

★フランス周遊ワイン会 第1回 ニコラクラス 2025/11/21★



シャンパニュ・グランド・レゼルヴ ブリュット★ボーモン・デ・クレイエー

フルーティでまろやかな優雅さが際立つ、きめ細かな泡立ちのシャンパニュ。熟した果実のアロマと柑橘類のフレッシュな風味が心地よく、後味はスッキリとしています。ボーモンのヨハンさんは毎年伊勢丹のイベントに来日されています！2019年に訪問しました。とてもコスパの高いシャンパニュです！ムニエ 60%/シャルドネ 25%/ピノ・ノワール 15% 8250円→3600円

クレマン・ド・ブルゴーニュ 白 ブリュット★ルイ・ピカメロ



クレマンを得意とするピカメロの代名詞。柑橘類のようなフルーティな香りで、いきいきとしたワイン。ふくよかな味わいで、バランスのよい仕上がりです。2023年に訪問しました。

シャルドネ 60%/ピノ・ノワール 18%/アリゴテ 18%/ガメイ 4% 4620円→2100円
(NV)サクラ・アワード /コート・シャロネーゼ&クショワ コンペティション /パリ農業コンクール /コンクール・ナシオナル・デ・クレマンなど7つのコンクールで金賞受賞



バンドール 口ゼ★ドメーヌ・ラフラン・ヴェロル

リゾート地として知られるプロヴァンスの銘醸地バンドールの口ゼ。魅力的なバラやオレンジの香り、滑らかな口当たり、フレッシュでいきいきとした果実の旨味が余韻まで楽しめます。
ムールヴェードル 70%/サンソー 20%/グルナッシュ 10% 5390円→2100円

シャブリ ラ・ピエレレ★ラ・シャブリジエンヌ



シャブリ全体の1/4という最大生産量を誇りながら品質的にもトップと目される生産者。エレガントなリンゴや洋ナシのアロマが香り立ち、口中で見事な質感を感じることが出来るワイン。
2024に訪問しました。シャルドネ 100% 3850円→1500円



マコン・ミリー・ラマルティーヌ★ドメーヌ・カレット

青みを帯びた黄金色。グレープフルーツや白い花のアロマ。明るくフレッシュな果実味と纖細な酸が心地よいキリッとした味わい。
シャルドネ 100% 3960円→2772円

アルザス リースリング★ポール・ジャングランジェ



花や柑橘類を想させる香りで、まっすぐでピュアな味わいのワインです。
エギスハイム村にあるドメーヌで2019年に訪問しました。
リースリング 100% 4400円→1500円



サンセール レ・グラン・シャン 白★ドメーヌ・ファシェ

区画ごとの醸造でテロワールを表現することにこだわるドメーヌ・ファシェ。グラン・シャンはしっかりとした酸が印象的です。
ソーヴィニヨン・ブラン 100% 8580円→3300円

ブルゴーニュ・フィサン★ドメーヌ・エルヴェ・シャルロパン



フランス国内で非常に人気のマルサネ所在の生産者。タンニンも感じますが、酸が見事に調和しておりバランスの良さを感じさせるワインです。ピノ・ノワール 100% 4235円→1800円



シャトー・ラ・フルール・モランジュ マチルド

樹齢50年のメルローを使用したセカンド・ワイン。プラムやバニラのアロマ。まろやかな味わいで長い余韻が続きます。マチルドはジャン・フランソワ・ジュリアン氏の愛娘の名前です。メルロー 100% 5830円→2400円

クローズ・エルミタージュ ノーブル・リヴ★カーヴ・ド・タン



フランスで最も優れた協同組合と謳われるAOC最大の協同組合によるシラー100%の赤ワイン。
果実味やスミレの花、わずかに胡椒のニュアンスなどとともに豊潤な味わいが楽しめます。
シラー 100% 4180円→2926円