

頒布会 Aコース 6月 2016

フランスの代表的なロゼ!フルーティーな甘口!!

シャンテル ロゼ・ダンジュ

●隠れた甘口ワインの宝庫、フランスのロワール地方の優しい甘さのスイートワイン達をお届けいたします。

フランスの大西洋に流れるロワール川の畔に位置し、芸術の都アンジェの街を中心に広がる地区がこのロゼ・ダンジュの生産地。フランスではタヴェル・ロゼ(ローヌ地方)、バンドール(プロヴァンス)とあわせて3つの有名なロゼに数えられます。

ロワール地区を代表する品種のブレンドで造られるロゼはサーモンピンクの鮮やかな色合いに加え、ほのかな甘みが心地よく、お料理との相性もお楽しみいただける一本。その味わいは、日本人の味覚に合いやすいと言われ、あまりワインが好きでない方もカジュアルに楽しんでもらうことができるタイプです。料理も幅広く合わせられ、洋食は勿論のこと中華や和食でも十分に楽しめます。

ぶどう品種:カベルネ・フラン 60%、グロロー 20%、ガメイ 20%

まだあまり知られていない!!高品質白ワイン産地!!

ラシュトー ヴーヴレイ・ドウミセック



●フランスを代表する銘醸地ロワール地方で、ワイン造りを手掛け、秀逸な甘口ワインを届けてくれる蔵元「ラシュトー」。そのラシュトーが手掛けるヴーヴレイです!!

ヴーヴレイ地区はフランスのほぼ中央、広範囲に流れるロワール川の中流域に位置し、今回ご紹介する白ワイン同様、シュナン・ブラン 100%で造られる傑出した白ワインが有名な産地として現地では知られます。日本ではまだまだ知られていないですね!

白い花や蜂蜜の香り、ほんのりとした甘口タイプで、よく冷やしていただくとサッパリと心地よくお楽しみいただくことができます。癒し系でゆったり飲める白ワインです。

ぶどう品種:シュナン・ブラン 100%

頒布会 Bコース 6月 2016

南アフリカの人気ワイナリーより!!!コク有り赤!!!

クロ・マルヴェルヌ メルロー

●南アフリカ共和国は新世界ワイン国の一つとして考えられていますが、実はワイン造りは400年以上歴史のある伝統国。

クロ・マルヴェルヌ・ワイナリーは南アフリカ・ケープタウンから30キロほどの所、ステレンボッシュ地区にある伝統的で、自然なワイン造りにこだわった家族経営の小さな蔵元です。

ステレンボッシュ地区には沢山の蔵元があり、地元ステレンボッシュ大学で醸造を教える学部があるなど、ワイン造りが盛んな地区。多くのワイナリーが日ごろから味を競っている、南アの超銘醸地と言えます。

その中でクロ・マルヴェルヌは、近代的な手法をとり入れつつも、昔ながらの方法(木製の搾り機など)を取り合わせ、魅力的なワインを造っています。

赤い果実やアニス、スモーキーな香り。たっぷりの果実味でふくよかなコクがあります。

牛肉のステーキやカマンベールのブラックベリーソース、カリカリベーコンとブルーチーズの Pasta等に良く合います。

※予定していたイタリアの赤ワインが到着しなかった為、先に7月分の赤をお入れしましたm(_)_m

低収量有機栽培!トスカーナの爽やか白!!!

モンタウト

マレンマ・ヴェルメンティーノ・マルヴァジア

●白ワインを届けてくれるモンタウトのリカルドさんは、トスカーナ州に蔵を構え、その中でも有機栽培が盛んな注目産地として知られるマレンマ地区にて、父親から譲り受けた畑からイタリア評価誌も絶賛のワインを手掛ける若き匠。

モンタウトの畑はティレニア海から15キロ内陸に入った、海拔200mの高台に130haの畑が広がります。地中海性気候が特徴のこの地は、海からやってくる冷気の影響で、白ぶどう品種の栽培を得意としています。50年の歴史を持ち、低収穫の葡萄から秀逸なワインを作り出しています。ワインに大事な酸を生かすために早朝に収穫するなど、こだわり抜いた最高のイタリアワインは、当店でも多くのファンを抱えます。

今回お分けいただいたこの白ワインは、イタリアの土着品種2種類をブレンドして造り上げた一本。ヴェルメンティーノ種の花のような香りにマルヴァジア種の果実感が加わった秀逸な出来。よく冷やして(7℃~10℃)お召し上がりください。魚介やサラダ、Pasta等に良く合います。

●ぶどう品種:ヴェルメンティーノ80%、マルヴァジア20%

頒布会 Cコース 6月 2016

チリの新進気鋭のワイナリーより驚きの赤ワイン!!

2012 シーゲル ユニーク・セレクション

●今注目のワイン新興国チリから、新進気鋭の蔵元が世に放つ、チリワインの常識を覆す驚愕の1本が登場。

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。

次々と世界クラスのワインが産出されるチリきっての銘醸地と謳われるコルチャグア・ヴァレーの新鋭ワイナリー「シーゲル」。30年前に名門ワイナリーから独立したぶどう栽培家がぶどう園を開墾し、ヨーロッパの数々のワイナリーで修行を行った息子と二人三脚でワイン造りを行う蔵元です。アンデス山脈の麓に位置する畑は、冷涼で強い風が吹くことで病害からぶどうが守られ、濃縮感あふれるぶどうが収穫されます。

このユニーク・セレクションは、大量生産が多い同国ワイン生産市場において、収穫量を落とし毎年極々少量しか仕込まないこの赤ワインは、驚くほどの力強さとエレガンスを秘めた、チリワインの常識を覆す一本でした。

世界的な銘醸地へと成長するチリの極旨ワインをお楽しみください!

●チリの中部渓谷に広がるコルチャグア・ヴァレーで親子2代でワイン造りが行われています。チリの名門ワイナリーでぶどう栽培家として活躍した父親がぶどう農園を開き、ヨーロッパのワイナリーで修行した息子がワイン造りを担当しています。十分な寒暖差とアンデス山脈の冷涼な風の影響から、豊かな果実味と酸味のバランスに優れたぶどうが生み出されます。

銘醸地コルチャグア・ヴァレーのぶどうを3品種ブレンド、フレンチオーク樽にて16ヵ月樽熟成を施したこのユニーク・セレクションは、深い紫色にカシスやチェリーのアロマ、スパイスやチョコレート、スミレのようなニュアンスが相まって、複雑さと調和の取れた酸と果実味を感じることができる秀逸な赤ワイン。肉料理やチーズとも相性は抜群。大ぶりのグラスで、常温(18℃~20℃)でお召し上がりください。

●ぶどう品種:

カベルネ・ソーヴィニヨン 45%、
カルメネール 35%、シラー 20%

