

★6月25日 日曜日 16時 フランスワイン2会 (会員 10000円) より **コックオーヴァン、グジエール、グラタンドフィノワ** を楽しみます。

1, **AOC Côte de-Provence, Rose / (コート・ド・プロヴァンス) ロゼ 2020** 「メーテル・ヴィニエロン」は、1964年に7人のオーナーやワイン生産者がパートナーシップを築いて設立された組織。

ボトリングとマーケティングを共有しています。

それぞれのドメーヌはその独立性とそのパーソナリティを保持しており、メーテル・ヴィニエロンのエノロジストとコレボレートしながらも、葡萄の育成、醸造、収穫においてはそれぞれのドメーヌが独自に行なっています。

所在地はサン・トロペ半島のリヴィエラ。2500円

2, **グーレーヌ トゥーレーヌ ソーヴィニヨン Goulaine Touraine Sauvignon**

Marquis de Goulaine -ブランドストーリー 城は950年頃に建造されて以来、現在もグーレーヌ家によって1000年以上に渡って受け継がれています。中世ルネッサンス期にグーレーヌ城は、再建築され、その際ロワール渓谷のスタイルの白垂質の石が使用されロワール渓谷のスタイルの素晴らしいお城が完成しました。フレッシュで軽快なワインです。シュール・リーというこの地方独特の製法により、ワインに高い香りとコクを与えています。牡蠣をはじめ魚介料理との相性は抜群で人気の高いワインのひとつです。We'll start this party with a fresh and light Muscadet sur Lie 2016 from the region of Sevre et Maine, in France. The richness of its aroma will make this wine an ideal companion for seafood and oysters.

3 **Vin d'Alsace Riesling Trimbach 2020** ブドウ4世紀もの歴史と伝統をもつアルザスNO1ブランド 1626年、ジャン・トリンバックが栽培家としての名声を築くとともに、リクヴィール村の村長を務めるなど、アルザスの名家として、アルザス・ワインの生産とその歴史に貢献を続けてきました。

4 **Côtes du Rhône Blanc** コート・デュ・ローヌ・ブラン 2017 Etienne Guigal 最もベーシックなコート・デュ・ローヌでさえ赤はシラー、白はヴィオニエを主体とするところに、北部ローヌの造り手としての矜持を感じざるを得ない。コストパフォーマンスはすこぶる高く、味わい的にも汎用性が高いため、ピストロの定番ワインにはうってつけである。品質に妥協を許さないギガール。コート・ロティを中心とする北部ローヌの盟主として、ますますの発展が期待される

Back to white wines with a Cote du Rhone blanc from 2017. `Produced in the northern part of the Rhone, this quality wine is a classic served in French bistrots.)

5 CHAMPAGNE BRUT N.V. [Axelle de Vallon Brut / アクセル・ド・ヴァロン ブリュット](#)

フランス著名ワインガイドブック「ギッド・アシエット」に2005年以降10年以上に渡って毎年掲載

1670年より続く老舗のシャンパーニュ・グルエが造るコストパフォーマンスにすぐれたシャンパーニュ! 1670年、シャンパーニュ地方コート・デ・パール地区のビュクセイユに住み着いたグルエ家。

6, **ラ ヴィエイユ フェルム ルージュ 2019 AOC ヴァントゥー シャトー ボーカステルのペラン家 (にわとりラベル)**

La Vieille Ferme Rouge 2019 Famille Perrin ラ・ヴィエイユ・フェルムは、シャトーヌフ・デュ・パプを代表するシャトー・ド・ボーカステルのオーナー、ペラン・ファミリーが手掛けるワインでファースト ヴィンテージは1970年です。

7, Côtes du Rhône 地方 ôtes du Rhône Rouge コート・デュ・ローヌ・ルージュ 2016 Etienne Guigal 最もベーシックなコート・デュ・ローヌでさえ赤はシラー、白はヴィオニエを主体とするところに、北部ローヌの造り手としての矜持を感じざるを得ない。コストパフォーマンスはすこぶる高く、味わい的にも汎用性が高いため、ビストロの定番ワインにはうってつけである。品質に妥協を許さないギガル。コート・ロティを中心とする北部ローヌの盟主として、ますますの発展が期待される。

Wine produced at the bottom of the hill of Hermitage , very typical wine from the Rhone region.

