

2021 エスポア頒布会

直輸入ワインとチーズを毎月お届けします

12回一括ご注文で!

フェルミエオリジナル 2022年カレンダー & フェルミエ通信プレゼント (お渡しは12月)

4月

ドメヌ・ド・ラルジョル (フランス ラングドック地方)



ラルジョル・ルージュ 赤・ややコクあり
 気取らず、気軽に楽しめる、親しみやすいワイン。イチゴなど赤い果実の果肉感と、フレッシュで澁刺とした味わいが感じられ、フルーティーな香りが広がります。少し冷やして飲むのがオススメ。

サン・マルスラン
 1個 (約80g) / ソフト・牛乳 (フランス)
 ミルクに凝乳酵素を加え、熱も圧力もかけない製法で作られるため、生地は真っ白できめ細やかです。若いシェパードのようにほのかな酸味があって、さっぱりとした優しい口当たり。蜂蜜をかけると旨みを引き立ち、極上のデザートになります。

5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 / ロゼ ロゼ・すっきり辛口
 辛口でフルーティー、酸味があって軽やかな口当たり、グレープフルーツやスグリの実、ラズベリーのニュアンスが感じられるボルドー産ロゼワインです。

キュレ・ナンテ
 1/2個 (約100g) / ウォッシュ・牛乳 (フランス)
 グランド塩で洗われた黄色い生地はふっくらむっちり、ウォッシュ特有の香りはそれほど強くなく、ナッツ系の香ばしさとコク・旨みを楽しめます。すっきり辛口の純米吟醸酒と合わせてもクセは抑えめに、旨みだけが広がります。

10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・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香りと、辛口ながら果実味がたっぷりでも心地よい白ワイン。澱と一緒に熟成させるため旨みも感じられますが、すっきり爽やかな後味にファン続出。

カマンベール・オ・カルヴァドス・グランドルジュ
 1/2個 (約125g) / 白カビ・牛乳 (フランス)
 リンゴの蒸留酒、カルヴァドスがミルクに混ぜ込まれ、上品なりんごの香りがチーズの旨みを複雑にしています。りんご同士、国産のシードルとあわせてもオシャレ!

11月

ヴェッキア・カンティーナ・ディ・モンテプルチャーノ (イタリア トスカーナ地方)



ロッソ・ディ・モンテプルチャーノ 赤・ややコクあり
 赤いベリー系果実の華やかで上品な香り。ほんのりパナラのニュアンスがあり、マイルドなコクと深い味わい、タンニンと酸味のバランスも心地良いイタリアワインです。

モン・ドール (アルノー社) クープ
 約150g/ウォッシュ・牛乳 (フランス)
 毎年大人気、クリーミーな食感とミルクの甘みと濃厚な旨みを堪能できる、冬のごちそうチーズ。モン・ドールには同じくこの時期だけのヌーヴォーとあわせるのも特別感があっていいですね。

6月

シャトー・マンスノール (フランス ラングドック地方)



モンターニュ・ダラリック 赤・コクあり
 木イチゴのような赤い果実と、スパイスや香草の複雑で豊かなアロマが南仏らしいワイン。とてもきめ細かな質感と豊かな果実味にあふれ、バランスのすばらしい魅力いっぱいでお品も感じられるワインです。

シメイ・クラシック
 約120g/ウォッシュ・牛乳 (ベルギー)
 19世紀に修道院で生まれた歴史あるチーズですが、今は農場との協同組合で作られています。生地はアイボリー色でもちもちした歯ごたえ、焼いても美味しいので万人受けします。甘みの少ないすっきりしたラガービールとの相性も捨てがたいです。

7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。

プエナルバ・ヴィーノ
 約100g/ハード・羊乳 (スペイン)
 同郷の赤ワイン・センシベルが混ぜ込まれ、鮮やかな紫色の生地は華やかでフルーティーな香りも楽しめます。酸味とミルクの甘みのバランスが絶妙で、香りとともにコクが広がる味わいは、キリッとしたハヌージュースとのマリアーージュもおすすめです。

12月

ドメヌ・パトリック・ギュイヨ (フランス ブルゴーニュ地方)



