

2022エスポア領布会 直輸入ワインとチーズを毎月お届けします

12回一括ご注文の方にプレゼント♪

チーズの保存に便利！ ※お渡しは12月です
フェルミエのロゴ入りフリーザーバッグ (非売品)

4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

キラキラ金色に輝く液体からは柑橘類や白い花の香り。ほんのりはちみつ風味を感じた後に豊かな果実味が弾け、旨みが追いかけてきます。チープなイメージのラングドックワインを大きく変えた革命的ワイナリーの実力派白ワインです。



デリス・クランベリー

1/2個 (約100g) / フレッシュ・牛乳 (フランス)

クリームが加えられてとろけるような口当たりと爽やかな酸味のブリア・サヴァランに、甘酸っぱいクランベリーをたっぷりまぶしました。見た目も味わいも華やかです。

5月

ボンフィス (フランス ラングドック地方)



レ・ヴィーニュ・ド・サン・ヴァンサン

カベルネ 赤・ややコクあり

豊富な太陽に恵まれ、ブドウ本来の旨み、土地の個性の表現に長けているボンフィス。この赤ワインも小さな赤いベリー、熟した黒いベリーなどの香りが感じられ、まろやかな味わいとフルーティーな飲み心地に気持ちよく酔って下さい。



フルム・ド・モンブリゾン

約100g/青カビ・牛乳 (フランス)

少しもっちりしたクリーム色の生地は優しい塩味で、青カビも少なめ。優しい印象ですがミルクのコクや甘みがしっかりあるため、青カビのスパイスささげが旨みにも感じられます。

10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

このワイナリー初の白ワイン。ヴィオニエ種栽培用の理想的な畑は購入時にとても荒れており、2年がかりで整えました。収穫量を驚くほど抑えることで凝縮度がすばらしく、またほどよい酸味が美味しさをさらに押し上げ、生き生きとした味わいにつながっています。



パルミジャーノ・レッジャーノ

(ヴァック・ロッセ)

約100g/ハード・牛乳 (イタリア)
イタリアチーズの王様と呼ばれるパルミジャーノ・レッジャーノ。中でもヴァック・ロッセ (あか牛) の乳はタンパク質と脂肪のバランスがよく、さらに濃厚な旨味と甘味があふれる最上級の味わいです。

11月

マルキーズ・デ・ミュール (フランス ラングドック地方)



ルー・カリニャン

赤・ややコクあり

畑の雑草を刈り込むこともしない自然栽培で、醸造は野生酵母に任せる超自然派。シスト土壌のカリニャン種を自然育ちにしたらまっすぐな透明感のすごいワインができました。爽やかな酸味ときめ細かなタンニンが特徴でスムーズに飲めます。



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)

冬の訪れを味わうならやはりモン・ドール。クリーミーな食感とミルクの豊かな風味、コクがありながらもキレイな後味に、誰もが素直に「美味しい」と感じられます。

6月

シャトー・ド・ランガラン (フランス ラングドック地方)



ドメヌ・ド・ランガラン/ブラン

白・すっきり辛口

フランス式の美しい庭園のある古い歴史を持つシャトーからはエレガントな白ワインをご用意しました。南仏の太陽でしっかり完熟した果実の風味とコクが広がります。和食やあっさりしたお肉料理によく合います。



クロミエ(ドンジェ社)

1/4個 (約110g) / 白カビ・牛乳 (フランス)

ブリ・ド・モーで人気、ドンジェ社によるブリ三兄弟の末っ子クロミエの登場です。表皮のきれいな白カビ、上質なミルク感と旨味と丸みのある塩気があわせもち、完璧なバランスです。フルーツに合わせても。

7月

ドメヌ・ド・ラルジョル (フランス ラングドック地方)



ブリュット・ド・キューヴ/ルージュ

赤・ややコクあり

人気のワイナリーの人気のワイン。あっという間に売り切れるので、頒布会で確保がおススメです。酸化防止剤無添加で、とても爽やかなフレッシュでみずみずしい口当たり。飲むと体に染み渡るように美味しさが広がり、元気が出るワインです。



イディアサバル

約100g/ハード・羊乳 (スペイン)

しっかりとしたミルクの甘さとスモーク香のコンビネーションが新鮮な味わい。実は厳しい規定に沿って製造されています。まずは薄く切ってチーズ単体の甘みとコクを味わってみて下さい。

