

頒布会 Aコース 12月 2015

銘家が手掛ける、イタリアを代表する甘口白ワイン!

マンフレディー モスカート・ダスティー

●マンフレディー家は、イタリアのワイン銘醸地ピエモンテ州で近年注目の産地「ランゲの丘」で、家族経営でワインを造る農家。創立者のジョゼッペ・マンフレディーさんが、創業当時、一人大八車を引いて行商していたという歴史を持つ蔵元。伝統ある製法を使いつつ、最新の技術も取り入れ、高品質なワインを造り続けています。

モスカート・ダスティーは、イタリアを代表する、微発泡の甘口白ワイン。マスカットの甘い香りが立ち、とてもフルーティーで、さっぱりとした甘口のワインとして人気のワインですが、マンフレディー家のものは厳選された十分に甘味ののったぶどうを使い、醸造も全て手作業で行われる、こだわりの一本です。よく冷やして(8~10℃)お召し上がりください。

品種:モスカート

フランスのロワールで有機農法で作られるロゼワイン!

ロールリー アンジュ・ロゼ

●甘口ロゼの世界最高峰の産地のひとつである、フランスのロワール地方で、シャトー・ド・ラ・ロールリーのフィリップさんが造る、フレッシュなベリーの香り豊かな、色鮮やかなロゼワイン。

フィリップさんは、ボルドー地方で、当店の密かなロングセラーワイン「シャトー・シャロン」を手がける一方、ロワール地方でバイオダイナミック農法を実践し、ナチュラルなぶどうの旨味にあふれたワイン造りを行っています。

シャトー・ド・ラ・ロールリーは、ロワール西部のレイヨン地区でワイン造りを行っています。19世紀末に設立された歴史あるシャトーで、その畑はさらに古い歴史を持ち、日当たりや土壤に恵まれた最高峰の区画です。

フランスを代表するロゼワインの一つ、ロゼダンジュ。優しい甘みと華やかなサーモンピンクが特徴で、現地でも女性を中心に人気を集めています。よく冷やして(8~10℃)お召し上がりください。

品種:グロロー 70%、ガメイ 30%

頒布会 Bコース 12月 2015

今月は、当店の長年のパートナーであり、毎年素晴らしいヌーヴォーを届けてくれる「南フランスの英雄」とオロスケットさんが造る限定ワインをお届けいたします。

ラ・グラヴは10年以上前に輸入をスタート！当時は、全く無名の造り手だったオロスケットさん。無名の地であった、南フランスの「バーデン」地区で、懸命に自然派農法に取り組み、早朝の手摘み収穫など過酷な労働もものともせず、高品質なワインを造ることに専念してきました。

そんなオロスケットさんが造るヌーヴォー(新酒)は、南フランスのヌーヴォーコンクールで毎年必ずメダルを受賞するほどの高い品質を誇ります。当店でも毎年リピートが絶えず、予約で即完売になるほどの人気！今では、現地の新聞「ミディ・リーブル」で、彼のヌーヴォーの日本での人気の高さが取り上げられ、「南フランスワインの立役者」とも言われる程に成長しました。

お客様のお声に応えるように年々品質を上げ、まさに日本のお客様が育て上げた生産者といっても過言ではありません。

そんなオロスケットさんから、新アイテム!!カベルネ・フランから造る柔らかな渋みの赤ワインと、フレッシュな果実味にあふれたシャルドネの白ワインを買い付け！

南フランスのトップクラスの生産者に成長したオロスケットさんの、ぶどうの旨味がたっぷり詰まったワインたちをお楽しみください！

ラ・グラヴ 初のカベルネ・フラン(赤)！

ラ・グラヴ カベルネ・フラン

●南フランスの有力新聞「ミディ・リーブル紙」で3面に渡って記事掲載されるなど、現地でも注目と共に愛される存在です。自然派の畑で育まれるぶどうはナチュラルで旨みたっぷり。さらに、ナイトハーベストと呼ばれる深夜から早朝にかけての収穫を行うことで日中の収穫に比べ、より香り高く新鮮なぶどうからワインが造られています。

