

Domaine Roger BELLAND

生産者	Domaine Roger BELLAND ドメヌ・ロジェ・ペラン
名称	Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Clos Pitois シャサーニュ・モンラッシェ ブルミエ・クリュ モルジョ クロ・ピトワ
タイプ	白ワイン
産地	仏 ブルゴーニュ地方 シャサーニュ・モンラッシェ村
品種	Chardonnay 100%
コード	FR25BUW01-15
内容量	750ml
参考価格	2015年 8,000円
会員価格	2015年 6,900円



自社輸入ワイン

一級畑であるモルジョの「クロ・ピトワ」はジュラ紀地層の石灰質、砂利質、泥灰質、砂質の複雑な地層で、修道士に開墾されたモノポール（単独所有畑）として知られます。ワインは伝統的に新樽と1年物の樽で半分ずつ熟成が行われます。独占輸入ではありませんが現地よりリファアで直輸入した完璧な保管状態です。

白ワインは芳醇な香りがあるため、地元では「エスカルゴとクルミのオムレツ」に合うと言われていますが、「牛肉のしゃぶしゃぶ」を胡麻ダレで合わせても良いと思います。

生産者	Domaine Roger BELLAND ドメヌ・ロジェ・ペラン
名称	Santenay Beauregard 1er Cru サントネ・ポールガール ブルミエ・クリュ
タイプ	白ワイン
産地	仏 ブルゴーニュ地方 サントネ村
品種	Chardonnay 100%
コード	FR25BUW02-16
内容量	750ml
参考価格	2016年 4,500円
会員価格	2016年 3,900円



自社輸入ワイン

ブルゴーニュ地方サントネ村は「水の妖精」と「ワインの神」の故郷として知られています。日当たりの良い傾斜地の3ヘクタールのブドウ畑で、ワインは豊かな果実味と広がりのある味わいが楽しめます。独占輸入ではありませんが現地よりリファアで直輸入した完璧な保管状態です。

地元では「ムースロン（茸）のフリカッセ」と相性が良いと知られていますが、「鶏としめじのクリームシチュー」や「ベーコンとマッシュルームのクリーム煮込み」などのクリームを使った料理全般に向いています。

生産者	Domaine Roger BELLAND ドメーヌ・ロジェ・ベラン
名称	Santenay Beauregard 1er Cru サントネ・ポールガール プルミエ・クリュ
タイプ	赤ワイン
産地	仏ブルゴーニュ地方 サントネ村
品種	Pinot Noir 100%
コード	FR25BUR02-14
内容量	750ml
参考価格	2014年 4,500円
会員価格	2014年 3,900円



自社輸入ワイン

太陽の恩恵を受けた赤ワインです。完熟したブドウ果実を収穫し、低い温度で発酵と「かもし」を行うことで甘いフレーヴァーを引き出した、滑らかなテクスチャーのワインです。独占輸入ではありませんが現地よりリファアで直輸入した完璧な保管状態です。

地元では鴨の胸肉に合うと言われていますが、「手羽先の塩焼き」や「若鶏のフライ」などの軽やかな鶏料理でも相性が良いと思います。

生産者	Domaine Roger BELLAND ドメーヌ・ロジェ・ベラン
名称	Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Clos Pitois シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョクロ・ピトワ
タイプ	赤ワイン
産地	仏ブルゴーニュ地方 シャサーニュ・モンラッシェ村
品種	Pinot Noir 100%
コード	FR25BUR01-14
内容量	750ml
参考価格	2014年 8,000円
会員価格	2014年 6,900円



自社輸入ワイン

シャサーニュ・モンラッシェで造られる赤ワインの中でも貴祿があり、完成度の高いワインと言えます。しっかりしたタンニンと溢れ出る果実味があり肉厚な味わいです。独占輸入ではありませんが現地よりリファアで直輸入した完璧な保管状態です。

地元では「仔豚の詰め物 ニンクソース」を合わせますが、「豚肉としめじの味噌炒め」や「木須肉(ムースロー)」など家庭的な中華料理とも試してください。