

頒布会 Aコース 2月 2017

# 最高の貴腐ワインは新大陸にあり!!

## ル・ミランダ セミヨン 貴腐ワイン



●ル・ミランダ・ワイナリーは南オーストラリアで最も有名な産地バロッサ・ヴァレーの中心部にあります。

近くには大手の大規模生産を誇るワイナリー「ジェイコブス・クリーク」などもありますが、このミランダ家は本当に小さな家族経営の蔵元です。70年以上にわたり家族経営でワインを造り続けてきたミランダ家はかつてニューサウスウェールズ州でワイナリーを経営していましたが、よりプレミアムで手造りのワインを手掛ける為、南オーストラリアバロッサ・ヴァレーの最良の土地を探し出し、新たなスタートを切りました。

オーストラリア 1 高値の付くワインが出来るバロッサ・ヴァレーの中でも、ぶどうの木の樹齢が 100 年以上という古木(中には最高樹齢 140 年のものも!)を所有しており、複雑味のある素晴らしいワインを手掛けています。

今回ご案内するワインは、家族 5 人で経営するワイナリーに併設するレストランのメニューにのみ登場する希少なデザートワインです。

世界 3 大貴腐ワインの一つであるフランス・ソーテルヌのワインにも用いられるセミヨン種で造られます。貴腐菌というカビの一種によって水分が奪われ、糖分が濃縮したぶどうから造られるこの貴腐ワインは、限られた気候条件下でのみ生産されるため、造られる数も少なくおのずと高価になります。輝きのある黄金色のボディに、アプリコットやピーチの甘い香りと濃厚な果実味が絶妙のハーモニーを奏でます。

フォアグラやアイスクリームなどのデザートと。ロックフォールなどブルーチーズやマンステールなど濃厚なウォッシュタイプのチーズとお楽しみください。少し冷やして(10℃~14℃)お楽しみください。

## 頒布会 Bコース 12月 2017

# ボルドーの人気熟成ワインが特別に登場!!

## シャトー エルヴェ ラロック 2003

生産者:シャトー・ムーラン・オーラロック  
産地:フランス ボルドー地方、フロンサック地区  
品種:メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン  
熟成:フレンチオークで17カ月熟成

●直輸入開始以来の長いお取引の蔵元。オーナーのエルヴェ氏は、土造りから醸造まで手がける頑固おやじ。ロバートパーカーに評価してもらって、高ポイントを付けた際、常連さんを買ってもらえなくなるから、勝手に点数をつけないでくれ!!と怒った事があるとか。  
しかし、その後もいくつもの評価誌でボルドーの格付けシャトーと同等の評価を得るなど、ボルドー屈指の蔵元です。

同蔵のセカンドワインがこちらのエルヴェ・ラロック。こだわりのワイン造りが生きた、濃縮感と、なめらかでエレガントな味わいにはただただ驚くばかりです。蔵元のセラーで14年間熟成させた飲み頃の古酒を譲ってもらいました。

明るいベリー系の風味を残しながらも、熟成による、なめし皮や枯れ葉の香りなどが交じり合います。果実味に樽香が溶け込み、濃縮感となめらかな口当たりの円熟味を楽しめます。

お肉のパテやチキンのトマト煮と。フルム・ダンペールのようなブルーチーズと。  
常温(18~20℃)でお楽しみください。

# ゲールガゾーが初リリース60年以上の古木より!!

## ゲールガゾー ル・グルナッシュ・グリ

生産者:ドメーヌ・ド・ゲールガゾー  
産地:フランス ラングドック地方  
品種:グルナッシュ・グリ  
熟成:フレンチオークで10カ月熟成

●ドメーヌ・ド・ゲールガゾーは、レゾリュエと並び、直輸入ワイン第一号の蔵元!この地方の高品質なワイン造りのパイオニア的存在でもあります。  
このワインは、1950年代に植えられたグルナッシュ・グリを単一品種で使用し、2015年から極少量だけ造られています。品種の持つミネラル感と、樽熟成による芳醇さに圧倒されました。  
アーモンドやアプリコットの濃厚な香りが広がり、樽熟成によるまろやかで芳醇な味わいを楽しめます。

フォアグラやシーフードを使ったりゾット、グラタンと。白カビタイプのチーズとマッチします。よく冷やして(6℃~8℃)お楽しみください。

頒布会 Cコース 12月 2017

# 南フランス修道士の島より最高の赤!!

## 2015 アベイ・ド・レランス サンソヴェール

南フランスのカヌヌ沖に浮かぶサントノラ島。ここは、西暦 405 年にオノラ修道士が理想的な瞑想の地を求めて移り住み造ったシトー派の男子修道院で、現在 27 人の修道僧が暮らし働いています。

「物質的な貧しさの中で手作業する事で、謙虚な心の持ち方を敬う」という教えに基づき、食事、睡眠、祈りの時間以外の修行の一環として決められた時間にワイン造りに励みます。もともとは神へ捧げる労働として、そしてこの修道院を訪れるごく少数の特別なお客様のためだけに造られていたワイン、畑仕事から醸造まで、もちろん全てが丁寧な手作業。土壌は完璧に有機で、手にとると微生物が生きているのがわかるほど。

このサンソヴェールは、かつてフランス最高峰のシラー種を競う「シラー・デュ・モンド」にて「金賞」を受賞しました！しかしあまりに生産量が少なく、フランス国内でも流通されることは滅多にないこのサンソヴェールの超当たり年 2015 年を特別に分けて頂くことに成功しました！

アベイ・ド・レランスの造る聖なるワインで、年末年始をお迎えください。

### ●アベイ・ド・レランス・サンソヴェール 2015

南フランスのカヌヌ沖からフェリーで 30 分ほどの場所にある小さな島、レランス諸島。西暦 405 年にできたこの修道院では、“労働を神に捧げる”という信念のもと、修道僧たちは農作業に励んでいます。

昔からぶどう栽培はこの島の伝統であり、現在もぶどう栽培が彼らの主労働となっています。地中海性気候と恵まれた環境から有機栽培が実践され、育まれるぶどうは最高品質。もちろんそこから造り出されるワインは、想像を絶する崇高な味わいのものとなります。

古くから儀式のためにワインは修道院でのみ造られていましたが、今は修道院を訪れる特別なお客様のためにひっそりと造られています。



「救世主」と名付けられたこのワインは、一番搾りとも言うべきフリーランジュース（自然の重みによって流れ出た果汁）のみを使用することで、限りなくナチュラルな旨みを表現しています。そのため、生産量は限りなく少なくフランス国内でもまずお目にかかれない、まさに神の領域の神秘なるワインです!!

完熟したシラー種を 100%使用したこのワインは、先が見通せないほどの漆黒の赤色で、複雑な果実味とスパイスのニュアンスを感じさせます。力強いアタックの後に極々エレガントな余韻を感じさせる崇高な一本となっております!!一年に一度の奇跡の味わいをお楽しみください。

料理は、鳥、豚、鴨、ラム、レバームース、コンテなどのハードチーズに良く合います。毎年、ヴォリューム満点で、新樽の心地良い香り、力強くも上品な味わい。今年も是非お楽しみ下さいませ。