8, Côtes du Rhône 地方 Corze-Hermitage Etienne Guigal 最もベーシックなコート・デュ・ローヌでさえ赤はシラー、白はヴィオニエを主体とするところに、北部ローヌの造り手としての矜持を感じざるを得ない。コストパフォーマンスはすこぶる高く、味わい的にも汎用性が高いため、ビストロの定番ワインにはうってつけである。品質に妥協を許さないギガル。コート・ロティを中心とする北部ローヌの盟主として、ますますの発展が期待される。

テロワールが存分に発揮されたクロゼ・エルミタージュの100%シラーテロワールが存分に発揮されたローヌのシラー "レ・ジャレ" は小石の意。カシスやブラックベリーの豊かな果実の香りにスパイシーな黒胡椒をわずかに感じます。味わいは熟したベリーに、ビターチョコレート、リコリスの甘みとスパイスが溶け込んでいます。タンニンがきめ細かく、滑らかな口あたりのワインです。Hermitage wines are rich, concentrated, tannic and offer scents of fresh black raspberries, blackberry, earth, spice...

フランス地方料理つき French meals.

ラタトゥユ、Ratatouille, ブランダード (干タラのミルク煮)、Brandade de morue, タプナード、Tapenade

砂肝コンフィ Confit de poulet cuis et gégiers パテ・ド・カンパーニュ、Pate de campagne.

レバーパテ、Paté de foie, カスレ、Cassoulet

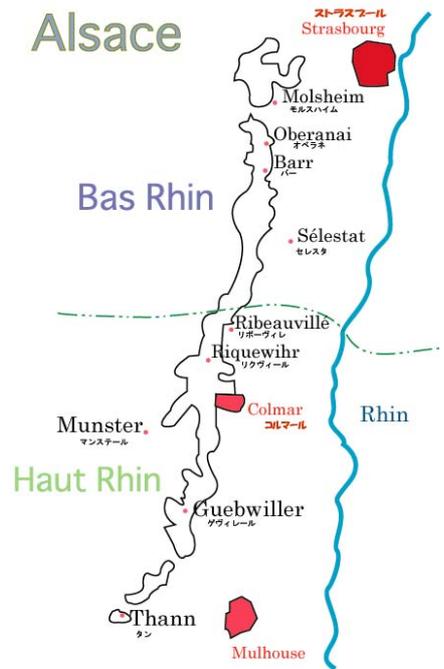
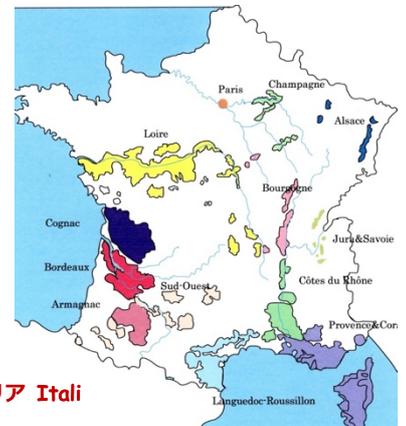
トリッパの煮込み Tripes チーズ：コンテ、ロックフォール他 Fromage : Comte, Roquefort.

