

2017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

※チーズは輸入時期の諸事情によりアイテムが変更になる場合がございます。

4月

シャトー・グランムエイ (フランス ボルドー地方)



レ・タンプリエール・デュ・グランムエイ

赤・ややコクあり

サクランボ色。果実のアロマに下草のニュアンスが加わる。凝縮感のある豊かな味わい。調和の取れた余韻。柔らかく親しみやすいワインなので、しゃぶしゃぶやトンカツ、からあげなどの和食にも合います。

プティ・ブリ・ポワブル

約100g/白カビ (フランス イルド・フランス圏)

ダブルクリームをブリーチーズはバターのように滑らかでクリーミー。表皮にまぶされた黒胡椒がピリッとアクセントになって舌の上で溶けていきます。このクリーミーさと刺激には、華やかな香りと深いコクを持つポワブルがよく合います。

5月

ドマ・ガサック (フランス ラングドック地方)



アルバラン 赤・コクあり

「アルバラン」とは南仏の伝説に登場する魔術師の名前に由来し、密度が高いタンニンが男性的で厳格な印象のワイン。バランスのよい味わいで、タンニンが繊細で丸くコクがあり、ローストした風味が広がって複雑な余韻が残ります。

ブルー・ドー・ヴェルニュ

約150g/青カビ (フランス オーヴェルニュ圏)

羊乳製の青カビチーズ「ロックフォール」を造る青年の興味本位から偶然に生まれたといわれ、牛乳製のためやや高めな脂肪分を含む生地はこってりとクリーミー。独特の力強い風味の中に青カビの刺激が混ざり、お料理のアクセントとしても重宝します。

10月

シャトー・ヴィニョル (フランス ボルドー地方)



シャトー・ヴィニョル/ボルドー・ルージュ

赤・ややコクあり

赤い果実の味わいが爽やかで、やわらかいがしっかりとした赤ワインです。このワイナリーは中世からワイン造りを始め、ヴィニョルとは「ブドウ樹が植わっている所」を意味します。

デリス・ド・ブルゴーニュ

1/2個 (約100g) / 白カビ (フランス ブルゴーニュ圏)

美しい白カビにしっかりと覆われ、中身はとってもやわらか。クリームを加えているため濃厚なコクがありますが、決してどくなく、舌の上でサラリととろけます。塩加減も優しめで、バゲットに塗ったり、ジャムを添えていただくのがおすすめです。

11月

クロ・ラ・クータル (フランス シュッド・ウエスト地方)



クロ・ラ・クータル 赤・コクあり

力強い赤ワインの名産地、カオール地区にあり、その中でも水はけがよく、ミネラル豊富な土壌を持つワイナリー。熟した果実の濃厚な風味とスパイシーな香りが心地よく、旨みが凝縮しているため余韻も長く楽しめます。

ガレ・ド・ラ・ロワール

1個 (約260g) / ウォッシュ (フランス ペイ・ドラ・ロワール圏)

「ガレ」は小石を意味し、ロワール河岸の小石のイメージを形にしました。ウォッシュですが水で洗っているため、特有の香りは弱く、ふわっとひろがるミルクの甘味ととろりとした生地が食べやすく人気です。

6月

アリオネ家 (イタリア ピエモンテ地方)



バルベラ・ダスティ 赤・軽口

フレッシュな果実と、ナッツやコーヒーのような香ばしい香り。丁度良い渋味のフルーティな後口にほんのり甘みを感じる、飲みやすく愛想の良いワインです。熟成するとザクロ色を帯び、柔らかさが増していきます。

ヴァランセ

1/2個 (約110g) / シェーブル (フランス サントル圏)

酸味を感じる爽やかな香りと、ほどよいコク。熟成につれ酸味はまろやかになり、ミルクの甘味が引き立ちます。元はピラミッド型でしたが、エジプト遠征に敗れたナポレオンが怒りのあまり頂を切った今の形になったとか!? 同郷のロワール地方のワインと合わせてお楽しみください。

7月

ドメヌ・ムリニエ (フランス ラングドック地方)



ムリニエ/ロゼ ロゼ・すっきり辛口

明るいロゼ色、香りはフローラルで繊細かつ上品です。すっきり爽やか、果実味をたっぷり感じるまろやかでナチュラルな風味は飽きのこないおいしさです。

ブリヤ・サヴァラン・ア・ラ・パイヤ

1/4個 (約125g) / フレッシュ (フランス ブルゴーニュ圏)

ダブルクリームの生地に贅沢にまぶされたドライパイヤ。なめらかさと果実味のハーモニー、さくとしたパイヤの歯応えが新鮮です。シャンパンやすっきりとした白ワイン、ロゼワイン、ハーブティと合わせて。

