

4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

ブドウ畑の土中に広がる地層から恐竜の卵や骨の化石が発見されたこともあり、今は野生ハーブに囲まれる豊かな自然がワインへの期待を膨らませます。このワインは果実味が残るように低めの温度で発酵され、ほのかな酸味がスッキリ心地よく飲めると人気が出ています。

デリス・ド・ブルゴーニュ

1/2個(約100g) / 白カビ・牛乳(フランス)



生クリームを加えて作られ、ミルクの濃厚でリッチな味わいが舌を楽しませます。穏やかな酸味が追いかけて意外なほど後味はスッキリ。1年の始まりにふさわしい初心に帰るおいしさです。ティータイムに蜂蜜やジャムとあわせるのもおすすめです。

5月

ボンフィス(フランス ラングドック地方)



ドメヌ・ド・ラ・バスティード/ルージュ
赤・ややコクあり

個性が強すぎるわけでもなく、かといって物足りないこともなく、むしろしっかりした味わいを楽しむことができます。ラングドックらしく太陽を燦々と浴びて健康に育てられたブドウを感じられるバランスの良い1本。

ブルー・ド・ジェックス

約100g/青カビ・牛乳(フランス)



ジュラ山脈の高地で古くから作られる、数の少ない大変貴重なチーズ。高地放牧された牛の乳特有の豊かなミルクの風味、ナッツのようなコク、そしてかすかな苦みの絶妙バランス。これを体感できる方はラッキーです。

10月

シャトー・ラ・ラズ・カマン
(フランス ボルドー地方)



シャトー・メリニャン/ブラン
白・辛口コクあり

貴族メリニャン侯の騎士「ラ・ラズ・カマン」が所有していたブドウ畑を先祖が手に入れたのは1857年のこと。その歴史を噛みしめられるワインをご用意しました。どっしりと落ち着いて、味わって飲めるタイプ。あまり冷やさずにお試しください。

フティ・ペルトー

1個(約60g) / ウォッシュ・牛乳(フランス)



ウォッシュチーズの王様、エボワスのミニサイズ。小さい分、1個に対して洗われる表面積が大きくなるので、より濃厚になります。それでいて失われない上品さはチーズ通も思わずなるほど。

11月

ドメヌ・ショーム=アルノー
(フランス コート・デュ・ローヌ地方)



キュヴェ・ボンチャス 赤・ややコクあり

家族でアイデアを出し合ってワインを造り、それがオーナーの自信とワインの味に出ているワイナリー。ボンチャスはこの地域で朝に吹く風の名前。気温をぐっと下げるので酸と糖を兼ね備えた良質なブドウが育ち、ベリー系の香りと果実味が楽しめる、みずみずしいワインになりました。

カンパベル・オー・フル

1個(約120g) / 白カビ・牛乳(フランス)



そのままでも充分おいしいカンパベルですが、電子レンジで1分加熱するだけでトロロになり、お手軽フォンデュが楽しめます。お手軽さに反比例する本格的な味わい、寒い冬にぴったりです。

6月



ドメヌ・ド・ラルジョル
(フランス ラングドック地方)



エキリーブル/シャルドネ
白・辛口コクあり

このワイナリーを訪れると温かいおもてなしに誰もがファンになりますが、人を大切にするようにブドウも大切に育てていることを実感できます。このワインにもそれがよく表れており、熟した果実の風味とゆつたり広がる凝縮された旨みが心地よく、まさにエキリーブル(バランス)がよい味わい。

トム・デ・ボーージュ(バカール社熟成)

約100g/セミハード・牛乳(フランス)



表皮はゴツゴツして素朴ですが、ボーージュ山塊の大自然の中に放牧され、草や花までもおいしく食べた牛のミルクで作られました。ミルクの風味がしっかり残る、実に濃厚で実に滋味深いチーズです。

7月

カンティーネ・エウロパ
(イタリア シチリア州)



カルサ・グリツロ 白・すっきり辛口

地中海最大の島、シチリア島にある協同組合。魅力あふれる島で育ったブドウから造るワインは同じく魅力あふれる味わい。柑橘系果実の香りにフローラルな香りが混ざり合い、口の中に広がる長い余韻をシチリアにいる気分楽しんでください。

ロッココ

約100g/ウォッシュ・牛乳(イタリア)



外皮に近い部分はもっちりナッツ風味、中心部はほろほろと爽やか。別々に楽しんで、一緒に味わったりするのも面白いチーズ。上品なミルクの味わいは紅茶やコーヒーにもぴったりです。

12月

ドメヌ・ジャッキー・プレス
(フランス ロワール地方)