次回のご案内

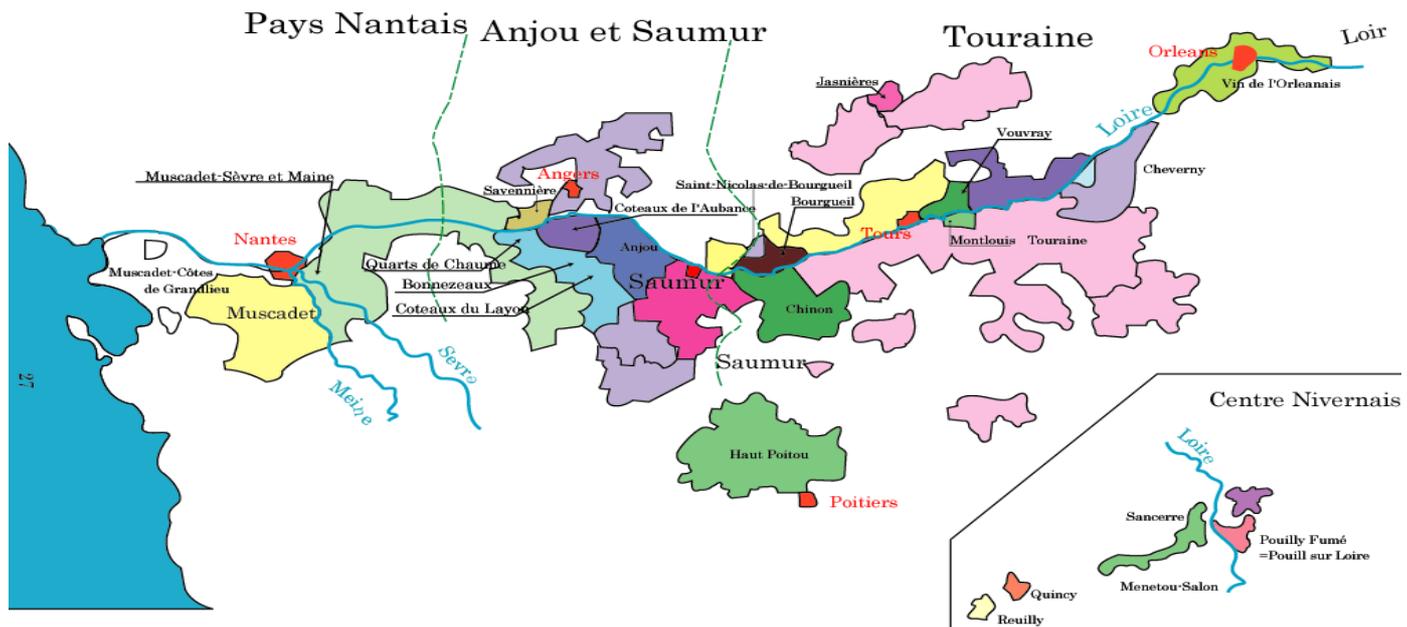
★ポケットワインスクールイタリアワイン1,2会★

7月30日(日) 16時北イタリア～エミリアローマーニャ, トスカーナ～シチリアワイン会 10種類のイタリア Itali

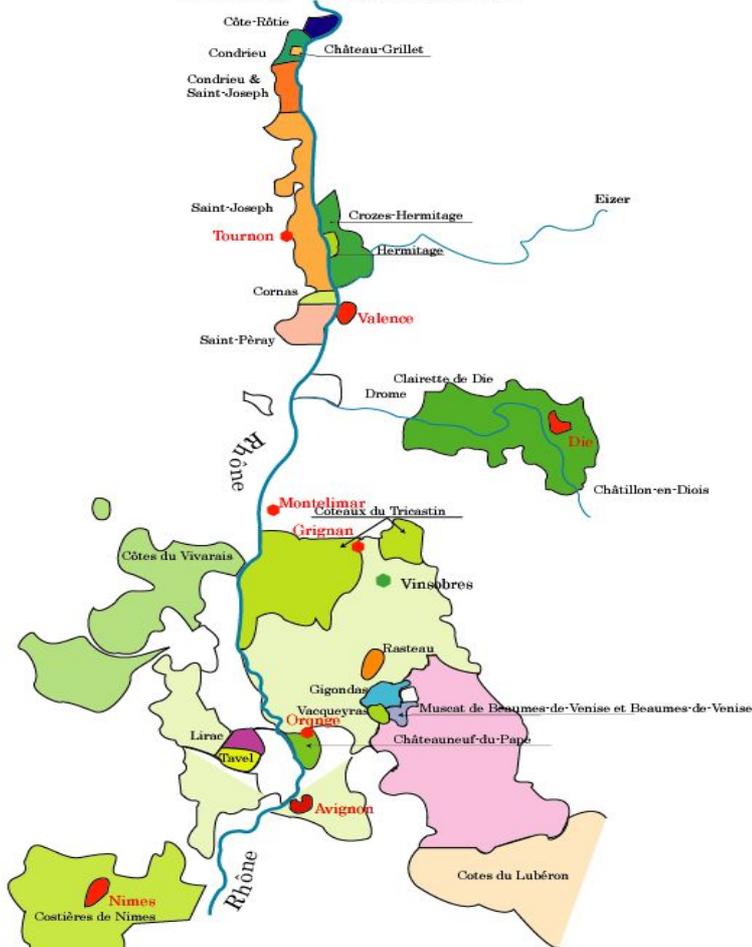
ルチーニリゾット、アラビアータ、トリッパの煮込み、ボルピアツラルチャーナ) を中にと楽しむ会を開催いたします。



