

2019エスポア頒布会 直輸入ワインとチーズを毎月中旬～下旬にお届けします ◆12ヶ月一括の払お支払いだと約5000円+税分お得です！

4月



ラルジョユ・ロゼ ロゼ・すっきり辛口

きらびやかに輝く美しい色合いと、フルーティな香りがとても華やかな気分に。完熟した果実の肉厚なニュアンスと爽やかな酸味のバランスが最高で、飲み心地がとても良いロゼ。



ウェンズリーデイル クランベリー

約150g/タイプ不特定 (イギリス ノースヨークシャー州)

ハーブや牧草の生い茂る肥沃な土地で育つ牛のミルクを使ったウェンズリーデイルがベース。爽やかな酸味とミルクの風味が生きた生地にビタミンたっぷりで甘酸っぱいクランベリーが混ぜ込まれ、見た目にも鮮やかなデザートタイプ。

6月



シュヴァリエ・ド・ランガラン

赤・ややコクあり

シャトーの入口ドアについている扉たたきが描かれたラベルは、素晴らしいワインの世界への招待と歓迎の表れ。肉料理なら何にでも合いますが、滑らかで心地よい飲み口なので、ワインだけでも充分楽しんでいただけます。



カンタル アントル ドゥ

約150g/ハード (フランス オーヴェルニュ圏コレーズ県)

2,000年以上の歴史をもつカンタルは山の素朴なチーズ。「アントル ドゥ」は最低90日以上の熟成により、濃厚なミルクの風味とナツツの香ばしさ、さらに酸味も感じられる素晴らしいバランス。ワインよりも日本酒という方はやさしい酸味と爽やかな甘味の純米吟醸酒がおすすめです。

8月



シャトー・カマン 赤・ややコクあり

かつて貴族メリニヤン候の騎士「ラ・ラズ・カマン」が所有していた歴史あるブドウ畠。野鳥保護活動も行っており、毎年住み着くコウノトリが自然環境の豊かさを証明してくれます。



サブレ ド ウィッサン

1/4個(約100g) / ウォッシュ (フランス ノール・パ・ド・カレ圏 (現 オート・ド・フランス))

地元ウィッサンの白ビールで洗われ、パン粉を身にまとった変わり種。もっちりとしてミルクの甘みが感じられます。ワインだけでなく、ここは白ビール、ヴァイツェンを合わせてみてはいかがでしょうか？

5月



ル・マズリエ/シャルドネ

白・すっきり辛口

柑橘類や白い花の香りがく、口当たりは豊かな果実味にあふれています。ほんのり蜂蜜の風味が現れて味わいにコクがあり、ボリューム感のある余韻が続きます。



シャヴィニヨル (ドゥミ セック)

1個(約60g) / シェーブル (フランス サントル圏)

春が訪れる山羊が生む栄養豊富なミルクをドゥミセック(2週間ほど若い熟成)でじっくりとした生地、優しい酸味の後味に仕上げています。春のチーズにはワインだけでなく、新茶と合わせてみて下さい。ワクワクする旬のマリアージュです。



10月



ドメーヌ・ド・ラ・ヴィエイユ・ジュリアンヌ

(フランス コート・デュ・ローヌ地方)

ドーマン/ラ・ピオッシュ (つるはし)

赤・コクあり

ラベルのつるはしは伝統的農業に基づき、シンプルにして繊細なワイン理念が凝縮されたデザイン。味わいはまろやかでふくよかな果実味から、柔らかな酸味とのバランスがよく、満足度の高い1本。



サン・シモン・ダ・コスタ

約150g/セミハード (スペイン ガリシア州ルーゴ県)

アベドゥールという樺の木でスマークされ、ほのかに残る香りが牛乳のマイドルなコクと甘みにアクセントを添えた、カセのない味わい。コーヒー牛乳の味に例えられること多く、そのせいかコーヒーのお供に楽しむ方も少なくありません。



11月



ドメーヌ・ムリニエ (フランス ラングドック地方)



ムリニエ/トラディション 赤・ややコクあり

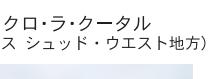
香りは華やかでとても凝縮があり、フレッシュさもたっぷり感じられる、赤ワイン入門としておすすめの1本。空気にふれると野生の香草のような風味も広がり、バランスが良く、余韻が長く続きます。



モン・ドール (アルノー社) クープ

約150g/ウォッシュ (フランス フランシ・コンテ圏ジュラ県)

塩水で洗って熟成させ、中から湧くようにとろけ出るモン・ドールはミルクの濃厚なコクがたっぷり。ウォッシュが苦手でもこれだけは大好きという方もいるほど大人気の、秋から冬の風物詩です。



6月



シャトー・ド・ランガラン

赤・ややコクあり

シャトーの入口ドアについている扉たたきが描かれたラベルは、素晴らしいワインの世界への招待と歓迎の表れ。肉料理なら何にでも合いますが、滑らかで心地よい飲み口なので、ワインだけでも充分楽しんでいただけます。



