

頒布会 Aコース 9月 2016

ドイツの小さな農家が手がける爽やかな甘さの白ワイン!

フォルスター・ダイドシャイマー リースリング カビネット

●ワイン生産の北限と呼ばれるドイツでは多くの素晴らしい白ワイン用の品種が栽培されています。リースリングは言わずと知れたドイツを代表するぶどう品種。今では世界各国で生産されていますが、本場ドイツのものはミルクシーな香りとお上品に乗った酸が特徴で、その味わいは他の生産地では真似出来ません。



今回ご紹介する蔵元フォルスターは、そんなドイツの南西部、高級産地といわれるファルツ地域に位置する歴史ある蔵元です。彼らはぶどうの収穫を全て手摘みで行い、伝統的な製法と最新の醸造設備を組み合わせたワイン造りを行っています。2015年に開かれたDLG(ドイツ農業協会)主催ワインコンテストで、トップ50ワイナリーにランクインした実力派の蔵元です。

リンゴやレモンの爽やかな香りが感じられます。ほんのりとした甘みとフレッシュで心地よい酸味のバランスが素晴らしい、飲みやすい甘口です。

デザートとしてそのまま飲んでいただくか、軽めのパスタと合わせて飲んでいただくのがおすすめです。今お飲みいただいても勿論美味しいですが、4~7年ほど寝かせていただいてもお楽しみいただけます。

●ぶどう品種:リースリング 100%

南フランスのマスカット甘口白ワイン!

ミュスカ・モワルー ミュスカ・ド・リュネル

●フランスのラングドック・ルーシヨン地方とミディ・ピレネー地方では、マスカットを原料とした酒精強化酒「ミュスカ・ド・リュネル」が伝統的に造られています。1950年代、この伝統的な特産品に近代的な生産方法を導入するとともに造り手たちを保護する目的で作られた農業組合がレ・ヴィニユロン・デュ・ミュスカ・ド・リュネルです。



今回は、この農業組合で造られている、マスカットの甘みを生かしたモワルー(フランス語で半甘口の意味)をお届けいたします。フルーティーで華やかな甘みを感じ、デザートワインとして大好評だったため、頒布会会員様のみ限定で入荷しました。じっくり時間をかけながらお楽しみください。

マスカットのフルーティーで甘い芳香にプラスしてシナモンや花のニュアンスがあり、複雑な香りの印象があります。口当たりは非常にまろやかで、後味にはバニラの甘い香りがふんわりと残ります。ロックフォール等のブルーチーズや、チョコレートやクリーム・ブリュレのようなコクのある甘いお菓子とお楽しみいただけます。氷を入れたり、そのままデザート感覚でお飲みいただくのも勿論おすすめです。

●ぶどう品種:ミュスカ 100%

頒布会 Bコース 9月 2016

オリュー・ロマニに南仏の銘醸フィットゥーが登場!

2013 オリュー・ロマニ フィットゥー・グランド・レゼルヴ

●南フランスが大量生産・安酒の産地と揶揄された時代、「無名でも本当に美味しいワインをお客様にお届けしたい」という信念のもと世界中を探し回って見つけたのが、直輸入第一号蔵元となったシャトー・レゾリュエでした。



今回紹介するオリュー・ロマニはレゾリュエとともに、今や世界的に注目を集める南仏・コルビエールに位置しており、レゾリュエから分割された兄妹シャトーです。古くからよきライバルとして切磋琢磨してワイン造りを行ってきました。現在の党首であるポリエ氏の代になってからは共同でワイン造りを行うようになりましたが、それぞれの蔵元の個性を尊重した素晴らしいワインが造られています。

フィットゥーはラングドックでは一番南。ルーシオンとの境にある AOC です。高級ワインの産地としても有名です!!南仏やスペインで栽培されているカリニャンを主体に、同じく南仏で親しまれている3品種をブレンドしたコクのある赤ワインです。ぶどうは全て手摘みで、10カ月間樽の中で熟成しております。

ブラックベリーを思わせる果実味にスパイシーな印象やリコリスのような落ち着いたハーブの香りが混ざり合い、複雑味のある仕上がりになっております。今お飲みいただいても勿論美味しいですが、タンニン(渋味の成分)を多めに含むため、10年ほどの熟成に耐えるポテンシャルを持っております。ハーブやスパイスで味付けしたお肉に大変良く合います。

●ぶどう品種:カリニャン 45%、グルナッシュ 30%、ムールヴェードル 20%、シラー 5%

北フランス、ロワールより爽やかな白ワイン!