Val de Loire



Côtes du Rhône



1、Provence(プロヴァンス)&Corse(コルス) フランス国内の42%世界でも、5~6%を占めるロゼワイン産地。フランス最古の産地。生産量の約70%はロゼワイン。地方料理のブイヤベースにAOCカシーの組み合わせが有名。地中海に浮かぶ、ナポレオンの生誕地コルシカ島はイタリア品種が栽培され、そのほとんどは地元で消費される。現在ロゼワインは増加の一途をたどり、現在4本に1本はロゼが消費される。

1, AOC Côte de-Provence, Rose/ (コート・ド・プロヴァンス) ロゼ 2020



- ・ 国/地方：フランス/プロヴァンス地方
A.O.C. コート・ド・プロヴァンス
- ・ カルトノワール コート・ド・プロヴァンス ロゼ
- ・ Carte Noire Cotes de Provence Rose
- ・ ブドウ品種：
- ・ グルナッシュ 50 % サンソー40 % ティブラン 10 %
- ・ 生産者 メートル・ヴィニエロン
- ・ 供出温度 8~10 度
- ・ ブイヤベース、ラタトゥユ、ニース風サラダ、魚介のグリルほか
- ・ AL13%
- ・ 「メートル・ヴィニエロン」は、1964年に7人のオーナーやワイン生産者がパートナーシップを築いて設立された組織。ボトリングとマーケティングを共有しています。
それぞれのドメーヌはその独立性とそのパーソナリティを保持しており、メートル・ヴィニエロンのエノロジストとコレボレートしながらも、葡萄の育成、醸造、収穫においてはそれぞれのドメーヌが独自に行なっています。
所在地はサン・トロペ半島のリヴィエラ。
花崗岩や片麻岩を含む296エーカーの葡萄畑を所有しています。
グルナッシュ品種などから造られ、フレッシュさと心地よい酸味をもつロゼワインです

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

2、Val(ヴァル) de(ド) Loire(ロワール)(ロワール渓谷)

- ・ 【特徴】
- ・ フランス最長 1,000km のロワール河流域に広がる栽培地。タイプも品種も非常にバラエティー豊か。
- ・ ジャルダン・ド・ラ・フランス(フランスの庭)と呼ばれる観光地としても有名。冷涼で湿潤な気候から、全体的に軽くてフルーティー、安価なものが多いため、パリジャンに最も親しまれているワイン。
- ・ 大きく 4 地区に分かれる。