ピノ・ノワール・キュヴェ・ロワイヤル
赤・軽口

ロマネコンティと同じピノ・ノワール種100%ですが、ロワール地方なので果実味が優しく、酸味のおいしさを実感できる透明で軽やかな仕上がり。そこに火打石がゴロゴロあるジャッキーさんの畑ならではのミネラル感が個性を加えます。

オリヴェ・サンドレ

1/2個(約125g) / 白カビ・牛乳(フランス)



食べものにはギョッとする色合いですが、これはブドウの枝を燃やした灰の中で熟成させたため。中は白カビチーズで、むちっとなめらかなマイルキー。見た目よりずっと親しみやすい味わいです。

2024 1月

ドメヌ・ラフォレ(フランス ブルゴーニュ地方)



ボージョレ・ヴィラージュ 赤・ややコクあり

ヌーヴォーでもおなじみ、信頼と実績のラフォレ家です。農業に極力頼らず慈しむようにブドウを栽培、しっかり熟させるため、果実味たっぷりのワインが自慢。このボージョレ・ヴィラージュもさっぱり飲みやすくもあり、じっくり味わいたい奥深さもあり、何度でも飲みたくります。

ラングル

1/2個(約90g) / ウォッシュ・牛乳(フランス)



上面がへこみ、表皮にはしわが寄った初級者にはハードルが高い見た目。ところがひと口試すとキメが細かく舌の上ですっと溶け、香ばしい風味とミルクの甘みが絶妙。まさにギャップ萌えのチーズで、瞬間に魅了されるでしょう。

8月



ドメヌ・ムリニエ
(フランス ラングドック地方)



オリゴ・ヴィーニ/シラー
赤・ややコクあり

2020年から全てのブドウ畑で有機栽培を行っているワイナリーですが、その後初めての酸化防止剤無添加ワインを造りました。それがこのオリゴ・ヴィーニ、ラテン語で「ワインの起源、原点」を意味します。ムリニエ初めてのワイン誕生に立ち会えるなんて、ワクワクしますね!

フェナルバ・ピメントン

約100g/ハード・羊乳(スペイン)



濃厚で甘みが強い羊乳を使い4~6ヶ月熟成。ふくよかな香りと凝縮されたコクは洗練された仕上がりです。混ぜ込まれているスペイン産ピメント(辛い唐辛子)のオレンジ色が鮮やか。

9月

ドマ・ガサック
(フランス ラングドック地方)



アルバラン 赤・コクあり

世界中のワイン専門誌で高評価のドマ・ガサック。質より量を求められがちなこの地方にあって「ラングドックのグランクリュ(特級畑)」と評されるほどの高品質ワインを造っています。このワインも力強い香りや密度の高いタンニン、その後に残る複雑な余韻が高級感をもたらすとても素晴らしい仕上がりです。

モンノワ

1/2個(約100g) / ウォッシュ・牛乳(フランス)



地元の高品質な生乳を使ったチーズを作ろうと立ち上げられた工房で生まれたモンノワ。柔らかい口当たりとナッツのような味わいが好評で、クルミ入りバゲットにのせて蜂蜜をかけると完璧です。

2024 2月

シャトー・ピエール・ビーズ
(フランス ロワール地方)



クレマン・ド・ロワール
白・発泡・すっきり辛口

シャンパンと同じ製法で造られるクレマンはゆめく繊細な泡を眺めるだけで幸せ気分。シュナン・ブラン種100%でハチミツのようなニュアンス、生き生きした酸、火山岩のミネラルと実に豊かな味わいです。食事はもちろん、デザートにも合わせられるのがうれしいところ。

ピエール・ロペール

1/4個(約150g) / 白カビ・牛乳(フランス)



牛乳に生クリームを添加した脂肪分75%以上のトリプルクリーム。バターのような濃厚さですが、無殺菌乳を使っているためミルクの旨みが生きた味わいで、濃いだけでは終わらない奥深さを体感できます。

2024 3月

クロ・バガテル(フランス ラングドック地方)



オー・キャトル・ヴァン/ロゼ
ロゼ・すっきり辛口

曾祖父の代から守ってきた伝統的な農法と、土壌、太陽、そして風さえも味方にして南仏らしい果実味豊かなワインを造るクロ・バガテル。日本の食卓にもぴったりあう爽やかなロゼはサクランボのような香りがほんのりとして、一早く春の気分を味わえます。

ブリナータ

約100g/白カビ・羊乳(イタリア)



乳脂肪分が多く、まったりとコクがある羊乳。それをチーズにする羊独特のおいしい甘みに変化します。白カビに優しく包まれ熟成したブリナータは、そんな羊乳のおいしさを余すところなく伝えてくれます。