

WINEWHAT online shop selection



WINE WHAT online shop (<https://shop.wine-what.jp/>)

では、WINE WHAT にエントリーいただいたワインを中心に、
店長スガコがセレクトしたワインを販売しています。

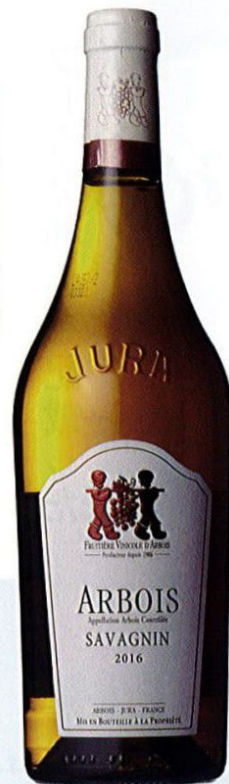
今回のセレクトは、ザ・ワインマニア向け
シリーズで行こうと思います!

ワインワットオンラインショップ店長スガコが
飲んで選んだ、いまオススメしたいワインたち

時の流れを楽しむ冬の白ワイン

ヴィニコル・タルボワ。さすがにこのワイン単体で「ああ!ひねた感が美味しい!」と、おっしゃる方ってあんまりいないと思うのですが(いらっしゃったらごめんなさい)、この寒い時期に皆さんチーズのセレクトにモンドールを召し上がる機会は多くありませんか? あればご存じの通りフランスはジュラのチーズなので同じ地域のワインと言えばこのタルボワのサヴァニャンをお勧めします。またこの時期ってモンドールの熟成が進んでいきますよね。それにこのタルボワを合わせると俄然上級者の域です。夏のワインがのど越しのいいスパークリングワインだとすれば、タルボワは何日もかけてチーズやワインの味の変化と共に時の流れを楽しむ冬のワインだと思うのです。冬の囲らんにおススメです。また、試しやすいお値段でバランスも良いワインです。特にソムリエやワインエキスパートの試験に合格した人もこれから受ける人も巣ごもり中にいい体験かもしれませんよ?

フリュティエール・ヴィニコル・タルボワ 価格 4,200 円
アルボワ サヴァニャン
白ワイン
産地 フランス ジュラ
ブドウ品種 サヴァニャン 100%
輸入元 日本リカー



スイス シャスラの上品なスパークリング

スイスの土着品種のシャスラのスパークリングワイン。日本でもなかなかお会いできないと思います。個人的にはシャスラって上品で奥ゆかしくて日本の甲州品種によく似ている気がします。「スイスの人も高級シャンパーニュばかりではなく、土着のシャスラのスパークリングワイン造って飲むのだなあ」と飲んでみると高貴で優しいお味です。世界一女性の平均賃金が高いという話が有名ですが、女性だけでなくもちろんスイスの人たちの平均賃金が高いわけで、そうするとどうしてもワインのコストパフォーマンスが良くはないイメージでした。しかしこれは4000円台で中身がお値段にともなうのでお求めやすいと思います。ボトルのデザインも洗練されていておしゃれです。スイス海外赴任ご経験者のお客様よりシャスラのワインの販売はないかとお問い合わせを頂きますが、今度はこのワインをおすすめしてみようかしら。ギフトにも素敵なジャケットですしね。

ドメヌ・ラ・コロンブ 価格 4,200 円
デ ファクト
スパークリングワイン
産地 スイス ヴァー
ブドウ品種 シャスラ 100%
輸入元 岸本



何にでも合っちゃう レベルアップ春ロゼ

ワイン屋は、お客様でスティルワインのロゼを上手に召し上げる方にお会いすると尊敬のまなざしで見ちゃいます。食卓に揃えるだけで上級者に見えるこのロゼはワインの方が食べ物を迎えるに行っている気がします。相手を選ばないと言いますか肉も魚もこれ1本でいいのではないかと思います。いっしょに頂いた揚げたてのコロッケ、若鳥のから揚げが合いました。清少納言も「春はあげもの」と昔から言いますから?とどどんアゲアゲでいきましょう!
ピエモンテ州のこのワイン、色もさることながら味も綺麗。スパンナ(ネッピオーロの地方名)で作った贅沢な辛口ロゼ。ワインと美味しいごはんが幸せ色に染まり、身も心もスプリングハズカムになれること請け合いです。

カンティーナ・デルシニョーレ 価格 3,500 円
ラ・グラツィア・コスタ・デッラ・セージア
ロゼワイン
産地 イタリア ピエモンテ州
ブドウ品種 スパンナ(ネッピオーロ) 100%
輸入元 セールス・レップ・インターナショナル