メルキュレ・ルージュ・レ・シャヴァンズ V.V. 赤・ややコクあり
 古木ならではの奥行きを感じさせられる赤ワイン。古木ではあるが、フランボワーズ、カシスなどの甘酸っぱい果実の香りがふわっと感じられ、タンニンの渋みもシルキーな感じます。

オリヴェ・サンドレ
 1/2個 (約125g) / 白カビ・牛乳 (フランス)
 白カビですが、ブドウの枝を燃やした灰の中で熟成させるため、水分がほどよく吸収されてもっちりした噛み応え。塩味控えめで優しい味わいです。このタイプにはさっぱりしたコーヒーも合います。

2022 1月

テヌータ・サン・ジョルジョ (イタリア ヴェネト州)



プロセッコ・スプマンテ Ex ドライ 白・発泡・やや甘口
 フローラルな香りがとても豊かで、立ち昇る泡も美しく、飲む前からワクワクするスパークリングワイン。リンゴや白桃のような風味がほんのり甘やかでありながら、爽やかな酸味とのバランスがよく、上品な味わいはおめでたい席にも最適です。

ファン・ブリーヤ・オレンジリキュール (クーブ)
 約130g/白カビ・牛乳 (フランス)
 ブリーチーズの間にオレンジリキュールを合わせたマスカルポーネを挟んで熟成。果実味あふれる甘酸っぱい香りがブリーの旨みを引き立てています。まるやかですっきり後味の和紅茶と楽しむとチーズの華やかさと味わいがより深まります。

8月

ヨセフ・ドラテン社 (ドイツ モーゼル地方)



リースリング・ゼクト・ブリュット 白・発泡・すっきり辛口
 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るスパークリングワイン。しっかり冷やして上品な飲み心地をご堪能下さい。

プシュット・トマト・バジル
 1個 (約100g) / シェパード・山羊乳 (フランス)
 フレッシュタイプの爽やかな酸味と瑞々しい食感のシェパードにトマトとバジルのフレーバーがアクセント。暑い夏はスパークリングワインかレモンソーダですっきり爽やかに召し上がって下さい。

9月

ドメヌ・ムリニエ (フランス ラングドック地方)



ムリニエ/ヴィオニエ 白・すっきり辛口
 香りは華やかで、アブリコットやバラの花の香りに、白い花、プリオッシュ、ローストしたヘーゼルナッツのほのかなニュアンスが感じられる。しなやかで丸みのある味わいです。

ピアヴェ・メツァーノ
 約130g/ハード・牛乳 (イタリア)
 山のチーズらしい素朴な味わいですが、塩味は穏やかで、引き締まった生地からはまずミルクの甘みを感じます。ナッツのような香りの後に、旨みとコクが広がり、この季節ならすっきり辛口のひやおろしと合わせても面白いかもしれません。

2022 2月

ドメヌ・ド・ラルジョル (フランス ラングドック地方)



エキリーブル/シラー 赤・コクあり
 スグリのよう小さな果実のニュアンスが、空気に触れるにつれ木イチゴへと変化し、最後にプラムなどの黒い果実のような成熟さが顔を出す、様々な魅力が詰まった赤ワイン。

ブッシュ・ド・ルッセ
 約130g/白カビ・山羊乳 (フランス)
 ミルクの甘みを感じた後にふんわり山羊乳が感じられる、優しい味わいのシェパード。酸味やクセが少ないので、胡椒を挽いてアクセントを加えても新しい発見があります。

2022 3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・ブラン・ドゥ 白・やや甘口
 第一印象は白い花、黄桃、グレープフルーツ、レモン、青リンゴ、ハチミツ、アーモンド、草...と様々なアロマに包まれ、ハッとする出会いになるでしょう。豊かな甘みとしっかりした酸味のバランスが良く、また穏やかな苦味が全体を引き締めているので、じっくり味わいたくなるワインです。

ブルー・ド・メメー
 約130g/青カビ・羊乳 (フランス)
 青カビの刺激よりも、ミルクの甘さが引き立っているメメー=おばあちゃんのブルーチーズ。滋味深い味わいにデーツシロップの自然な甘さをプラスすることでほっとするデザートに。