
France Wine Fair

フランス ワイン フェア

2022.9.1(Thu)～2022.11.30(Wed)



ワインと言えば誰もが一番はじめに思い浮かべる国は、
やはりフランスではないでしょうか。

ワインの生産量でも常にイタリアとトップ争いをしているほどで、
量もさることながら、品質についても古くから高い水準を保つためのワイン法が設けられ、
質の高いワインを造り続けてきました。

一言で「フランスワイン」と言っても、土地の特徴、気候、作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



2019 ジョンティ ドメーヌ・メイエ・フォンネ

2019 Gentil Domaine Meyer-Fonne

Glass/グラス 1,300 (税込 1,430)

〈リースリング50%、ミュスカ25%、ピノ・ブラン20%、ピノ・グリ5%〉

現当主フェリックス・メイエはツイント・ウンブレヒト、ドメーヌ・デュジャック、コント・ラフォン等、名だたるトップ生産者の中で修業を重ね、自らのワイン哲学を確立させました。彼の造るワインは、ブドウ品種の個性を大切にしながら液体のピュアさに、軽さと強さを両立させたようなスタイルです。瓶詰め早い時期から愉しめ、一方で熟成させると複雑味と奥行きが出てくるようなワインに仕上がっています。



2020 プイイ・フュメ ドメーヌ・ド・リオール

2020 Pouilly-Fume Domaine de Riaux

Glass/グラス 1,600 (税込 1,760)

〈ソーヴィニヨン・ブラン100%〉

ドメーヌ・ド・リオールはフランスの中心部ニエブル県ヌヴェールから南東約30Kmの場所に位置し、他のプイイ・フュメの生産者と比較してもシレックスの割合が多く、ミネラルをしっかりと感じる事が出来ます。粘土質、シレックス、キンメリジャンの混ざった土壌で育ったブドウはステンレスタンクで発酵と熟成が行われます。味わいはスパイスや焼きりんごのフレーバーを伴う濃厚なテクスチャーが広がり、ミネラルに縁取られた酸と厚みのある果実味のバランスが心地よいリッチな味わいです。



2016 プイイ・フュイッセ ドメーヌ・メールラン

2016 Pouilly-Fuisse Domaine Merlin

Glass/グラス 2,000 (税込 2,200)

〈シャルドネ100%〉

マコネ地区を代表する生産者の一人であるオリヴィエ・メールラン。化学肥料や除草剤を一切使用せず、殺虫剤を散布することはありません。自然のまま育てたブドウを完熟するまで待つすべて手摘みで収穫を行い、シャルドネは全房発酵し、フィルタレーションも最低限にとどめてから瓶詰めするといった極力人の手を加えないワイン造りを行っています。味わいはミネラル感がしっかりとあり力強く、余韻が非常に長いのが特徴です。

Vin Rouges / 赤ワイン



2019 ラペル・デ・スレーヌ ヴァン・ド・フランス ドメーヌ・フランソワ・ヴィラール

2019 L'appel des Sereines Vin de France Domaine Francois Villard

Glass/グラス 1,300 (税込 1,430)

〈シラー100%〉

近年ローヌで最も評価を上げている造り手で、ローヌを代表する醸造家の一人です。彼が大事にしていることは、土とブドウがワインを通して自らを表現できるようにしてあげる事とし、サステナブル農法を実践しています。その思いで造られたワインは澁の旨味、複雑味が溶け込んだワインに仕上がっています。

こちらのワインは、シラーの個性である凝縮された果実味とスパイスさがあり、またしなやかに長く続く余韻が特徴です。



2014 ディアーンヌ・ド・ベルグラヴ

2014 Diane de Belgrave

Glass/グラス 1,600 (税込 1,760)

〈メルロ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%〉

格付け5級シャトー・ベルグラヴのセカンドワインです。ディアーンヌは畑作業及び蔵設備いづれに関してもファーストラベルと全く同じ生産方法を採用しています。樹齢の若い樹に実ったブドウを主に使用したディアーンヌは果実感としなやかさ、そして上品なタンニンが特徴的で非常に長い余韻が楽しめるワインです。



2019 コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ ドメーヌ・ダヴィド・デュヴァン

2019 Cotes de Nuits-Villages Domaine David Duband

Glass/グラス 2,000 (税込 2,200)

〈ピノ・ノワール100%〉

ダヴィド・デュヴァンはブルゴーニュの醸造家で注目度No.1といえる実力派の造り手です。彼はブドウ栽培に最も力を注いでいます。手間を掛け、愛情を注ぎ、丁寧に栽培することが最も重要だと考えています。また醸造については、自然な状態で発酵、熟成させることを理想としており、人為的介入を極力避ける方法をとっています。

その味わいは果実味、酸味、タンニンなどの要素の構成が十分で、バランスのとれた味わい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.