

頒布会 Aコース 5月 2017

珍しい南西地方の甘口!!

ドメーヌ・デ・ペルスナド プティ・マンサン

産地: フランス、コート・ド・ガスコーニュ
品種: プティ・サンマン
熟成: ステンレスタンクで熟成

テイスト: 熟したパイナップルやバナナのようなトロピカルフルーツと
はちみつの香り。濃厚な甘さが特徴です。



●1650年から続く家族経営の蔵元。代々、テロワールに合う地元品種を使用し、辛口、甘口、そしてアルマニャック・ブランデーを造ってきました。最近では量よりも品質を重要視したワイン造りを行い、コンクールでの受賞歴も増えてきています。甘口の中にもスパイシーな印象がある特徴的な味わいをお楽しみください。

フォアグラ、アイスクリームやシャーベット、チョコレートを使ったデザートと。スティルトンやロックフォールなどの青かび系のチーズとよく合います。飲み頃温度は8℃~10℃!!

マスカットの香り高いとろりと甘口!!

2016 ドメーヌ・ブドー ミュスカ・ド・リヴザルト

産地: フランス ルシヨン地方
品種: ミュスカ(マスカット)
熟成: ステンレスタンクで熟成

テイスト: 蜜を持った白い花の甘やかな香りと、柑橘類やミントの爽やかな香り。マスカットの果実味がたっぷりつまった甘口ワインです。



●1920年代から続く老舗の蔵元。この地方では甘口ワインが伝統的に造られています。時代の需要により辛口ワインを主に生産した時もありましたが、今でも甘口ワインを蔵元の伝統とエスプリを引き継ぐものとして大切に造っています。製法としては、葡萄がブクブクと発酵を始めたら、ブランデーを加えて発酵を止めます。そうすると、まだアルコールに変わっていない、糖分が残り、天然の甘さが感じられます。よく冷やして、食前酒としても食後酒としても楽しむことができます。

洋ナシ、いちじくなどのフルーツ、バニラ、レアチーズなどを使ったデザートと。酸味のしっかりとしたシェーヴルチーズと合わせてみてください。
飲み頃温度は8℃~10℃!!

頒布会 Bコース 5月 2017

ロルジュリル家の新ブランド!!ミネルボワより!!

ドメヌ・ド・ラ・ボリー・ブランシュ テロワール・ダルティテュード

産地:フランス ラングドック地方
ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール地区
品種:シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル
熟成:フレンチオークで熟成させたものを一部使用



テイスト:ブラックベリーの芳香と黒コショウやチョコレート、ミントの香り。果実味にスパイスとハーブの風味が溶け込んだ南仏らしい味わいです。

●シャトー・ド・ペノティエの当主であるロルジュリル家のミラン氏が、この銘醸地でのワイン造りを熱望し、1999年よりドメヌの新たなオーナーとなりました。環境に配慮した保全農法に徹し、ぶどうの収穫も全て手摘みです。

これまでペノティエが培った伝統の技と最新の醸造技術から、高品質なワインを造り上げています。フランスの有名な田舎料理「カスレ」やジビエ料理と。ブルーチーズやウォッシュチーズなど強い風味のチーズ、名物の山のチーズ「コンテ」等に良く合います。

16℃～18℃の常温でお楽しみください。

ロルジュリル家の新ブランド!!香り高い白ワイン!!

ロルジュリル レ・ザマンディエ シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、ヴィオニエ コレクション・ダルティテュード

産地:フランス ラングドック地方
品種:シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、ヴィオニエ
熟成:オーク(樅樽)で10カ月熟成

テイスト:パイナップルやマンゴーのようなトロピカルフルーツとバニラの芳香。果実味と酸味のバランスが整ったフレッシュな味わいです。

●シャトー・ド・ペノティエは1620年から代々続く南仏ラングドックの由緒ある蔵元。環境に配慮した保全農法に徹しています。2007年からはシャトー・ムートンの元醸造長もチームに加わり、その品質は確固たるものとなっています。このワインは、高級品種のシャルドネを贅沢にブレンドして品格ある味わいに仕上げられています。

鶏肉や白身魚のグリル、フォアグラ、コンテ、トム・ド・サヴォワなどのハードチーズ、または熟成させた白カビチーズ。気軽に様々なお料理に良く合います。

10℃～14℃に冷やしてお楽しみください。

頒布会 Cコース 5月 2017

ユニメドックのTOPキュベ到着!!

2012 ユニ・メドック クレマン・サン・ジャン レゼルヴ

産地:フランス ボルドー地方、メドック地区

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

熟成:新樽で18ヶ月熟成

テイスト:ブラックベリーの濃密な香りと樽熟成に由来する樹の香り。濃い果実味とシルクのような滑らかなタンニンに支えられた力強い味わい。

●直輸入当初からのパートナーであるユニメドックが、所有する最良畑のぶどうから造る稀少なワイン。完熟したカベルネ・ソーヴィニヨンを入念に選別し醸造。

フレンチオークの新樽で18ヶ月の熟成を施した長期熟成のポテンシャルを持つ同蔵元の最上級クラスです。生産者の「常に最高のボルドーワインを造る」という意気込みが感じられる1本です。

グリルした肉料理をスパイシーな味付けにしたり、ステーキや、ラムチョップに。またコンテやゴータなど、旨味のしっかり詰まったハードチーズもしくはセミハードチーズと。豊かな香りと複雑味を十分に感じていただくために、飲む1~2時間前のデカンタージュをおすすめいたします。

大ぶりのグラス。13℃~15℃のやや低めの常温で。

CLEMENT SAINT-JEAN RESERVE STORY

●1本10万円近い、メドック最高峰の高級ワイン「シャトー・ムートン・ロートシルト」の醸造をしている方に普段飲んでいるワインを聞いた所「当然、毎日ムートンを飲むことはできない。いつも飲むのはお手頃なワインばかりだよ。その中でも、ユニメドックのワインは、抜群に美味しい。」その中でも「ル・グランアート」は最高だね！という逸話を聞き、仕入れたところ、これがすこぶる美味しさでした！



●「格付けワイン産地としてのメドックの名に頼ることなく、それらグランヴァンに負けないワインを造ってきたい」と語る彼は、15年もの間素晴らしいワインを届けてくれています。ボルドー大学主席卒業のバッシュェさんが満を持して紹介してくれたワイン、それがこの「クレマン・サンジャン・リザーヴ」!!完熟のカベルネを100%使い、新樽で熟成したそのワインの味わいは、驚くほどの果実の凝縮感に溢れ素晴らしいもの！

完熟したカベルネ・ソーヴィニヨンを入念に選別し醸造。熟成はフレンチオークの新樽で18ヶ月の長期間行われます。ブラックチェリーや黒スグリの濃厚な果実味に繊細な樽の香りが溶け込み、絹のような滑らかな口当たりで、非常に高い完成度のワインに仕上がっています。まるで、ムートンと言うよりは、シャトー・ラトゥールのような力強さを実感してくださいませ！