

# 2016エスポア頒布会

直輸入ワインとチーズを毎月中旬にお届けします

## 4月



イタリア

**タレツジョ**  
約150g(ウォッシュ)

イタリアのウォッシュを代表するタレツジョ。今回お届けするものはまさにふるさとのタレツジョ渓谷でつくられています。塩水で洗われた外皮は特有の香りがありますが、中身はシルキーでやさしい口当たりです。

★シャト-マンズノ-ブルル-ネ  
**赤・ややコクあり**  
非常に滑らかなまろやかさと豊かな果実味が特徴。しっかり完熟したカベルネ・ソーヴィニヨンの魅力も堪能でき、爽やかさと上品さを兼ね備えたワインです。

シャト-マンズノ-ブルレゼルヴ-ルージュ  
**赤・コクあり**  
ハーブや熟した赤い果実の豊かで複雑な香り。上質なタンニンがきめ細かく溶け込んでいる味わいで凝縮感と肉厚な印象を感じます。非常になめらかで品があり、力強い風味のエlegantな赤です。

## 5月



フランス

**ブション-ダ-ルマン**  
1個(白カビ)

ブション=ワインのコルク栓の形をし、上質のチョコレートのように舌の上ですと溶けていきます。熟成につれ外皮と生地が分かれ、濃厚なコクが増します。

★シャト-ヴィニヨ-ル/ボルド-クレレ  
**ロゼ・すっきり辛口**  
透き通ったいちご色に、赤い果実を思わせる香りはまさに赤ワイン。しかし味わいは清涼感たっぷりの白ワインのようです。熟成につれキリッと冷やしてお楽しみ下さい。

シャト-ヴィニヨ-ル/ルイジアンヌ  
**赤・コクあり**  
新樽で9ヶ月間熟成、瓶詰めしてからカーヴで熟成させます。リッチな果実味、上質のタンニンが特徴。樽の複雑さが溶け込み、美味しく、ボリューム感が高いワインです。

## 10月



スイス

**グリュイエール-ダルパージュ**  
約100g(ハード)

夏に1,500m以上の高地で過ごし1,000種類以上の高山植物を食べた牛のミルクを使用。豊かな芳香と凝縮された旨みは格別。グリュイエールの中でも生産量が限られた希少品です。

★コッフェレ/ソアベ-クラッシコ  
**白・すっきり辛口**  
新鮮で繊細なスズランやサクランボのような香り、味わいはフレッシュでしっかりと辛口です。バランスも良く、余韻にガルガーネガの特徴である甘やかなアーモンドが感じられます。

コッフェレ/ヴァルポリツェラ  
**赤・ややコクあり**  
ベリー系果実の熟した香りと、スパイスやほんのり草木のようなニュアンス。なめらかな舌触りで、軽く飲みやすい中にもしっかりとボディがあり調和が取れていて余韻も長く、上品なワインです。

## 11月



フランス

**カレ-ド-ロレーヌ**  
1/2個(白カビ)

名前の通り、ロレーヌで作られる四角い(=カレ)チーズ。新雪のように真っ白で美しい白カビに覆われミルクスで塩味も控えめの優しい味わい。ドライフルーツが入ったパンにのせるとより美味です。

★ル-マズリエ/メルロ  
**赤・ややコクあり**  
たっぷり日光を浴びて熟したぶどうは、濃厚ながらも全体的に柔らかく、果実味を楽しめるバランスの取れた味わいのワインになりました。香りにはスパイシーさも感じられます。

アルバラン  
**赤・コクあり**  
完熟した果物のジャムに、ナッツやバナラの香りが立ち上る、力強く複雑な香り。密度の高いタンニンは男性的で厳格な印象。それでいて繊細で、丸くコクがあり、複雑な余韻が残ります。

## 6月



フランス

**マニゴディオン**  
約100g(ウォッシュ)

アルプスの栄養豊富な牧草を食べた牛の無殺菌乳を使用。まず農家で1週間熟成、その後バカール社で25回ほど表面を洗い、丁寧に追熟させます。香ばしくクリーミーで、ミルクの濃厚な旨みを味わっていただけます。

★ジャン-マルク-ラフォレ/ボ-ジョレ-ヴィラ-ジュ  
**赤・ややコクあり**  
フルーティでさっぱり、口当たりの良いワイン。それでいてしっかり熟成したぶどうが持つ果実味の余韻があり、飲み飽きしません。

ジャン-マルク-ラフォレ/レニエ  
**赤・ややコクあり**  
フレッシュなぶどう、野生の木いちごや花の上品な香り。酸味が爽やかで、柔らかな果実味が魅力的。タンニンの余韻と絹のようなコクの調和がよく取れています。

## 7月



フランス

**キュレ-ナンテ-オ-ミュスカデ**  
1/2個(ウォッシュ)

フランス革命時代、ナントの街に逃れた司祭(キュレ)が造ったと言われる、歴史あるチーズ。むっちりした弾力と、ナッツ系の風味、ミルクの甘みが広がってウォッシュ初心者でも楽しめる味わいです。

★ケーヴェリッヒ/ハ-ルプトロッケンQba  
**白・中辛口**  
ドイツワインの特徴をそのまま一本のビンに閉じ込めた様な飲みやすさが特徴です。フルーティな香りとシャープでキレのある酸味が、和食と相性抜群です。

