

# Lionel Faury

---

生産者	Lionel Faury リオネル・フォーリー
名称	Côte-Rôtie Reviniscence コート・ロティレヴィニサンス
-----	
タイプ	赤ワイン
産地	仏コート・デュ・ローヌ地方 コート・ロティ地区
品種	Syrah 90%, Viognier 10%
コード	FR27CDR03-15
内容量	750ml
参考価格	2015年 6,000円
会員価格	2015年 5,500円



## 自社輸入ワイン

南東、南向きの急斜面で栽培されたシラー種を収穫し、約8割を除梗して、約22日間かけて「かもし」を行っています。ワインは発酵してから約15ヶ月間は大樽と小樽（1/3は新樽）に分けて熟成されます。濃い色調、スパイシーで印象の強い香りを持ち、豊富なタンニンと豊かなアルコールが感じられます。

地元では「七面鳥のロースト」との相性の良さが知られていますが、ご家庭では「ローストチキン」でも十分に贅沢感を演出できると思います。

生産者	Lionel Faury リオネル・フォーリー
名称	Condrieu コンドリウ
タイプ	白ワイン
産地	仏 コート・デュ・ローヌ地方 コンドリウ地区
品種	Viognier 100%
コード	FR27CDW01-16
内容量	750ml
参考価格	2016年 4,800円
会員価格	2016年 4,300円



#### 自社輸入ワイン

南東向きの急斜面に植えられたヴィオニエ種を収穫し、ステンレスのタンクで発酵します。ワインは発酵してから約11ヶ月間熟成され、約6割はそのままタンクに残し、約4割は小樽(1/3は新樽)に分けて熟成されて仕上げられます。深い色調で、完熟したアロマをもち、舌先でとろけるように滑らかな味わいです。

フォアグラとの相性はとても良いですが、「レバームース」や「白子のバターソテー」のように滑らかな舌触りの料理と試していただくと、良い組み合わせになると思います。

生産者	Lionel Faury リオネル・フォーリー
名称	Saint-Joseph Hedonism サン・ジョセフ エドニズム
タイプ	赤ワイン
産地	仏 コート・デュ・ローヌ地方 サン・ジョセフ地区
品種	Syrah 100%
コード	FR27CDR02-15
内容量	750ml
参考価格	2015年 4,000円
会員価格	2015年 3,500円



#### 自社輸入ワイン

南向き急斜面でシラー種を栽培し、約7割を除梗し、約20日間をかけてゆっくり発酵を行い、大樽、中樽、小樽に分けて約1年間熟成します。ワインはとても香りが良く、心地よい酸味があり、溢れるような果実味を楽しめます。

地元ではこのワインと「仔豚のロースト じゃがいもグラタン(ドフィノワーズ)添え」を楽しみますが、日本の家庭では「厚切りベーコン、玉ねぎ、ジャガイモのチーズグラタン」にアレンジしても良いと思います。