エキリーブル/シャルドネ 白・辛口コクあり

ハチミツのような風味と、上品なバニラのニュアンスで、シャルドネらしい生き生きとしてフルーティーな香り。まろやかな口当たり、よく熟した果実の風味とゆったり広がる凝縮された旨味は、バランス (=エキリーブル) の妙を楽しめます。



ピアーヴェ (ヴェッキオ オーロ)

約150g/ハード (イタリア ベネト州)

約一年の熟成でアミノ酸の結晶によるシャリシャリ感とナッティなコク、キャラメルのような後味がある濃厚なチーズ。パルミジャーノより旨味が強いとも。フルーティな香りと程よい酸味には、柑橘系の中でも少し苦味のあるはっさくジュースが相性◎。



シャトー・ヴィニヨル (フランス ボルドー地方)

シャトー・ヴィニヨル (フランス ボルドー地方)



7月



エキリーブル/シャルドネ 白・辛口コクあり

白・辛口コクあり

ハチミツのような風味と、上品なバニラのニュアンスで、シャルドネらしい生き生きとしてフルーティーな香り。まろやかな口当たり、よく熟した果実の風味とゆったり広がる凝縮された旨味は、バランス (=エキリーブル) の妙を楽しめます。



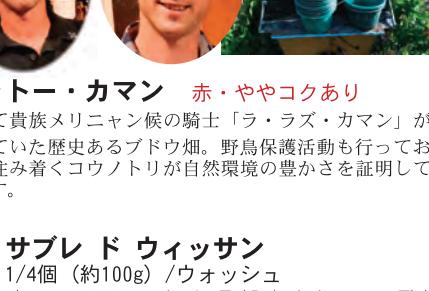
ピアーヴェ (ヴェッキオ オーロ)

約150g/ハード (イタリア ベネト州)

約一年の熟成でアミノ酸の結晶によるシャリシャリ感とナッティなコク、キャラメルのような後味がある濃厚なチーズ。パルミジャーノより旨味が強いとも。フルーティな香りと程よい酸味には、柑橘系の中でも少し苦味のあるはっさくジュースが相性◎。



12月



リースリング・ゼクト・トロッケン

白・発泡・やや甘口 (イタリア ベネト州)

川からの太陽の照り返しと、この地方独特の急斜面に位置するブドウ畠から、世界有数のワインが造られます。中でもこのスパークリングワインは、ほのかなブドウの甘みと感じるされるリースリング種から造られ、フレッシュなリンゴや白桃のような香りが爽やか。食前酒として最適です。



ロトロ・ヴィーテ

1個(約150g) / ソフト (イタリア ピエモンテ州)

爽やかな酸味とミルクのコクがチーズケーキのようなシェーブルをブドウの葉で包んだ可愛い円柱形のチーズ。若いときはしっとりと柔らかく、熟成がすすむと水分が抜けて締まり、葉の香りが中まで浸み込んでコクが増します。



ドメーヌ・ムリニエ (フランス ラングドック地方)

ドメーヌ・ムリニエ (フランス ラングドック地方)

2020 2月



キュヴェ・ド・ロモ・エレクチュス (原人)

赤・ややコクあり

畑から恐竜の卵の化石や原人の石器が発掘される、古代ローマに満ちたワイナリーらしいラベル。果実味が前面に出たフルーティーな味わいで、ミネラル感もあり、なめらかで芳醇な飲みやすい赤ワイン。



アイリッシュ ウイスキー

約150g/ハード (アイルランド リムリック州)

アイルランド産のヴィンテージチーズにアイリッシュウイスキーを混ぜて作られます。心地よいウイスキーの香りが鼻に抜け、まろやかなコクにあふれています。ウイスキーのお供にすれば、こんな贅沢はありません。



ドメーヌ・ムリニエ (フランス ラングドック地方)

ドメーヌ・ムリニエ (フランス ラングドック地方)

2020 3月



アレグリア 白・やや甘口

輝きのある緑がかたった淡い黄色の美しい液体からは、果実の香りが爆発的に押し寄せてきて、「アレグリア」=大きな歓喜という名のイメージ通り、キラキラとしたパワーが飛び出してくるようです。ほどよい甘みとわずかな酸味がバランスよく、グイグイと飲むのが楽しくなるワインです。



マンステール (農家製) オレ クリュ

1/6個(約120g) / ウォッシュ (フランス アルザス圏)

アルザスのウォッシュで、独特の強めな香りのわりに食べてみると意外にカセがなく、ミルクの甘みとコクが楽しめます。アルザス流にあつあつのゆでたじやがいもやライ麦パンと一緒にどうぞ。またウォッシュの個性は焼酎との出会いでアクセントにもなります。