2、グーレーヌ トゥーレーヌ ソーヴィニヨン 2020

Goulaine Touraine Sauvignon

産地 Loire 地方 Touraine 地区

- ・ ブドウ -- Sauvignon
- ・ Goulaine Touraine Sauvignon
- ・ ミレジム 2020 年

熟成方法 ステンレスタンク

- ・ 供出温度 8~10 度 小ぶり~
- ・ アルコール 12.5%
- ・ 一般小売価格 2,500 円
- ・ スモークサーモンのサラダ



フレッシュさとフルーティーさが特徴の辛口白ワインです。独特のシュール・リー製法により、柔らかさとコクが加わります。

・ Marquis de Goulaine -ブランドストーリー

- ・ 城は 950 年頃に建造されて以来、現在もグーレーヌ家によって 1000 年以上に渡って受け継がれています。中世ルネサンス期にグーレーヌ城は、再建築され、その際ロワール渓谷のスタイルの白亜質の石が使用されロワール渓谷のスタイルの素晴らしいお城が完成しました。階にあるサロンには、惜しみなくガブリエルドグーレーヌの絵画が飾られています。これは、ヘンリー4 世によって設けられた侯爵の領地。 また、大きな沼がお城を囲い動植物によってそれが守られています。それは優雅な風景をかもしだしています。

3 Alsace 地方

- ・ 西に**ヴォージュ山脈**、東に**ライン川**があり、ライン川を挟んで**ドイツ**と国境を接する地域(1945 年よりフランス国の帰属になる)
- ・ **ストラスブール**~**ミュールーズ** 100km、**ヴォージュ山脈**のふもと標高 200~400m 幅 1~5km の帯状の斜面に広がる栽培地。
- ・ ドイツ風のワイン瓶や質的にも似て、優良な**白ワイン**の産地。
- ・ **ヴォージュ山脈**が大西洋からの冷たく湿った偏西風をさえぎり、降水量も少なく**(フランスでも雨が少ない)** 十分な日照時間と乾燥した半大陸性気候に恵まれた地域。
- ・ 土壌も幅広く花崗岩・粘土質・頁岩質・砂岩質・石灰質など幅広く、この多様性により、多くの品種を生み出す。

アルザスは単一品種で醸造することが多く、ラベルの AOC 名は

3、ヴァン・ダルザ・スリースリング 2020

AOC Vin d'Alsace Riesling Trimbach

- ・ 産地 Alsace 地方
- ・ ブドウ Riesling 銘柄 AOC Vin d'Alsace Riesling
- ・ 生産者 Trimbach
- ・ 熟成 大樽、ステンレス
- ・ アルコール 13%
- ・ 料理 キッシュ・ローレーヌ、シュークルート他 グラス小ぶり〜中 供出温度 10 度前後
- ・ 価格 2800 円 エノテカ
- ・ 4 世紀もの歴史と伝統をもつアルザス NO1 ブランド 1626 年、ジャン・トリンバックがブドウ栽培家としての名声を築くとともに、リクヴィール村の村長を務めるなど、アルザスの名家として、アルザス・ワインの生産とその歴史に貢献を続けてきました。その後、リボーヴィレに移りワイン醸造を始めます。名声を博すようになったのは 19 世紀末ごろフレデリック・エミール・トリンバックの時代から。彼は、1898 年のブリュッセル国際ワインコンクールで最高位の賞を受けるなど、高品質ワインの生産者としての評価を高め、現在のトリンバック社の基礎を築きました。



マリネしたり、焼いたり、ソースと合わせた魚料理または、伝統的なアルザス料理、オニオンパイ、シュークルート、川魚などともよく合います。

Côtes du Rhône 地方

- ・ 【特徴】 フランスの南東部、ヴィエンヌからアヴィニオンまで、南北約 200km にわたるローヌ川の両岸ローヌ渓谷に広がる産地で、ボルドー地方につぐ、フランス第 2 の AOC ワイン産地である。
- ・ 赤ロゼワイン 88%、白ワイン 12% 赤ワインが主体である。
- ・ 北部（セプタントリオナル）Shrah Vionier
- ・ 南部（メリディオナル）に分かれる。Grenache