厳選したカベルネ・フラン種を使用し、ぶどう本来の味わいを活かすため、樽熟成はせず、18ヶ月の間じっくりとタンクで熟成させて造られます。渋みが柔らかく、まろやかな口当たりになります。

赤身のお肉に良く合いますが、日々のお食事とも気軽に合わせてみてください。

ラ・グラヴ 初のシャルドネ(白)！

ラ・グラヴ

シャルドネ

●白ワインは、夜間に収穫したシャルドネ種を使用した、シトラスのような果実味に程よい酸味が心地よい、フレッシュな白ワイン。

スッキリ爽やかな白なので、白身魚を中心に、お刺身やお寿司、天婦羅、お節などに良く合います。

軽く冷やして(8~12℃)お召し上がりください。

頒布会 Cコース 12月 2015

北緯39度の畑から！自然農法で作られる極上赤！

2010 39(サーティーナイン)ノース カベルネ・ソーヴィニヨン

●今月の「こだわり赤ワインコース」では、カリフォルニアの当店人気蔵元が密かに仕込む、幻の超自然派ワインをお届け致します。

近年、有機栽培でも注目を浴びているのが、「バイオダイナミック農法」という栽培形態。バイオダイナミック農業は、オーストリアの哲学者、科学者でもあるルドルフ・シュタイナーが提唱した農業です。この農法では、農薬や化学肥料をいっさい使わず、農場をひとつの有機体とみなしその中で循環することとします。また、太陽、月、星々の運行が生み出す宇宙のリズムが植物に与える影響をも深く洞察しながら作業を進めます。そして、鉱物、植物、動物から特別な方法でつくる調剤を用いることで、光と風と熱と水と大地の力が結集し、植物、動物、人間、その周辺環境を含めて、より高い生命状態へと導くという考えに基づいています。そんなバイオダイナミック農法を取り入れて、当店人気蔵元ストーンヘッジの醸造家ドンさんが仕込むのがこのノース 39 です。

「39 North」とは、赤道から北に 39 度の場所にある畑のぶどうから造る、というコンセプトの少量生産の 1 本。深いガーネットの色合いと濃厚なアタックは感動的！これ以上ないナチュラルさの秘蔵カリフォルニアワインを是非お楽しみください！



●ノース 39・カベルネ・ソーヴィニヨン 2010

ナパを中心に、世界的な畑の取り合い、近代的な設備や豪勢なテイasting グループなどの投資によって、価格も高騰するカリフォルニアワイン。そんな中で、ストーンヘッジは様々な工夫を凝らし高品質でバリューなワインを数多く生み出し、大変多くのお客様からのご支持をいただいております。

そのストーンヘッジが、有機栽培で有名な銘醸地メンドシーノで造るワインがこの 39 ノース。名前は北緯 39 度の他にも、北側を向いた傾斜 39 度の畑のぶどうを使用していることに由来します。

メンドシーノでは、昔より有機栽培が盛んに行われていますが、このノース 39 のカベルネ・ソーヴィニヨンも「バイオダイナミック農法」で栽培された超自然派ぶどうを使用しています。カリフォルニアらしく濃厚で力強い味わいがありながら、カベルネ・ソーヴィニヨンの渋みがほどよく溶けることで、ボルドーワインを彷彿させる複雑で深い味わいが生まれています。

美味しくお飲みいただくために、デキャンティングもしくは、2 時間前の抜性をお試ください。濃厚なワインなので、常温より少し高めの温度(20°C前後)でお召し上がり下さい。

牛肉のステーキ、ビーフハンバーグ、ラムチョップ、鴨肉、濃い目の白カビチーズ、ブルーチーズなどに良く合います。

●ぶどう品種:カベルネ・ソーヴィニヨン