価格はいずれも税別、送料別です。

WINEWHAT online shop [はこちら!](https://shop.wine-what.jp/)

15.0点



17

ドメス・ラ・コロンプ

デ ファクト
2019[泡・白]

青リンゴ、白バラの花弁をおもわせる可憐な印象。活気の溢れる豊かな酸がタイト感を与えている。繊細な味わいのスパークリングワイン(紫)。ニュートラルな芳香。アフターテイストに心地よいほろ苦さが残る、すっきりした辛口(柳)。アンセストラル製法によるベティヤン・ナチュレル。ブドウ栽培はデメテル認証のビオディナミ。亜硫酸無添加。

●生産国/地域:スイス/ヴォー ●品種:シャスラ100%
●希望小売価格:4,320円 ●輸入元:岸本

15.5点



15

フォンカリユ

ヌ・ヴォ・テ
2019[赤]

深いルビー色。熟したブラックプラムにミントのような清涼感のある香りがすっと抜ける。滑らかなタンニンがエレガント。フィニッシュに血液っぽさを感じる(紫)。紫貴さんの言われる通り、血っぽいニュアンスがあり、とても個性的なフレーバー。酸が高く、渋みも強い。レバニラ炒めと合わせてみたい(柳)。交配品種のアルタバンとヴィドックをブレンド。

●生産国/地域:フランス/ラングドック・ルーシオン ●品種:
アルタバン60%、ヴィドック40% ●希望小売価格:1,350円 ●輸入元:スマイル

15.5点



13

パパリ・ヴァレー

スリー・クヴェヴリ・テラスズ ロゼ
2019[ロゼ]

淡いバラ色。鼻腔を突き抜けるようなツンとした感覚は、なぜか病みつきになる。ピーツ、オレンジの花。鋭角な酸味とタンニンが収斂性を醸し出している。ワイン会に持っていけば人気者間違えなし(紫)。オレンジピールの香り。果実の集中度が高く、そして収斂性の渋み。(柳)。果皮や種も含むルカツイッテリの果汁にサベラヴィの果皮を加え、クヴェヴリで発酵。

●生産国/地域:ジョージア/カヘティ ●品種:ルカツイテリ
97%、サベラヴィ3%(果皮のみ) ●希望小売価格:3,000円 ●輸入元:モトックス

15.0点



18

サニー ウィズ ア チャンス オブ フラワーズ

シャルドネ
2019[白]

バナナやマンゴーの香りは南国のリゾート感満点。そこにゴージャスなヴァニラが寄り添う。はっきりとした果実味とねっとりとした口当たりがインパクトを醸し出している(紫)。濃い黄金色。濃厚なハチミツの香りで過熟感すら見られるが、酸味はしっかり。未経験の不思議なバランスをもつシャルドネ(柳)。残糖20、9%の低アルコール。グルテンフリー。

●生産国/地域:アメリカ/モンレー ●品種:シャルドネ
100% ●希望小売価格:1,950円 ●輸入元:オルカイン
ターナショナル

15.5点



16

サム・ハロップ

オネタンギ シラー
2018[赤]

クリーム・ド・カシスのような濃厚な香りに、白胡椒がアクセント。口中含むと、とろりとブルーシロップをなめるような甘美さ。それでいてワインがジャムのようにならないのはフレッシュな酸の賜物だろう(紫)。色調明るく、しなやかな口当たりでスルスルと飲める。価格が半分ならありかも(柳)。MWのサム・ハロップがワイヘケ島で造るシラー。

●生産国/地域:ニュージーランド/ノース・アイランド ●品種:
シラー100% ●希望小売価格:7,550円 ●輸入元:モト
ックス

15.5点



14

KWV

KWV コンコルディア 赤
NV[赤]

フレッシュなブルーベリー、針葉樹林や苔のような香りが深みを与える。澁潤とした第一印象。スムーズなタンニンが心地よい。アフターにも嫌味がなく、毎日気兼ねなく飲めそう(紫)。チャーミングな赤い果実にミントの爽やかさ。ライトボディながら、アフターには調和の取れた渋みも感じられる。日常の食卓用に、常備しておいて損はなし(柳)。

●生産国/地域:南アフリカ/西ケープ ●品種:カベルネ・ソ
ーヴィニオン、シラズ、メルロー、ピノナージュ その他 ●希
望小売価格:710円 ●輸入元:国分グループ本社