストリア州に並ぶオーストラリアきっての銘醸地。高級なシラーズが中心の南オーストラリア州に比べ、ヴィクトリア州では上質なシャルドネ、ピノワール等のエレガントなワインから、重厚なシラーズやカベルネ・ソーヴィニヨンなど、多様性に富んだワインが産出されています。

中には数万円のワインが多く存在。ヴィクトリア州のワインはまだ日本では紹介されておらず、今回ご紹介するワインは秘境中の秘境から特別に見出されたワインです!!

オーストラリアで最も小さいワイン産地であるヴィクトリア州。「味わいと品質は世界レベルで抜群に良いのだけど、あまりにも価格が高く、これではお客様に満足いただけない…」と思い悩んでいた産地の一つ。そんな中発見されたのがバルガウニーです。

「ベンディゴ」という秘境の地で、カリフォルニアのナパヴァレーのように力強いカベルネや、高級ブルゴーニュのように複雑なシャルドネを造る老舗蔵元。



あのロマネコンティ社も御用達の高級フレンチオークで丁寧に発酵、熟成を行っています。

醸造家のトニーさんは、「私達はこのベンディゴという地で初めてワイン造りをスタートした造り手だ。今までこの地はオーストラリアの他の有名産地に埋もれてきたが、オーストラリアでもトップクラスのワインを造る実力がある。ベンディゴの全ワイナリーを代表して私たちのワインを日本の皆様に是非、広めてほしい。」最高品質なのに、まだまだ無名なベンディゴのワインをお楽しみ下さいませ。今回は蔵に眠っていた秘蔵のバックヴィンテージです(^\_^♪

●低収量で凝縮したぶどうを全て手摘みで収穫し、フレンチオークの樽で18ヶ月の長期熟成を行い仕上げられます。

ダークプラムの様な黒い果実を思わせる果実味に、スパイスや上品なバニラの風味が絶妙に溶け込んでいます。

10年以上の熟成を経て、まさに飲み頃を迎えた一本は、洗練されたタンニン(渋み)と穏やかな酸味のバランスにも優れ、濃厚かつ優美な味わいに仕上がっています。常温(18℃~20℃)でお召し上がりください。

●ぶどう品種:シラーズ

お肉全般に良く合いますが、特に豚肉や鴨、地鶏との相性は抜群です。チーズならコンテ等のセミハードチーズにバッチリ合います。