
France Wine Fair

フランス ワインフェア

2021.9.1(Wed)～2021.11.30(Tue)



フランスワインの主な産地は、大きく10の産地に分けられます。

まずワインに興味を持ち始めると、必ず耳にする言葉「ボルドー」と「ブルゴーニュ」。

フランスの2大産地としても名高い両地域ですが、

この他にも世界の王侯貴族に愛される発泡性ワインを生み出す「シャンパーニュ」、

ルネサンスの華とも言える古城が点在し、穏やかな気候に恵まれている「ロワール」、

古代ローマ文化などを伝えた交易路として発展し、ボルドーに次ぐ広い産地で、

北部と南部で出来るワインの特色が大きく異なる「コート・デュ・ローヌ」など、

魅力的な産地がたくさんあります。

一言で「フランスワイン」と言っても、土地の特徴、気候、造っているブドウ品種などが全く違います。

いろいろな個性を感じながら料理に合わせていただくことで、より一層楽しい食事の時間となるはずです。

皆様はどの産地のワインの魅力に惹きつけられるでしょうか。

Vin Blancs / 白ワイン



2018 アンドリュウ リースリング/マルク・クライデンヴァイス

2018 Andlau Riesling / Marc Kreydenweiss

Glass/グラス 1,300(税込 1,430)

マルク・クライデンヴァイスは、アルザスの地で300年以上もの歴史を誇りながらも、ビオダイナミの導入やローヌへの進出、長期マセラシオンにも挑戦するなど常に前衛的な姿勢を見せる生産者です。こちらのワインを口に含むと明るく爽やかなシトラスのアロマが広がり、豊かなミネラルと強固な酸、しっかりとした骨格が印象的で、リースリングの典型的な味わいを感じられます。



2019 サンセール レ・グランモンタン ブラン/ドメーヌ ラポルト

2019 Sancerre Grandmontains Blanc / Domaine Laporte

Glass/グラス 1,600(税込 1,760)

畑の区画ごとに厳選されたブドウを摘み取り、完璧なアロマを得るためにその中でも健全で完熟した粒だけを選別、醸造し、芳醇なワインを作る事で有名なラポルト。味わいはサンセールのフレッシュ感をよく表現しており、まさにソーヴィニヨンブランの真髄。マンゴーなどのトロピカルフルーツのニュアンスもあり、バランスが良いワインです。肉づきが丸くビロードやシルクのようなめらかなさもあり、後味には爽やかなメントールを感じます。余韻は長く非常にエレガントなワインです。



2018 サン・ロマン/ドメーヌ アラン・グラ

2018 Saint-Romain / Domaine Alain Gras

Glass/グラス 2,000(税込 2,200)

もともとネゴシアンにワインを樽で売っていた農家であったグラ家。「自分のワインを造りたい」と5代目のアラン氏が19歳で独立、ドメーヌ アラン・グラを設立しました。ドメーヌはサン・ロマンの第一人者と言われるまでに成長し、フランス三ツ星レストラン26店のうち22店で使用されています。軽く黄金色がかった鮮やかな色調、焼いたパンや心地良いバニラの香り。新鮮でミネラル感溢れる飲み心地と木の香りから来る香ばしい余韻を感じます。

Vin Rouges / 赤ワイン



2016 クローズ・エルミタージュ/E.ギガル

2016 Crozes Hermitage / E. Guigal

Glass/グラス 1,300(税込 1,430)

戦争後の1946年に設立し、僅か70年あまりでローヌ地方の大ドメーヌに君臨しているE. ギガル。ローヌの盟主が造るクローズ・エルミタージュは深みのあるルビー色。アタックは力強くしっかりと感じられシラー種の特徴がよく出ています。カシスやプラムの果実感の中に、バニラのニュアンスとラベンダーの香りが漂います。どのような肉料理と合わせていただいても「美味しい」と実感していただけるおすすめのお赤ワインです。



2016 シャトー・シサク

2016 Ch. Cissac

Glass/グラス 1,600(税込 1,760)

ポイヤック村から西へ5キロほど、シサク村の北側にある歴史あるクリュブルジョワ級シャトー。18世紀から存在するこのシャトーは1895年以来ヴィアール家によって守られてきました。現在はメドック中央部のクリュブルジョワクラスで最も評判が高く、しっかりと味わいがありながら、なめらかでエレガント。バランスの良さが際立っており、カベルネ・ソーヴィニオン主体のワインが持つタンニンの心地よい渋みを楽しめる典型的なメドックタイプのワインです。



2017 ヴォルネイ/メゾン・ロッシュ・ド・ベレーヌ

2017 Volnay / Maison Roche de Bellene

Glass/グラス 2,000(税込 2,200)

ニコラ・ポテルが手掛ける、限りなくドメーヌに近いメゾン、ロッシュ・ド・ベレーヌ。ポテルのワインのルーツである、ヴォルネイは彼のフラッグシップとも言えるワイン。古木を重視し、テロワールを反映した自然でピュアなワイン造りを変えず実践。ワインはいかなる場合も補糖、補酸は一切行わないといった徹底ぶり。味わいはラズベリーなどの果実味、しっかりと骨格と絹のようなやわらかさ、きめ細やかなタンニンとミネラル感を備えており、非常に優雅に仕上がっています。

※表示価格は「日本円」となり、別途サービス料10%を申し受けます。

The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.