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・ブリュット

白・発泡・すっきり辛口

ドイツにはあまりないイメージの「美味しくて手ごろなワイン」しかもスパークリングワインがありました。ライムのような爽やかな香り、繊細で透明感のあるすっきり辛口なので、いつでもハッピーな気持ちで味わえます。



プティ・オリヴェ・ポワブル

1個 (約150g) / 白カビ・牛乳 (フランス)

程よいコクとトロリとした食感の優しい白カビチーズに粗びき黒コショウのお化粧。ミルクの甘みに刺激と華やかさがプラスされ、新鮮な味わい。

2023 1月

カンティーネ・エウロパ (イタリア シチリア州)



カルサ・ネロ・ダーヴォラ

赤・ややコクあり

美しい海に囲まれたシチリア島西部の2,000軒を超える農家を束ねる協同組合。典型的な地中海気候は優れたブドウを育てます。イタリアの固有品種ネロ・ダーヴォラらしく、チェリーのようなフルーティーな香りとフレッシュな酸とが、エレガントな味わいを作り出します。



ブルー・デ・ネージュ

1/2個 (約125g) / 青カビ・牛乳 (フランス)

肥沃な土地の牧草を食んだ牛の上質なミルクを使い、澄んだ空気の中で作られるもっちり弾力のある生地。優しく青カビが広がります。塩気も控えめで穏やかな味わいは土地の恵みに感謝したくなります。

8月

ドメヌ・ジャッキー・プレス (フランス ロワール地方)



ジャッキー・プレス/シャルドネ

白・すっきり辛口

完熟したブドウを丁寧に選んでいるので、北の地方にしては青臭さがない味わいです。またこのワイナリーを語るなら欠かせないのが火打石を多く含む土壌。少しスモーキーでミネラル感のある複雑さを味わいながら畑に思いを馳せてみて下さい。



クアルティローロ・ロンバルド

(スタジオナート)

約100g/ソフト (ウォッシュ)・牛乳 (イタリア)
酸味がやや強めで、乳脂肪分が低いのでサッパリとした口当たり。その奥にミルクの旨みを感じるコクがあり、この味わい深さが分かるとちよっとハマります。

9月

シャトー・ラフルール・デュ・ロワ (フランス ボルドー地方)



シャトー・ポスエ/ルージュ

赤・ややコクあり

大西洋から吹く風が温暖な土地柄をいかにしながら、ブドウの栽培にはとにかく手をかけて努力を惜まないワイナリー。必然的にワインの質も上がります。このワインは赤い果実味いっぱいの豊かな香りと味わいで、チーズに合わせるのが楽しくなるでしょう。



ヴィニヨロン・マール・ド・ミュスカ

1個 (約125g) / ウォッシュ・牛乳 (フランス)

小ぶりな葉の結び紐が可愛い外見。蒸留酒で洗われ、ウォッシュ特有の香りがありますが、口に含めばミルク本来の甘みと濃厚な旨みを楽しめます。同時に爽やかさも感じられる複雑な味わい。

2023 2月

ドメヌ・ガシヨ=モノ (フランス ブルゴーニュ地方)



ガシヨ=モノ/コトー・ブルグニオン

赤・ややコクあり

完璧に熟したブドウを選んで醸造、ワインへのストレスを配慮して機械を使わず手作業で瓶詰め。ワインへの愛が詰まっています。まろやかな果実味が心地良いワイン。



コート・ドール

1個 (約150g) / ウォッシュ・牛乳 (フランス)

クリームが添加されたウォッシュチーズで、特有の香り、クリーミーでとろけるような食感、そして濃厚な味わい。それでいて美しく上品な仕上がります。

2023 3月

シャトー・ピエール・ビーズ (フランス ロワール地方)



カベルネ・ダンジュ/ロゼ・ドゥミ・セック

ロゼ・やや甘口

自分の畑の土壌を知り尽くし、研究熱心なワイナリー。その情熱はワインにも反映され、熟したイチゴのような心地よい香り、チャーミングで上品な甘みと程よい酸味のバランスが抜群。収穫してすぐプレスするわりに比較的濃い色合いなのは、遅摘みのブドウを使っているからだそうです。



ブシェット・トリュフ

1個 (約100g) / シェール・山羊乳 (フランス)

爽やかな酸味のシェールに香り高いトリュフが混ぜ込まれた贅沢なチーズ。ホイップしたクリームのような食感で、バゲットに塗ったり、サラダに散らして楽しみ方を増やしても。