

DOMAINE LOUIS BOVARD

生産者 **DOMAINE LOUIS BOVARD**
ドメヌ・ルイ＝ボヴァール
名称 **LE MÉRIDIEN Lavaux**
ル・メリディアン ラヴォー

タイプ 白ワイン
産地 スイス ヴォー州 ラヴォー地区
品種 Chasselas100%
コード SW80ALW01-16
内容量 700ml
参考価格 2016年 4,000円
会員価格 2016年 3,300円



自社輸入ワイン

レマン湖北岸のローザンヌとモントルーの間にあるラヴォー地区のブドウ畑から収穫されたシャスラ種による白ワインです。生き生きとした清涼感のある味わいで、繊細であり、軽い飲み心地の良い切れがあります。

地元では「スイス風タルト・フランベ(サワークリーム・玉ネギ・ソーセージの生地薄いピッツア)」に合うと言われてます。日本の家庭でも餃子の皮を代用して細かく刻んだ玉ねぎとソーセージ、サワークリームで「タルト・フランベ」を作ってみてはいかがでしょうか。

生産者 **DOMAINE LOUIS BOVARD**
ドメヌ・ルイ＝ボヴァール
名称 **ILEX Calamin Grand Cru**
イレックス カラマン グラン・クリュ

タイプ 白ワイン
産地 スイス ヴォー州 ラヴォー地区
品種 Chasselas100%
コード SW80ALW02-16
内容量 700ml
参考価格 2016年 4,000円
会員価格 2016年 3,300円



自社輸入ワイン

ラヴォー地区のグラン・クリュとして知られる「カラマン」のシャスラ種による白ワインです。オークの小樽(225ℓ)で1年間熟成しています。すっきりとした口当たりで、香りも心地よく、しっかりした酸味がありながら、豊かな果実味を味わえます。

地元のソーセージの料理「バベ ヴォードワ」との組み合わせは外せません。家庭でも豚肉のソーセージをポイルして「ネギとジャガイモの煮込み」を添えて、スイスの味わいを楽しんでください。

生産者	DOMAINE LOUIS BOVARD ドメース・ルイ=ボヴァール
名称	MEDINETTE Dézaley Grand Cru メディネッテ デザレー グラン・クリュ
タイプ	白ワイン
産地	スイス ヴォー州 ラヴォー地区
品種	Chasselas100%
コード	SW80ALW03-16
内容量	700ml
参考価格	2016年 5,300円
会員価格	2016年 4,000円



自社輸入ワイン

ラヴォー地区にはワインを栽培する村が8つありますが、中でもデザレー (Dézaley) では最も良質の白ワインができると言われています。ワインを発酵させた後、そのまま酵母と一緒に寝かせる特別な醸造法(シュール・リー)により、辛口でありながらもふくよかな味わいで、柑橘類のフレーバーが広がります。

地元では淡水魚の「フィレ・ド・ペルシュ」をムニエルにしてクリームソースで合わせます。日本ではサケやマスで代用して試してみてもいいでしょう。

生産者	DOMAINE LOUIS BOVARD ドメース・ルイ=ボヴァール
名称	MEDINETTE Dézaley Grand Cru メディネッテ デザレー グラン・クリュ
タイプ	白ワイン
産地	スイス ヴォー州 ラヴォー地区
品種	Chasselas100%
コード	SW80ALW03-07
内容量	700ml
参考価格	2007年 7,200円
会員価格	2007年 6,500円



自社輸入ワイン

ワインセラーで長期熟成させた蔵出しワインです。シャスラ種は若いうちに飲むべき白ワインとして知られていますが、この白ワインは別格です。ハチミツとピーナッツのような香りと柔らかな口当たりを持ち、穏やかで、まったく混じりけのないピュアなすっきりした味わいです。

地元では「鶏の白ワイン煮込み」を合わせますが、日本の食卓でも「鶏と野菜の鍋」や「鶏の水炊き」などで、熟成したシャスラ種の白ワインとの相性をお試しください。

DOMAINE LOUIS BOVARD

生産者	DOMAINE LOUIS BOVARD ドメース・ルイ=ボヴァール
名称	BUXUS Epesses Grand Cru ブクスクス エッセ グラン・クリュ
タイプ	白ワイン
産地	スイス ヴォー州 ラヴォー地区
品種	Sauvignon Blanc 100%
コード	SW80ALW04-16
内容量	700ml
参考価格	2016年 6,000円
会員価格	2016年 5,000円



日本初 自社輸入ワイン

スイスでは珍しいソーヴィニヨン・ブラン種の白ワインです。古い大樽でアルコール発酵を行い、爽やかな酸味を残すため、マロラクティック発酵(乳酸菌発酵)が起きないように約10ヶ月間ゆっくり熟成を促します。

すっきりとした口当たりでドライな味わいなので、地元では淡水魚の「フィレ・ド・ベルシュ」のフライと白ワインを共に好んで食べます。日本の食卓では「キスの天ぷら」や「アジのフライ」などに合わせてみたらいかがでしょう。

生産者	DOMAINE LOUIS BOVARD ドメース・ルイ=ボヴァール
名称	SALIX Chenin Blanc St.-Saphorin サリックス シュナン・ブラン サン・サフォラン
タイプ	白ワイン
産地	スイス ヴォー州 ラヴォー地区
品種	Chenin Blanc 100%
コード	SW80ALW05-16
内容量	700ml
参考価格	2016年 6,000円
会員価格	2016年 5,000円



日本初 自社輸入ワイン

スイスでは珍しいシュナン・ブラン種の白ワインです。レマン湖を見下ろす急斜面に畑があり、古い大樽でアルコール発酵を行い、それから約10ヶ月間ゆっくり熟成を促します。香りも穏やかで優しい口当たりで、とてもシンプルでおとなしいワインです。

地元では「アンディーブとクレミのサラダ」との相性が良いですが「クレソンサラダ」や「セリのおひたし」のように苦みのある野菜料理に向いています。またワサビとの相性も良くお刺身や寿司にもびつたりマッチします。