2014 ドメーヌ・ジボー ミュスカデ・シュール・リー

●フランス屈指の白ワインの銘醸地ロワール地方。白ワイン(特にソーヴィニオン・ブラン)作りの名手がいると聞いて、買い付けたのが、小さな農家、ドメーヌ・ジボー。そのトロトロのソーヴィニオン・ブランの美味さに驚愕!!その蔵元で本当に少量のみ造られていたロワールの伝統ワイン「ミュスカデ」を頒布会用にご用意いたしました。シャープな酸味とバランスの良い果実味!!フランスの銘醸地で実力派蔵元が密かに造る絶品ワインをお楽しみください!

ミュスカデの栽培地の中でもわずか4%にあたる、花崗岩の土壌で栽培されたぶどうを使っております。花崗岩の土壌は水はけが良く、ぶどうの生育に適した環境であり、非常にフルーティーな味わいのぶどうが実ります。冬の間、おり(ぶどうに含まれる成分の一部が沈殿したもの)と一緒にワインを寝かせるシュール・リー製法で造っており、ブリオッシュのような香ばしい風味と旨味が感じられます。

食前酒として、あるいはカニやエビ、貝類やお魚といった幅広いシーフードと合わせるのがおすすめの楽しみ方です。軽く冷えた状態で(12℃前後)お召し上がりください。

●ぶどう品種:ミュスカデ 100%

頒布会 Cコース 9月 2016

ボルドーの当たり年！サンテミリオン特級格付け!!

シャトー・ラグラール・フィジャック 2009 サンテミリオン・グラン・クリュ

●今月の「こだわり赤ワインコース」では、フランスボルドー地方の中でも、多くの名シャトーを輩出するサンテミリオン地区より、待望の再入荷を果たした特級ワインをお届けいたします。

フランスの二大銘醸地の一つボルドー地方において、独自の格付け基準をもち、世界クラスのワインを輩出する事で知られ、1999年に世界で初めてワイン産地として世界遺産にも登録されたサンテミリオン地区。

そんなサンテミリオン地区において、シャトー・ラ・グラール・フィジャックは1993年創立の新鋭シャトーながら銘醸地サンテミリオンを代表する名酒「シュヴァール・ブラン」や「シャトー・フィジャック」の隣の畑で造る高品質ワインで人気を集めています。

サンテミリオン特級エリアで最も優れたワインを造る条件を備えながらも年間生産量はわずか35,000本、しかも、その75%はシャトーでの直接販売で消費され、欧州以外にほとんど輸出された経歴がないという稀少なワインです。



現在では、オーナーの息子ローランさんが畑の管理から醸造までを務め、少量生産ながら最高のワインを造り出しています。

当店でも、およそ7年前まで人気蔵元としてご好評いただいておりましたが、その生産本数の少なさゆえ、毎年のご案内が難しくなっておりました。しかし、蔵元からのご協力も得て、頒布会に再登場する事が実現!!しかも、世紀のビッグ・ヴィンテージと謳われる2009年!

ボルドー銘醸地の稀少熟成ワインの実力を、是非お楽しみください。

減農薬農法で管理した畑のぶどうを手摘みで収穫。非常に恵まれた条件の畑から生み出されるワインはミネラルに富み、エキゾチックなスパイスなど、卓越した複雑味を持った味わいです。そのラグラール・フィジャックのボルドー当たり年2009年の最終在庫!!しなやかな味わいに2009年ならではの力強い果実味が加わり、さらなる可能性を秘めた秀逸な1本に仕上がっています。

牛のステーキ、すき焼き、鴨のロースト、ラムチョップ、レバー・パテ、ブルーチーズ等によく合います。

●ぶどう品種:メルロ 65%、カベルネ・ソーヴィニヨン 35%