

今回お届けのワイン4本のご紹介

ブルゴーニュが2本とボルドーと南仏。どれも少量生産者による、Wine Journey! おすすめの逸品です。

日本未入荷・フランス銘醸地巡り頒布会4本セット

※2本セットのお届けは①②になります。

説明の見方

📍 生産地 🏠 生産者

📅 ブドウの収穫年 (ヴィンテージ) 🍷 色 🍇 ブドウの品種

インフォメーション ワインについての概要	テイasting 味・風味について	マリアージュ ワインに合う食べ物について
-------------------------	----------------------	-------------------------



4

リディオ

📍 南仏・ラングドック 🏠 メゾン・ヴォントナック

2020 赤 メルロー100%

インフォメーション 南仏で栽培したメルローを惜しみなく100%使用したワインで、とてもバランスが良くコスパも最高です。ワインの名前のL'Idiotは「愚か者」とあるのは「これをスルーしてしまう者は…」という事でしょう!	テイasting 口を含むと温かさを感じる厚い果実味が広がり、ダークチェリーやラズベリーなどのヴィヴィット感あふれる赤ワインです。余韻も深くオレンジピールの様な心地よい苦味の後味があります。	マリアージュ しっかり味付けした焼き肉の様な物もおすすめですが、クオリティの高い生ハムや本格的なソーセージやサラミにとってもマッチします。
---	---	---

リディオにピッタリ

生ハムのスパゲティ

生ハム(スーパーで買える安いもの) … 40g
キャベツ … 40g
パスタ(リングイネ) … 50g
オリーブ油 … 大さじ1.5
ニンニク … 1カケ
鷹の爪 … 1/2
白だし … 小さじ1
バセリ … 少々
パルメザンチーズ … お好みで



詳しいレシピはこちら



3

シャトー オー・プーニャン・ブラン

📍 ボルドー 🏠 シャトー オー・プーニャン

2019 白 ソーヴィニオン・ブラン80%セミヨン20%

インフォメーション ボルドーのソーヴィニオン・ブラン主体の爽やかさと、セミヨンをブレンドする事で、コクをプラスしているワインです。アントル・ドゥー・メールというエリアの中州で作られています。	テイasting フレッシュハーブの様な透明感を持ちながら舌の上でしっかりとした果実味をかんじます。あえてポディーはライトですが、食事中タップリお飲みいただけます。	マリアージュ 生の白身魚、魚介のマリネとは抜群な相性です。にんじんのサラダ(キャロットラペ)やもやしのナムル、マカロニサラダの様なお惣菜にも!
---	--	---

シャトー オー・プーニャン・ブランにピッタリ

白身魚の即席昆布締めマリネ

白身のお刺身 ヒラメ、鯛など … 2人前
塩昆布 … 小さじ1
ペビーリーフ … 1/2
プチトマト … 2個
フレンチドレッシング(市販) … 大さじ1.5
白こしょう … 少々



詳しいレシピはこちら



2

シャブリ

📍 ブルゴーニュ シャブリ 🏠 シャトー・ド・フレイ

2019 白 シャルドネ100%

インフォメーション 「これほど優等生の白ワインは他にない」と言わしめる代表的な物です。名前が覚えやすい事もあり、日本食にも合うのでとても昔から知名度のあるワインです。	テイasting シャルドネ特有のアプリコットの上品な香りにアフターに芳ばしい様な余韻を持っています。ミネラル分を多く含み、酸のキレがシャープなのでとても心地よいです。	マリアージュ 生牡蠣にシャブリを定番に合わせますが、スモークサーモン、甘エビ、キッシュ、タルト、クリームソースなどの相性が良いです。
---	--	--

シャブリにピッタリ

牡蠣のカリカリチーズ焼き

牡蠣 … 4~5粒
ピザ用チーズ … ひと握り
柚子胡椒 … 少々



詳しいレシピはこちら



1

ブルゴーニュ・ルージュ

📍 ブルゴーニュコート・ド・ニュイ 🏠 ルネ・ルクレール

2014 赤 ピノ・ノワール100%

インフォメーション 銘醸ルネ・ルクレールのつくるピノノワールを一番ニューtralに、お楽しみいただけるワインです。これは男性的なジュブリー・シャンペルトンの有名作り手です。	テイasting 香り高くエレガントで、ジャーミーな熟したベリー系のフルーツの香りの中に野性味のあるアロマを持っていて味も余韻も奥行きを感じる事ができます。	マリアージュ 上質なお肉料理にももちろん合いますが、あえて、チーズとパンとシンプルに上質なワインをしっかりと楽しむのもおすすめです。
--	--	--

ブルゴーニュ・ルージュにピッタリ

とっておきのバケットのチーズ

クリームチーズ … 150g
ピスタチオ … 適量
好みのドライフルーツ(マンゴー、クラウンベリー、サルタナレーズン、杏など) … 適量
バケット … 15cm



詳しいレシピはこちら

