

LAVINIA

生産者	Drappier ドラピエ
名称	Brut Blanc Cuvée Antoine ブリュット・ブラン キュヴェ・アントワヌ

タイプ	発泡酒
産地	仏シャンパーニュ地方
品種	Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%
コード	FR06CHSP01-NV
内容量	750ml
会員価格	NV 6,000円

生産者	Franck Pascal フランク・パスカル
名称	Brut Nature Cuvée Puissance ブリュット・ナチュラル キュヴェ・ピュイサンス

タイプ	発泡酒
産地	仏シャンパーニュ地方
品種	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
コード	FR13CHSP01-09
内容量	750ml
会員価格	2009年 9,800円



LAVINIA 限定商品

シャンパーニュ地方のドラピエは1808年創業の由緒ある家族経営のメゾンです。有機栽培でブドウを育てています。すでに輸入されていますが、この「キュヴェ・アントワヌ」は未輸入限定商品です。ピノ・ノワール種による個性が感じられ、想像力をかきたてる豊かな風味をもつシャンパーニュです。

「平目の白ワインバター蒸し」などのフランス料理との相性が良いですが、「しゃぶしゃぶ」や「鶏の水炊き鍋」などのポン酢を使う日本料理ともお試しください。



LAVINIA 限定商品

フランク・パスカルは輸入されていますが、この「キュヴェ・ピュイサンス」は特別な限定商品です。バイオダイナミック農法でブドウ栽培を行っている数少ないメゾンで、ビビッドな酸味を感じながらも、深い味わいと長い余韻を感じることができるシャンパーニュです。

「若鶏のフリカッセ」などのクリームソースとの相性が良いですが、「鶏とマカロニのチーズグラタン」や「小エビのドリア」などの家庭料理ともお試しください。

生産者	Domaine Matthieu Dumarcher ドメーヌ・マチュー・ドマルシェ
名称	Côtes-du-Rhône Gustave コート・デュ・ロース ギュスタヴ
タイプ	赤ワイン
産地	仏 コート・デュ・ロース地方 (ドローム・プロヴァンス)
品種	Grenache, Carignan
コード	FR11CDR01-14
内容量	750ml
会員価格	2014年 4,000円



LAVINIA 限定商品

2006年、オーガニック栽培のブドウでワイン生産を開始しました。ワインは酸化防止剤を使用せず小樽(225ℓ)で8ヶ月熟成。ナチュラルな味わいに仕上がりが、飲みやすく、喉越しの滑らかなワインです。

「ソーセージと赤パプリカのトマトソース煮込み」などの地中海料理との相性も良いですが、「マルゲリータ」や「ロマーニャ」などのピッツアとも気軽に楽しめるワインです。

生産者	Domaine Jean Foillard ドメーヌ・ジャン・フォイヤール
名称	Morgon Première モルゴン プルミエール
タイプ	赤ワイン
産地	仏 ボージョレー地方 モルゴン村
品種	Gamay 100%
コード	FR15BER01-15
内容量	750ml
会員価格	2015年 5,900円



LAVINIA 限定商品

すでに輸入されている生産者ですが、この「プルミエール」はモルゴン村にある片岩質土壌の区画で栽培された古木のガメイ種により醸造された限定商品です。美しく深みのある色彩の赤ワインで、フルーティなアロマが楽しめます。

ボージョレーは「リヨン風サラダ(豚足やレバー、ニンニクを入れたサラダ)」との組み合わせが一般的ですが、鶏の砂肝やはつなどの食材を使ったサラダでアレンジしてみてください。

LAVINIA

生産者	Vignobles PUEYO ヴィニョブル・プエヨ
名称	Saint-Emilion Clos Rochebrune サン・テミリオン クロ・ロシュブリュヌ
タイプ	赤ワイン
産地	仏 ボルドー地方 サン・テミリオン地区
品種	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
コード	FR05BOR01-14
内容量	750ml
会員価格	2014年 7,200円