4、Côtes du Rhône Blanc 2017 コート・デュ・ローヌ

- ・ 産地 Côtes du Rhône AOC
- ・ ブドウ 55% Viognier (ヴィオニエ)、20% Roussane、10% Marsanne
- ・ 5% Clairette, 5% Bourboulenc 5% Grenache blanc.
- ・ 生産者 E.GUIGAL イー・ギガル
- ・ 収穫年 2015 年
- ・ 料理 魚介のバターソテー、魚介 (ホタテ) のテリーヌ
- ・ 供出温度 8~10 度
- ・ アルコール 13.5%
- ・ 価格



- ・ 最もベーシックなコート・デュ・ローヌでさえ赤はシラー、白はヴィオニエを主体とするところに、北部ローヌの造り手としての矜持を感じざるを得ない。コストパフォーマンスはすこぶる高く、味わい的にも汎用性が高いため、ビストロの定番ワインにはうってつけである。品質に妥協を許さないギガル。コート・ロティを中心とする北部ローヌの盟主として、ますますの発展が期待される。
- ・ Back to white wines with a Cote du Rhone blanc from 2015. `Produced in the northern part of the Rhone, this quality wine is a classic served in French bistrots.

★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	ブランダード

Champagne(シャンパーニュ)県名 = Marne(マルヌ) (約 70%)、Aube(オブ)、Aisne(エーヌ)他 2 県

【特徴】 ・パリの北東 150 km、フランス最北端のブドウ栽培地である。

・シャンパーニュはスパークリングワインの代名詞のように世界で知られているが、この地方の特定地域の、特定のブドウ品種を使い、栽培・醸造法など生産条件についても AOC 法において明確化されている。シャンパンの製法は 17 世紀、ドン・ペリニヨンや当時の修道僧により発明されたものと伝えられている。

- ・ Marne 県から約 70~80%産出
- ・ 白亜質土壌、石灰質土壌 = コートデパール キメリジャン
- ・ AOC シャンパーニュは、すべて手摘

コート・デ・パール Côte des Bar Pinot Noir シャブリと同じキメリジャン土壤から生み出される芳醇な 87% **Pinot Noir**。ルイ14世が愛飲したリセ村のロゼも有名。シャブリから 100 キロ。Chardonnay だと Champagne では気候的に重すぎる。ベースのワインとしてコートデパールの Pinot Noir は理想的。現在、エペルネ他大手メソンのまろやかでジューシーな PN を重要する傾向が強い産地。本日テイastingします！

5, CHAMPAGNE BRUT N.V.

Axelle de Vallon Brut / アクセル・ド・ヴァロン ブリュット

産地 Champagne Champagne コート デ Côte des Bar

ブドウ Chardonnay 20% Pinot Noir 70% Muenier 10%

土壌 粘土・石灰質

アルコール醱酵：ステンレスタンク。15-16 度で 10 日間かけて行う。MLF 有り。

●瓶内二次醱酵：最低 24 ヶ月瓶内熟成 複雑味な旨みはリザーブワインの多さ (30%)

