

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 フュメ・ブラン / ソーヴィニオン 白・すっきり辛口**

口当たりはまろやかで、バランスが良く、木のニュアンスを伴ったミネラル感(フュメ=スモーキー)を感じます。花や果肉が白い果実のような爽やかな余韻を持っている白ワインです。



**ミモレット・ジュヌ**  
約200g/ハード・牛乳 (フランス)

熟成期間が2~6ヶ月と若めの「ジュヌ」。しっとりとした生地はミルクの甘みが十分に味わえます。オレンジ色がサラダやサンドイッチの彩りに最適。またクルミを添えて風味豊かにお楽しみください。

5月



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 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、やわらかいけれどもしっかりとした味わい。テロワールと品種のすばらしい調和から中世にワイン造りを始めたワイナリーの歴史を感じていただきたいワインです。



**ブルー・デ・コース**  
約150g/青カビ・牛乳 (フランス)

石灰質高原(コース)にできた洞窟で熟成される、牛乳版ロックフォール。熟成につれ風味が強くなっても、ミルク感たっぷりのクリーミーな生地のまろやかさは変わりません。コクのあるデザート(なつめやし)シロップをかけてと新しいスイーツになります。

10月



カンティーネ・エウロパ (イタリア シチリア州)



**カルサ・グリッロ 白・すっきり辛口**

シチリアの中でも最大のワイン生産者の一つと言われるカンティーネ・エウロパ。カルサという古い地区名がつけられたこのワインは、色調は麦わらいエロー。バランスがよく、フルーティーな味わい。柑橘系果実の香りに、フローラルな香りも混ざり合い、余韻が長く続きます。



**アルスア・ウジョア**  
約200g/セミハード・牛乳 (スペイン)

ねっとりとした食感で、クリーミーなミルクの甘みが広がります。ヨーグルトのような爽やかな香りと酸味は、季節のフルーツとあわせると美味しさを引き立てあい、ワインだけでなく、和紅茶の優しい飲み心地とも素晴らしいマリージュです。

11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。



**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)

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



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**

お刺身と相性がぴったりのすっきりした辛口。ぜひアペリティフとして食事前に楽しんで頂きたいロゼワインです。野いちごやフランボワーズ、白い花の香り。しなやかなアタックに続いてフレッシュさとミネラル感が続きます。



**ミラベラ**  
1/2個(約100g)/ウォッシュ・牛乳 (フランス)

ミラベルというすももから造られる蒸溜酒で表皮を洗って熟成されます。表面の香りは強めですが、対して中は優しい味わい。十分に熟成するとむっちりとした弾力が出て、ミルクの甘みを堪能できます。

7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**

濃(おり)と一緒に熟成させることで、濃に含まれる旨味がじっくりとワインに溶け込んでいます。白い花や柑橘系果実の爽やかな風味で辛口ですが、果実味たっぷりでかすかな甘みが心地よく感じられます。



**セージ・ダービー**  
約120g/ハード・牛乳 (イギリス)

「癒しの草」と呼ばれるハーブ、セージのすっきりとした香りが溶け込み、まろやかで旨みたっぷりの味わい。グリーンの大石模様が目にも美しいですが、暑い時期にぴったりの爽やかなチーズです。水出し緑茶と一緒に楽しむと、より爽やかに暑さをしのげます。

12月



コッフェレ (イタリア ヴェネト州)



**ミッレジマート・ブリュット 白・泡・すっきり辛口**

きめ細やかな泡がいつまでもずっと立ち上ってくる、すっきりとした辛口で、バランスの良いエレガントなスパークリング・ワインです。



**カレ・ド・ブルターニュ**  
1個(約200g)/白カビ・牛乳 (フランス)

「カレ」とは四角のこと。塩気が穏やかで、ミルクの風味がストレートに味わえる、非常に食べやすい白カビチーズです。室温に戻すと味わいがより豊かに感じられ、リンゴやいちごとの相性もよく、果物の酸味とチーズの旨みや塩気がマッチします。

2021 1月



ドメヌ・ド・ラルジョル (フランス ラングドック地方)



**エキノックス/メルロ 赤・コクあり**

輝きのあるルビー色から、新鮮なフルーツや赤い果実のジャム、パニラのような複雑な香りを感じられます。フレッシュさとコク、よく熟したブドウからくる上質なタンニンが調和し、余韻には熟した果実の風味が長く続きます。



**ブルー・ドールヴェルニュ**  
約150g/青カビ・牛乳 (フランス)

やや高めな脂肪分を含む生地はしっとりとしたクリーミーな食感、独特の力強い風味の中に青カビの刺激が混ざり、贅沢な味わいと言えます。ボディのしっかりとした赤ワインと合わせると最高です。

8月



ドマ・ガサック (フランス ラングドック地方)



**ル・マズリエ・ピノ・ノワール 赤・ややコクあり**

サクランボやベリー、そして焙煎したカカオのようなほのかな香りがあり、とても洗練としていて滑らかな南フランスのピノ・ノワールです。余韻も長く、後味はとても爽やか。



**グランリヴァロ**  
約120g/ウォッシュ・牛乳 (フランス)

脂肪分が控えめな生地はむっちり。じんわり滋味深く、穏やかでまろやかな味わいが口の中に広がります。赤ワインはもちろん、きりっと冷やした日本酒にも

9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**

南仏の豊富な日照量のおかげで果実味いっぱい!フレッシュでフルーティーなライトタイプの赤ワインです。少し冷やしたり、氷を入れてカジュアルに飲むのもオススメ。



**ブッシュ・デ・ネージュ**  
約200g/青カビ・牛乳 (フランス)

標高1,000mで放牧された牛のミルクは自然の恵みいっぱい甘くて濃厚。そのミルクを原料に、ほどよい塩分と滑らかな口どけで穏やかな味わいのチーズができました。少し大人な楽しみ方をするならバイシーな香りのウイスキーがおすすです。

2021 2月



ドマ・ガサック (フランス ラングドック地方)



**エロース 白・すっきり辛口**

魅力的なトロピカルフルーツや黄色い花の香り。口に入れると調和が取れて、非常に繊細な風味があり、後口は豊かな果実とともにフレッシュな味が長く残ります。地元、エロー(Hérault)川の古い読み方を名付けたワインです。



**プティ・クール・ヌー**  
3個/白カビ・牛乳 (フランス)

チーズが苦手な方にもおススメしやすい穏やかでクセのない味わい。可愛らしい小さなハート形は甘いものが苦手な男性へのプレゼントに好評です。メープルシロップやジャムと合わせるとスイーツ感覚でコーヒーにもぴったりです。

2021 3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。



**プティ・プリ・ポワブル**  
約120g/白カビ・牛乳 (フランス)

生クリームを加えたダブルクリーム製法でバターのように滑らかでクリーミーな生地の濃厚な味わいを、表面にまぶされた黒胡椒の刺激が引き締めています。ワインはもちろんですが、同じく刺激的な山椒ビールとの相性はきっとクセになります。