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

ドメーヌ・ド・ラルジョル
（フランス　ラングドック地方）

ラルジョル・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。

5月

ドマ・ガサック
（フランス　ラングドック地方）

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。

シャヴィニョル（ドゥミ セック）

１個（約60g）/シェーヴル　（フランス　サントル圏）

春が訪れ山羊が出す栄養豊富なミルクをドゥミセック（2週間ほどの若い熟成）でしっとりとした生地、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モークされ、ほのかに残る香りが牛乳のマイルドなコクと甘みにアクセントを添えた、クセのない味わい。コーヒー牛乳の味に例えられることも多く、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感があり、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　フランシュ・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
（フランス　ラングドック地方）

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ッツのような香ばしさ、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。

7月

ドメーヌ・ド・ラルジョル
（フランス　ラングドック地方）

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 ヴェネト州）

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

ヨセフ・ドラーテン社
（ドイツ　モーゼル地方）

リースリング・ゼクト・トロッケン

白・発泡・やや甘口

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畑から、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も感じら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ヴルをブドウの葉で包んだ可愛い円柱形のチーズ。若いうちはしっとりと柔らか、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。

2020 1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

夏は暑く乾燥し、冬は寒さの厳しい土地で、生きた土壌を大切にしているワイナリーです。多くの星付きレストランにも並ぶ実力派ワインで、濃厚だけどフルーティな、飲む人を疲れさせないナチュラルな味わいが魅力。

ロッソ インペリアーレ

100g/青カビ　（イタリア ロンバルディア州）

青カビをパッシートという甘口ワインの搾りかすに漬け込んだチーズ。ピリっとした刺激を甘みと旨みが追いかけ、さらに華やかな香りが加わって楽しい味わい。甘口の日本酒と合わせると複雑さがはまります。

8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・ややコクあり

かつて貴族メリニャン候の騎士「ラ・ラズ・カマン」が所有していた歴史あるブドウ畑。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・フランス圏））

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？

9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／ブラン

白・スッキリ辛口

白い花、白桃、グレープフルーツなどのとても香り高いアロマと新鮮なフルーツの風味。まろやかな口当たりでコクもあります。親しみやすく爽やかな味わいが味覚を刺激するボルドー産・白ワインです。

ブリ ド モー（ドンジェ社）

約150g/白カビ　（フランス　ロレーヌ圏ムーズ県）

８世紀頃からパリ近郊でつくられ、宮廷でも愛され続けたフランスの誇りとも言えるチーズ。熟成すると中身がとろりとクリーミーで、ミルクの滋味を味わえます。どうもこのチーズにはワインを美味しくする魔法があるようです。

2020 2月

ドメーヌ・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

畑から恐竜の卵の化石や原人の石器が発掘される、古代ロマン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ェダー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。

2020 3月

ドメーヌ・ド・ラルジョル
（フランス　ラングドック地方）

アレグリア　白・やや甘口

輝きのある緑がか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クセがなく、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ゃ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。