醸造はすべてのレンジでマロラクティック発酵と長めの熟成を行い、

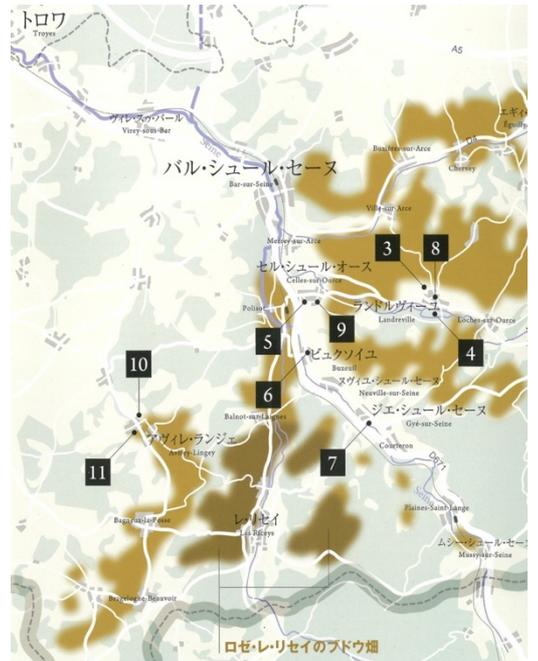
シャンパンの華やかさ、ハーモニー、繊細さを追求しています。

甘味調合 ----- BRUT (10g/l) 5500 円

フランス著名ワインガイドブック「ギッド・アシエット」に 2005 年以降 10 年以上に渡って毎年掲載



1670 年より続く老舗のシャンパーニュ・グルエが造るコストパフォーマンスにすぐれたシャンパーニュ! 1670 年、シャンパーニュ地方コート・デ・パール地区のビュクセイユに住み着いたグルエ家。以降 300 余年に渡り、そのテロワール等の専門知識は親から子へと伝えられていきます。区画名の「バ・グルエ」や「シュル・グルエ」は今でも隣村のヌーヴィル・シュル・セーネに存在しています。1975 年クロード・グルエ氏がその父からメゾンを継承した際に満を持して『グルエ』の名前でシャンパーニュを発売しました。この年の生産本数は僅か 2,500 本。クロード氏は約 20 ヘクタールの所有畑での生産・供給に限界を感じ、1993 年には拡大路線を歩むべく「ネゴシアン・マニピュラン」への転身を決断します。その後順調に規模を拡大し現在では年産 200 万本クラスにまで成長しました。施設や畑への投資が実を結び始め、評価を高めてきたのは 2000 年以降のことです。「アクセル・ド・ヴァロン プリュット」は、長い余韻が特長の大変飲み心地の良いシャンパーニュ。ピノの果実とシャルドネのフィネスが見事な調和を見せています。柑橘系果実やプリオシュを想わせる複雑な香りがあり、フローラルで調和の取れた味わい。醸造はすべてのレンジでマロラクティック発酵と長めの熟成を行い、シャンパンの華やかさ、ハーモニー、繊細さを追求しています。アクセルとヴァロンの最大の強みもまた優れたコストパフォーマンスにあります。最新鋭の設備と豊富な原料を持つことで、品質のバラつきがなくなり、ワインは高いレベルでまとまります。香ばしいイーストの香りに絡む青りんごやレモンのような澁刺とした酸味のコンビネーションはシャンパーニュにしか出せない香味



★マリアージュのヒント!

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	ブランダード

6、ラ ヴィエイユ フェルム ルージュ 2019 AOC ヴァントゥー シャトー ボーカステルのペラン家 (にわとりラベル) La Vieille Ferme Rouge 2021 Famille Perrin

産地 : AOC Ventoux

品種 : ■葡萄品種 : グルナッシュ 50%、シラー、カリニャン、サンソー

畑はコート・デュ・ローヌの西南端、Ventoux 山と Sault まで広がる丘の麓にある Villes-sur-Auzon 村の近くに広がります。

ブドウは全て手摘みで収穫され、軽く破碎しステンレス・タンクに移します。全てのブドウは破碎後、150 もしくは 300 ヘクトリットルのセメント・タンクにてアルコール発酵を行います。その後オーク樽にて 10 ヶ月熟成させ、7 月に瓶詰めを行います。



- ラ・ヴィエイユ・フェルムは、シャトーヌフ・デュ・パブを代表するシャトー・ド・ボーカステルのオーナー、ペラン・ファミリーが手掛けるワインでファースト ヴィンテージは 1970 年です。ラ・ヴィエイユ・フェルムとは“古い農家”という意味で、このワインの生みの親、ジャン・ピエール・ペランが住んでいる家をモデルにしています。コストパフォーマンス

ンスの高い日常ワインとして、フランス国内はもとよりワイン 先進国でも大変人気があります。ラベルには昔飼っていた鶏がデザインされていますが、フランスの国鳥を描くことでフランスワインという事を分り易く表 現しています。

★マリアージュのヒント！ ジェロボーム

Wine produced at the bottom of the hill of Hermitage , very typical wine from the Rhone region.