LAVINIA 限定商品

リブルヌ地区で誕生したワイナリーで8.5ヘクタールのブドウ畑を所有し、有機栽培農法を取り入れています。落ち着いた気持ちにさせる芳醇な香りをもつ赤ワインです。

このワインは炭火で焼いた肉料理と相性が良いので、「地鶏の炭火焼き 柚子胡椒風味」や「牛ハラミ肉の焼肉バルサミコ味」など、脂肉が焦げた香りをお試しいたげて下さい。

生産者	Château Julia シャトー ジュリア
名称	Haut-Médoc Mademoiselle M オー・メドック マドモアゼル・エム
タイプ	赤ワイン
産地	仏 ボルドー地方 オーメドック地区
品種	Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%
コード	FR07BOR01-14
内容量	750ml
会員価格	2014年 3,500円



LAVINIA 限定商品

生産量が僅か4,200本しかない家族経営の小規模シャトー。飲みやすく、喉越しの滑らかな味わいのワインです。

ボルドー地方ではオーメドックのワインには「牛リブローズのグリル」を合わせますが、日本の家庭では「チャーシュー」や「ローストビーフ」など、噛むと味が出るような肉料理との組み合わせをお試しいたげたいと思います。

生産者 Château Le Queyroux
シャトー・ル・ケルー

名称 Ires Côte De Blaye
La 8ème Merveille
ブルミエ・コート・ドゥ・ブライエ
ラ・ユティエム・メルヴェル

タイプ 赤ワイン

産地 仏 ボルドー地方 プルミエ・コート・ドゥ・ブライエ

品種 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

コード FR08BOR01-11

内容量 750ml

会員価格 2011年 6,200円



LAVINIA 限定商品

1985年にワイン造りを始めた新しい生産者ですが、伝統的なブドウ栽培を継承してワインを生産しています。ワインはやわらかい口当たりで、心地よい酸味と滑らかなタンニンが後味に残ります。

ボルドー地方の家庭では古くから「エスカルゴのオムレツ」と合わせますが、日本では「さつま揚げ」や「ベーコン入り卵焼き」などの家庭料理に合わせてみるとよいかもかもしれません。

生産者 Château Mirebeau
シャトー・ミルポー

名称 Pessac-Léognan
Les Héliotropes d'Olga
ペサック・レオニャン
レ・ヘリオトロペス ダルガ

タイプ 赤ワイン

産地 仏 ボルドー地方 ペサック・レオニャン地区

品種 Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20%,
Petit Verdot 5%, Carménère 5%

コード FR09BOR01-12

内容量 750ml

会員価格 2012年 5,900円



LAVINIA 限定商品

僅か5ヘクタールのブドウ畑を所有する小規模な家族経営のワイナリーです。バイオダイナミック農法でブドウ栽培を行っています。ワインは気品のある優雅な味わいで、ゆったりとした長い余韻を感じさせてくれます。

ボルドー地方のレストランでは「バサス牛肉の料理セップ添え」を合わせますが、日本でも脂身が少なめの輸入牛で「牛ロース肉のステーキ」を焼いて「椎茸のガーリックバター」を添えて相性をお試しください。

LAVINIA

生産者 Château Ségur de Cabanac
シャトー・セギュール・ド・カバナック

名称 Saint-Estèphe
Les Hauts de Cabanac
サン・テステフ レ・オー・ド・カバナック

タイプ 赤ワイン
産地 仏 ボルドー地方 サン・テステフ村
品種 Cabernet Sauvignon, Merlot
コード FR10BOR01-13
内容量 750ml
会員価格 2013年 4,200円



LAVINIA 限定商品

ジロンド河左岸に7ヘクタールのブドウ畑を所有するシャトー・セギュール・ド・カバナックのセカンドワイン。小樽(225ℓ)で約16ヶ月熟成することにより、個性があって腰のあるしっかりとした味わいのワインです。

サン・テステフのワインはタンニンが豊富なので鴨肉の料理との組み合わせがおすすめですが、「レバーパテ」や「チョリソー」など風味の強い肉料理とも合うと思います。

生産者 Vignobles Yves Delol
ヴィニョーブル・イヴ・ドゥロル

名称 Saint-Emilion Grand Cru
Les Vignes de Chante Alouette
サン・テミリオン グラン・クリュ
レ・ヴィーニュ・ド・シャントウ・アルウーエット

