

Meurgey-Croses

生産者 Meurgey-Croses
ムルジュー・クローズ

名称 Macon Uchizy
マコン・ウシジイ

タイプ 白ワイン

産地 仏ブルゴーニュ地方
マコネ地区

品種 Chardonnay 100%

コード FR28BUW01-15

内容量 750ml

参考価格 2015年 4,000円

会員価格 2015年 3,000円

生産者 Meurgey-Croses
ムルジュー・クローズ

名称 Viré Clessé
ヴィレ・クレッセ

タイプ 白ワイン

産地 仏ブルゴーニュ地方
マコネ地区

品種 Chardonnay 100%

コード FR28BUW02-15

内容量 750ml

参考価格 2015年 4,500円

会員価格 2015年 3,000円



自社輸入ワイン

ブルゴーニュ地方最南端にあるマコン・ヴィラージュは太陽に恵まれた日照量の多いブドウ栽培地で、43村がシャルドネ種の栽培を行っています。その中でも「ウシジイ」は良質の白ワインを生む村として名声を保っています。樽での熟成をしていないため、ブドウの果実の味が感じられ、しなやかな口当たりで、ふっくらとした味わいの白ワインです。

地元では「オニオンスープ」に合わせますが、「ミネストローネ」や「野菜のポトフ」などのスープ料理にも良いと思います。



自社輸入ワイン

石灰岩とオックスフォードイアン泥灰土のブドウ栽培地です。「ル・モン」の区画で栽培されている、植樹から65年を経過した古木のシャルドネ種を収穫し、1/5の割合を大樽(400～600ℓ)で熟成させ、残りをブレンドしています。甘い果実の果汁をワインにした芳醇で豊かな口当たりの白ワインです。

地元では「牛肉の胃袋のフライ」などを合わせますが、「大きめの焼き餃子」や「春巻き」などの肉汁の旨味と合わせるのも楽しみです。

生産者 Meurgey-Crozes
ムルジェー・クローズ
名称 Saint Véran
サン・ベラン
タイプ 白ワイン
産地 仏ブルゴーニュ地方
マコネ地区
品種 Chardonnay 100%
コード FR28BUW03-15
内容量 750ml
参考価格 2015年 4,800円
会員価格 2015年 4,300円



自社輸入ワイン

石灰岩・泥灰土の土壌で古くから良質のワイン栽培地として知られています。日当たりの良い傾斜地に栽培されたシャルドネ種を収穫し、1/5のワインを小樽(225ℓ)で発酵させ、残りは大きな樽で発酵したものをブレンドします。口に含むと辛口でまろやかですが、熟成と共にミネラルと蜂蜜の味を感じるようになります。

地元では「茹でた豚肉ソーセージ」との相性が良いと言われていますが「水餃子」や「シュウマイ」などと合わせても良いでしょう。

生産者 Meurgey-Crozes
ムルジェー・クローズ
名称 Pouilly Fuissé
プイ・フエイッセ
タイプ 白ワイン
産地 仏ブルゴーニュ地方
マコネ地区
品種 Chardonnay 100%
コード FR28BUW04-15
内容量 750ml
参考価格 2015年 4,800円
会員価格 2015年 4,000円



自社輸入ワイン

プイ・フエイッセはマコネ地区で最も偉大なテロワールとして知られています。日当たりの良い4つの村のシャルドネ種を収穫し、ワインをすべて小樽(225ℓ)で発酵させています。そのうち1/4は新樽で熟成させることで、厚みがあり、芳醇なアロマをもつワインとなります。

地元では「淡水魚の白ワイン煮込み(ポシューズ)」と合わせますがタイやヒラメで代用して「白ワインとバターの蒸し焼き」にしても良いと思います。

生産者 Meurgey-Crozes
ムルジェー・クローズ
名称 Pouilly Fuissé
Vieilles Vignes
プイ・フエイッセ
ヴィエイユ・ヴィーヌ
タイプ 白ワイン
産地 仏ブルゴーニュ地方
マコネ地区
品種 Chardonnay 100%
コード FR28BUW05-15
内容量 750ml
参考価格 2015年 5,500円
会員価格 2015年 5,000円



自社輸入ワイン

プイ・フエイッセの中でも日当たりの良い斜面のジュラ紀の粘土石灰質と小石の土壌の畑です。平均樹齢が75年の古木のシャルドネ種のブドウを収穫し、すべて新しい小樽(225ℓ)で発酵させています。甘みのある口当たりで、豊かなアロマをもち、食欲を掻き立てる長い余韻をもつワインです。

白ワインですが「田舎風パテ」との相性も良いと言われています。日本では「豚肉のしゃぶしゃぶ」などにも合わせられると思います。