ケーヴェリッヒ/ソービニオン-ブラン  
**白・すっきり辛口**  
ドイツで唯一のソーヴィニオン-ブラン種から造られた辛口白ワインです。ワイナリーのオーナー：マルクス氏が自信を持っておすすめするモーゼルの逸品です。

## 12月



イギリス

**スティルトン**  
約100g(青カビ)

世界3大ブルーチーズの一つで、イギリスが生んだ傑作。ねっとりとした濃厚な口当たりで、あと味には蜂蜜の様な甘みも感じられます。全て手作業の伝統的手法を守っているものを厳選しました。

★クロ-バガテル/キューヴェ-トラディ-ション-ルージュ  
**赤・ややコクあり**  
100年以上前から使っている木製大樽で6ヶ月間熟成。フレッシュな味わいで、さくらんぼやチョコレートニュアンスと、滑らかなタンニンが感じられます。

ヴェイエ-ドトンス  
**赤・コクあり**  
完熟した果実やスパイスを思わせる濃厚な香り、そして豊富なタンニンがなめらかに溶け込み、心地よい飲み口。胡椒をきかせたステーキやとんかつにもよくあう、しっかりとしたワインです。

## 2017 1月



フランス

**トゥルー-デュ-クリュ**  
1個(ウォッシュ)

フランスウォッシュチーズの王道、エポワスと同じ製法ですが、小さい分だけ洗う表面積の割合が増えるので、味わいも濃厚。むっちりとした生地の滑らかな舌触りは格別です。

★エキリーブル/メルロ-カベルネ  
**赤・コクあり**  
本格派好みのフルボディタイプ。フォーストやカカオのような香ばしい香り、ふくよかな味わいでタンニンがよく溶け込み、凝縮感がすばらしいバランスの取れたワインです。

カンパーニ-ド-ラルジョ-ル  
**赤・コクあり**  
小さな赤い果実や香ばしいバナラの香りと共に、完熟した果実の濃厚な味わいが口の中でゆったりと長い余韻を残します。10年以上熟成させることもできる力のあるワインです。

## 8月



フランス

**ブリア-サヴァラン-アラ-パイヤ**  
1/4個(フレッシュ)

表面に贅沢に付けられた華やかな宝石はドライパイヤ。生地は生クリームが加えられ、なめらかで、爽やかな酸味のクリームチーズ。そこにパイヤの甘みが加わってケーキのようなおいしさです。

★シャト-ラ-ラズ-カマン/ブラン  
**白・すっきり辛口**  
白い花や柑橘系果実の爽やかな風味。辛口ですが果実味がたっぷりです。フレッシュさにかすかな甘み加わり、とても心地よい白ワインです。

シャト-メリニヤン  
**赤・コクあり**  
樹齢50年以上のマルベック種から採れるクオリティー高い果実とタンニンを尊重して造った、ボルドーらしい力強さを持ったワイン。余韻が長く、複雑な風味が楽しめます。

## 9月



スペイン

**ムルシア-アルビノ**  
約100g(セミハード)

ピノ、つまりワインで表面を拭いて熟成させており、表皮と生地のコントラストが美しい山羊乳製のチーズです。甘み・酸味・塩分のバランスがよく、濃厚なのにすっきりとした独特の味わいです。

★ムリニエ/ロゼ  
**ロゼ・辛口**  
南仏らしい明るいロゼ色のワインです。果実や花のような繊細かつ上品な香り、生き生きとしたアタックに続いてフルーツをたっぷりと感じるまろやかな風味を楽しめます。

ムリニエ/ヴィオニエ  
**白・辛口**  
柑橘系果実のようなどてもフレッシュな香り。口中では桃やミカンのような風味が広がる。まろやかでバランスの良いワイン。酸味が美しいので、生き生きとした爽快感溢れる飲み心地。

## 2017 2月



フランス

**クール-エス-アラ-ローズ**  
1個(フレッシュ)

かわいいハート型の表面にバラの花びらを散りばめた、味わいは「造り手」によって決められるということを、再認識させてくれます。

★シャト-ビエール-ビーズ/アンジュ-ガメイ-ヴァル-ア-リ  
**赤・軽口**  
ガメイという品種の常識を超えた、旨味たっぷりのワイン！ワインの味わいは「造り手」によって決められるということを、再認識させてくれます。

シャト-ビエール-ビーズ/ル-オー-ド-ラ-ガルド  
**白・コクあり辛口**  
貴腐葡萄を一部使用し、ハーブやミントのような爽やかな香りと貴腐の濃厚な香りがある個性的な香り。凝縮したコクと複雑な味わいで、余韻も長く、いろいろな料理と合うワインです。

## 2017 3月



フランス

**ラングル**  
1/2個(ウォッシュ)

熟成の段階で反転させない為、上面にできるフォンテヌ(=泉)と呼ばれるくぼみの特徴。水分が多く目の詰まった生地は、舌の上ですと溶けていき、成熟した濃厚な味わいが口の中に広がります。

★ムリニエ/トラディ-ション  
**赤・ややコクあり**  
果実や香草の複雑で優雅な香り、そして雑味のないピュアな味わいを長い余韻で楽しめたい。赤ワイン入門としておすすめの本一です。お好み焼きと相性がよい軽やかな一面も魅力的。

ムリニエ/レ-シジレー  
**赤・コクあり**  
完熟ぶどうだけを厳選し、凝縮感とともに滋味あふれる風味を造りだしました。まったりとしたエレガントな香り、口の中ですとゆるやかに広がるコクは、しみじみと感動さえ覚えます。