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	ローストポーク、グラタンドーフィネ、ロックフォール添え

7Côtes du Rhône 2018

- 産地 Côtes du Rhône
- A O C Côtes du Rhône
- **ブドウ シラー60%、グルナツシュ 35%、ムールヴェードル 5%**
- ミレジム 2018 年
- 生産者 E.GUIGAL イー・ギガル
- **このベーシックなコート・デュ・ローヌにもシラーを用い、1 年半、大樽で熟成と手間暇かけて造っています。**
- アルコール 13%
- 一般小売価格 2,600 円
- 料理 鹿肉、ジビエ 供出温度 18 度



- コート・ロティに君臨する北部ローヌの盟主！ギガル社の創業は戦後間もない 1946 年のこと。その後、わずか半世紀にして北部ローヌ有数の生産者へと急激に大成長を遂げました。単一畑のコート・ロティ、「ラ・ムーリーヌ」「ラ・ランドンヌ」「ラ・テュルク」やコンドリュウの「ラ・ドリアーヌ」はギガルの名声を確固たらしめ、とりわけこのふたつのアペラシオンにおいては他に並ぶものがない、圧倒的な地位を築いています。こちらは、「ボトムエンドにしてこの出来！」と唸られるギガルのコート・デュ・ローヌ。シラーのスペシャリストは、**このベーシックなコート・デュ・ローヌにもシラーを用い、1 年半、大樽で熟成と手間暇かけて造っています。**やや深みを帯びたルビー色。ブラックベリーやプラムなどの果実香に、スマイルを思わせるフローラルな香り。スパイシーな香りも。豊かな果実味とスパイシーな余韻が広がります。ギガルの特徴であるしっかりとした腰のある味わいが、リーズナブルな価格で楽しめるコストパフォーマンスの高いワインです。
- ★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	レバーパテ

8、 AOC Crozes-Hermitage クローズエルミタージュ



- 産地 *Côtes du Rhône*
- AOC *Crozes-Hermitage*
- ブドウ *Syrah 100%*
- ミレジム *2020年*
- 平均樹齢 *35年*のぶどうを使用。温度調節をしながら *3週間*の醸し発酵を行い、
- およそ *24ヶ月*の樽熟成。(新樽 *5%*)
- アルコール *13.5%*
- 一般小売価格 *4,000円*
- 料理 *鹿肉、ジビエ 供出温度 18度*
- コート・ロティに君臨する北部ローヌの盟主
- ギガル社の創業は戦後間もない *1946年*のこと。その後、わずか半世紀にして北部ローヌ有数の生産者へと急激に大成長を遂げた。
- 口に含むとカシスの芽やバニラが感じられ、力強い味わい。キメの細かなタンニン。
- 最もベーシックなコート・デュ・ローヌでさえ赤はシラー、白はヴィオニエを主体とするところに、北部ローヌの造り手としての矜持を感じざるを得ない。コストパフォーマンスはすこぶる高く、味味的にも汎用性が高いため、ビストロの定番ワインにはうってつけである。
- 品質に妥協を許さないギガル。コート・ロティを中心とする北部ローヌの盟主として、ますますの発展が期待される。
- テロワールが存分に発揮されたクローズ・エルミタージュの *100%*シラーテロワールが存分に発揮されたローヌのシラー “レ・ジャレ” は小石の意。カシスやブラックベリーの豊かな果実の香りにスパイシーな黒胡椒をわずかに感じます。味わいは熟したベリーに、ビターチョコレート、リコリスの甘みとスパイスが溶け込んでいます。タンニンがきめ細かく、滑らかな口あたりのワインです。

Hermitage wines are rich, concentrated, tannic and offer scents of fresh black raspberries, blackberry, earth, spice...

★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

★ポケットワインスクールイタリアワイン1,2会★

7月30日(日) 16時北イタリア～エミリアローマーニャ、トスカーナ～シチリアワイン会 10種類のイタリア Itali