

大人気のエスポア直輸入ワインとフェルミエの

チーズの中から悩みに悩んで6ヶ月分を厳選！
月に一度の口福をお届けします♪



数量限定頒布会!!

※都合により、ワインは変更になる場合もございませうので、ご了承ください。

10月

クロ・バガテルの次世代の若き造り手、兄マチュさんと妹マリさんが新しいスタイルのワインを造りました。
クロ・バガテルでは初となるスパークリングワインが誕生しました。黒ぶどうのグルナッシュ種を白のスパークリングワインとして醸造しました。繊細で洗練された味わいで、白ぶどうでは出せないコクや旨味が詰まっています。

白・発泡・フランス ラングドック・ルーション地方

クロ・バガテル
ブリュット・ド・バガテル
ヴァン・ムスー

グルナッシュ種



クレマ・ディ・ゴルゴンゾーラ

約100g/青カビ・牛乳(イタリア)
有名な青カビ、ゴルゴンゾーラのクリーミーなマイルドタイプで、滑らかな口溶けとミルクのやさしいコクが魅力です。イタリア式にスプーンですくって賢賢に
お楽しみください。



11月

フランス最小の組合に加盟している農業協同組合のワイン。10人足らず農家の方が醸造設備を分け合って自然派のワインを造っています。ブラックベリーやベリー系果実の香り、スパイスの豊かな香りが広がります。ほんのり感じる樽の風味もあり複雑さを引き立っています。丸みがあり柔らかい味わいですが、力強く余韻も心地良く広がります。

赤・フランス
コート・デュ・ローヌ地方

テール・ド・ソレイユ
ルージュ

シラー種
グルナッシュ種



ラング

1/2個(約90g)/ウォッシュ・牛乳(フランス)
熟成の段階で回転させない為、上面にできるウォッシュ(三層)と呼ばれるくぼみが特徴。水分が多く目の詰まった生地は、舌の上ですっと溶けていき、成熟した濃厚な味わいが口の中に広がります。



12月

ワイン専門家に「世界レベルの素晴らしい生産者！素晴らしい味わいが特徴です。ブルーベリーのような果実の香りとスパイス、香辛料の香りが広がります。非常にまろやかで上品なタンニン(渋み)と豊かな果実感がある味わいです。フランスが良くエレガントな余韻も魅力的なワインです。

赤・フランス
ラングドック・ルーション地方

シャトー・マンズノープル

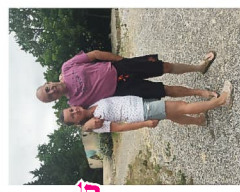
メルロ種

カベルネ・ソーヴィニオン種



ドゥースール・ド・カルル

約80g/青カビ・羊乳(フランス)
2,000年以上の歴史を誇るロックフォール。ピコと濃厚な風味をのみ出します。伝統製法を守るカルル社ならではの、羊乳の甘みとクリーミーさ、力強くも奥深い余韻が魅力の逸品です。



1月



ドマ・ガサックは、ラングドックにおける高品質ワインの先駆的存在。グレープフルーツや洋梨のような果実の香りが白い花の香りが強く香ります。口当たりは豊かな果実味にあふれ、ほんのり蜂蜜の風味が現れて味わいにコクがありボリューム感のある味わいです。

白・フランス
ラングドック・ルーション地方

ドマ・ガサック

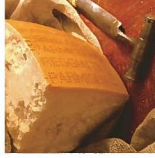
ル・マズリエ・シャルドネ

シラー種



パルミジャーノ・レッジャーノ

約100g/ハード・牛乳(イタリア)
イタリアチーズの王様と称されるパルミジャーノ・レッジャーノ。2年以上の長期熟成により、奥深い旨味が凝縮されています。砕いた塊をそのまま味わうのはもちろん、粉末にしてお料理にも楽しめる奥行きのある味わいです。



2月



ドマ・ガサックは、ラングドックにおける高品質ワインの先駆的存在。「アルバラ」とは、南仏地方の古い伝説に登場する、有名な魔術師の名前。完熟した果物のジャムに、ナッツやヴァニラの香りが立ち上ります。タンニンは繊細で、丸くコクがあり、ローストした風味が広がります。構成が揃ってバランスのよい味わい。

赤・フランス
ラングドック・ルーション地方

ドマ・ガサック

アルバラ2024

カベルネ・ソーヴィニオン種
シラー種



フルム・ダンペール

約100g/青カビ・牛乳(フランス)
標高1,000mの高地でミネラル豊富な牧草を食んだ牛のミルクが豊かな旨味を生み出し、点在する青カビの味わいに上品な奥行きを添えます。深みがあります。全体は穏やかでマイルドな印象です。



3月



畑の中にゴロゴロとシレックス(火打石)の転がっていて、こすり合わせると燻したような香りが漂います。レモンやグレープフルーツ、洋梨、桃のような果実の香りと土壌からくる燻した香が心地良く広がります。ミネラル感があり酸味もしっかりとした爽やかで、旨味がたっぷりある爽やかな口当たりの味わいです。

白・フランス
ロワール地方

ジャッキ・プレス

キュヴェ・シレックス

ソーヴィニオン・ブラン種



サントモール・ド・トゥーレーヌ

1/3個(約60g)/シェーヴル・山羊乳(フランス)
中心に通された薬は型崩れを防ぎながらチーズの呼吸を助け、若い頃の寝やかな酸味から、熟成が進むにつれて丸みを帯びたコクと深い旨みへと味わいを導きます。