12月

ヨセフ・ドラーテン社 (ドイツ モーゼル地方)



リースリング・セクト・ブリュット

白発泡・すっきり辛口

モーゼル地方は独特の急斜面にブドウ畑があり、世界有数のワインの産地。このワインはライムのような香りが爽やかで、すっきり辛口のリースリング種から造られた、和食にもあうスパークリングワインです。

ル・プティ・アルザシアン

1個 (約125g) / ウォッシュ (フランス アルザス圏)

125gのミニサイズでマイルドな味わいのウォッシュチーズ。きれいなオレンジ色の表皮に包まれた中身はミルクの甘味もしっかりと感じられます。爽やかなスパークリングワインにあわせてどうぞ。

2018 1月

ドメヌ・ムリニエ (フランス ラングドック地方)



キュヴェ・ド・ロモ・エレクチュス (原人)

赤・ややコクあり

果実味が前面に出たフルーティな味わいが心地よい、なめらかで芳醇な赤ワイン。海のようなミネラル感もたっぷりです。

フルム・ダンベール

約150g/青カビ (フランス オーヴェルニュ圏)

標高1,000mの高地でミネラルたっぷりの牧草を食んだ牛のミルクは旨みにあふれ、しっかり点する青カビはアクセントが効いた深い味わいですが、割りにマイルドに感じられます。フルーティな赤ワインとよく合うチーズになりました。

8月

ドメヌ・ド・ラルジョル (フランス ラングドック地方)



エキリブル/ソーヴィニヨン

白・すっきり辛口

色は美しい黄色。わずかに火打石を感じる豊かなフルーツ香が特徴です。スッキリとした口当たりですが、大変ふくよかで長い余韻を楽しめます。

ブッシュ・ド・ルッセ

約150g/シェーブル(白カビ)

チーズ大国フランスを見渡しても珍しい、山羊乳製の白カビチーズ。周りを白カビに覆われた生地はしっかりと、とてもおだやかな味わい。シェーブル特有の香りもほのかにふわりと広がる程度なので、苦手な方にこそおすすめしたいチーズです。

9月

クロ・バガテル (フランス ラングドック地方)



サンティエ・ド・バガテル "コリーヌ・ルージュ"

赤・ややコクあり

濃い紫色。熟した赤い果実やバルサミコ酢のような香り。味わいはとても複雑でタンニンは生き生きとしています。お楽しみいただく年のワインは「ザ・ワイン・アドヴォケイト」で87点獲得、「マコン・グラン・ヴァン・コンクール」で金賞受賞、「デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード」で銅賞受賞しています。

カマンベール・ド・ノルマンディー 'レオ'

1/2個 (約125g) / 白カビ

(フランス バス・ノルマンディー圏) 数あるカマンベールの中でも、本家本元のノルマンディーを名乗れるのは、多くの厳しい条件や規定をクリアしたものだけ。その中でも昔ながらの製法と伝統を守るレオ社のカマンベールは、ノルマンディーの良質なミルクの力強さが感じられます。

2018 2月

シャトー・ラ・ラズ・カマン (フランス ボルドー地方)



シャトー・カマン

赤・コクあり

凝引きを5回することで、きめ細かさに磨きがかかり、まろやかで丸く心地よい口当たり。メルロ種がもつ果実味と肉厚な味は魅力的です。

カントル

約100g/ハード (フランス オーヴェルニュ圏)

山のチーズ、カントルの中でも最低90日間以上の熟成を経たアントル・ドゥ。どしどしと重量感があり、ごつごつとした乾いた表皮にしっかりと生じた生地、酸味と複雑な香りの混ざる濃厚な風味は、ワンランク上の味わいです。

2018 3月

エステザルグ農業協同組合 (フランス コート・デュ・ローヌ地方)



テール・ド・ソレイユ/ロゼ

ロゼ・辛口コクあり

コート・デュ・ローヌ地方の自然派の農協が、エスポアのために造ってくれたオリジナルラベル。サンソー種とシラー種のブルーツや花のフレッシュな香りが特徴的で、やさしくて丸い印象がよく出ているロゼワインです。

モンブリアック

1/4個 (約125g) / 青カビ (フランス オーヴェルニュ圏)

誕生してから20年にも満たない、新顔とも呼べるブルーチーズ。乳脂肪分55%のこってりとクリーミーな生地に、青カビの刺激がほとんどない口当たりのやわらかな味わいです。フルーティなワインをあわせることでワインの酸味が和らぎ、ゲンと厚みのあるマリージュが実感できます。