タイプ 赤ワイン
産地 仏 ボルドー地方
サン・テミリオン地区 グラン・クリュ・クラッセ
品種 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
コード FR14BOR01-10
内容量 750ml
会員価格 2010年 5,800円



LAVINIA 限定商品

ヴィニョーブル・イヴ・ドゥロルのブドウ畑は、サン・テミリオンから近いドルドーニュ川のほとりにある特殊な土壌の土地にあります。優しく穏やかなタンニンと滑らかな飲み心地のワインです。

ドルドーニュでは古くからうなぎ料理を好んで食べる習慣があります。日本でも「うなぎの蒲焼」に合わせてみたらいかがでしょう。

生産者 **Château la Croix des
Templiers**

シャトー・ラ・クロワ・デ・テンプリエ

名称 **Pomerol**
ポムロル

タイプ 赤ワイン
産地 仏 ボルドー地方 ポムロル地区
品種 Merlot, Cabernet Franc
コード FR16BOR01-15
内容量 750ml
会員価格 2015年 5,600円



LAVINIA 限定商品

ポムロルの粘土質土壌で栽培されたメルロー種にカベルネ・フラン種のデリケートな優美さが加わります。ミシェル・ロラン氏のアドバイスによって生まれたワインです。豊かで、寛大で、美しいピロードのようなタンニンを持つワインは土地の個性を映し、芳醇な香りを感じることができます。

ポムロルの赤ワインは煮込み料理に向いています。柔らかく味のある「豚の角煮」や「ビーフ・ストロガノフ」などと合わせてみてください。

生産者 **Les Charmes-Godard**
レ・シャルム・ゴダール

名称 **Côtes De Franc
Le Sémillon**
コート・ド・フラン ル・セミヨン

タイプ 白ワイン
産地 仏 ボルドー地方 コート・ド・フラン
品種 Sémillon 100%
コード FR19BOW01-14
内容量 750ml
会員価格 2014年 5,500円



LAVINIA 限定商品

「La Revue du Vin de France」で高い評価を受けたセミヨン種100%の白ワインです。やや遅い時期に完熟したセミヨン種を収穫して小樽(225ℓ)で8ヶ月の熟成を経ているため、複雑で濃厚な味わいで、想像力をかきたてる豊かな風味をもつ白ワインに仕上がっています。

このワインは牡蠣や貝料理との相性が良く、「ムール貝の白ワイン蒸し」や「アサリのガーリックバター」との相性は抜群です。

LAVINIA

生産者	SCV Castelmaure カステルモール
名称	Corbières Frontera コルビエール フロンテラ
タイプ	赤ワイン
産地	仏 ラングドック ルシオン地方 コルビエール
品種	Carignan, Grenache, Syrah
コード	FR18LRR01-16
内容量	750ml
会員価格	2016年 3,000円



LAVINIA 限定商品

ラングドック南西部のナルボンヌとベルピニャンの間にある山岳地域に開かれたブドウ畑です。乾燥した山、地中海の太陽、強い風はブドウ樹にストレスを加え、タイム、ローズマリー、ラベンダーの香りが感じられる腰のあるしっかりとした味わいです。

「カスレ（羊肉と豆の煮込み）」などの肉の煮込み料理との相性が良いので「煮込みハンバーグ」や「ミートボール」などの家庭料理とも試してください。

生産者	Domaine Trotreanu ドメヌ・トロテロー
名称	Quincy Cuvée Calcite カンシー キュヴェ・カルシトゥ
タイプ	白ワイン
産地	仏 ロワール地方 カンシー (ブドウ栽培地はコート・デュ・ローヌ地方)
品種	Sauvignon Blanc 100%
コード	FR12LOB01-14
内容量	750ml
会員価格	2014年 3,200円



LAVINIA 限定商品

カンシーの歴史は古く、14世紀にはフランス宮廷でも親しまれた歴史的なワイン産地です。この生産者の白ワインはすでに輸入されていますが、この「キュヴェ・カルシトゥ」は特別な区画のブドウによる限定商品です。しっかりとした酸味のある軽やかで飲みやすいワインです。

川魚との相性が良いワインとして知られていますが、「キスの天ぷら」や「白身魚の薄造り」など、カボスを絞って塩味で食べるさっぱりとした魚料理に合わせてみてはいかがでしょうか。