

いつも葡萄屋をご愛顧いただき、ありがとうございます。

冬にまた逆戻りしたような寒さが続きますが、いかがお過ごしですか？

最近、美味しいピノノワールに出会えることが増えました。

映画「サイドウェイ」の影響でしょうか。

人生は極上のワインのように、そのピークを迎える日まで日ごとに熟成し複雑味を増す。

マイルスのお気に入りであるピノノワールを飲みながら人生について考えるのも楽しいですね。

昨今人気の高いピノノワールは世界で注目されるようになりました。

繊細でデリケートな品種であるため、細心に注意を払って醸造しなければならない、気難しい品種です。

極めて明瞭にテロワールを反映する能力を持ち、わずかな気候や土壌の違いでも香りや味わいに変化するため、国や地域、畑や村毎に個性的なワインが造られます。

ピノ・ノワールは、圧倒的な芳香性と、美しい官能的な味わいが魅力の品種です。

是非、世界のピノノワールを自宅で体感してみてください。

---

● 世界のピノノワールを体感してみませんか？

---

チェリーの香りを漂わせたチャーミングな味わいを楽しませてくれるピノ・ノワール種。

ただこのピノ・ノワールもワインの作り手によって味わいに力強さが加わったり、熟成感とともにその年輪を楽しめるワインまでさまざまな幅を見せてくれます。

繊細な黒ブドウ品種として知られるピノ・ノワール。

このデリケートな品種の栽培と醸造に成功した世界 6 カ国のピノ・ノワールを集めました。

フランス、オーストリア、ルーマニア、南アフリカ、カリフォルニア、オーストラリアの葡萄屋ソムリエ厳選の世界のピノノワールをお楽しみください。

●◎●世界のピノノワール赤ワイン 6 本セット●◎●

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=177](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=177)

通常価格 11,071 円 → 販売価格 (税込) 9,980 円 (もちろん送料無料)

《セット内容》

フランス産 ●オー・コート ブルゴーニュ・ピノノワール販売価格(税込)： 1,890 円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=152](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=152)

いきいきとしたベリーの香りと果実味。木イチゴの果実が口の中でふわっと広がります。ピノノワールを知り尽くした作り手の技術がつまった 1 本です

オーストリア産 ●マインクラング ピノノワール【Meinklang】販売価格(税込)： 2,317 円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=223](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=223)

有機で作られるエレガントワイン

愛らしいサクランボの香りと渋みが特徴的。

ピノノワールのエレガントさを全身に感じられる赤ワインです。

ルーマニア産 ●ピノノア・スペシャル・リザーブ【Prahova Valley】販売価格(税込)： 1,680 円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=139](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=139)

豊かな香りと変化してゆく味わい

しっかりとした果実味とタンニンが、時間と空気接触によって、時間が経つにつれて滑らかに変化していきます。

じっくりとシルキーに変わっていくところをぜひお楽しみください。

南アフリカ産 ●タンディ・ピノノワール【Thandi Pinot Noir】販売価格(税込)： 2,132 円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=321](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=321)

イチゴのような甘い香りに、ほのかに樽の香り。

シルキーななめらかなタンニン、ソフトで柔らかな口当たりとブドウの甘み。

落ち着いた長い余韻がエレガントに続きます。

南アフリカ航空のプレミアクラスで採用された実績があります。

「フェアトレードワイン」として成功し、「マンデラ賞」を受賞。

.....

「タンディ」とは、アフリカ系コーサ人の言葉で「愛」を意味する。

母親が赤ん坊を抱いているラベルは、母が子供を愛するように、このワインも愛情をもって大事に育てたいという想いが込められている。

ホワイトデーのプレゼントとしても、お勧めの 1 本です。

.....  
カリフォルニア産 ●ハンティントン ピノ・ノワール【Huntington】販売価格(税込) :  
1,575 円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=67](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=67)

チェリーのフレッシュな香りとともに、なめし革や血などの複雑さを備えた香りと、  
しっかりとした酸味、やわらかいがしっかりとしたタンニンのあるしっかりとしたボディ  
ピノ・ノワールのさわやかな印象のニューワールドらしい特徴があって、お薦めです。

オーストラリア産 ●ペタヴェル イブニングスター・ピノ・ノワール販売価格(税込) :  
1,470 円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=153](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=153)

香りは本格的なピノノワールの熟成感がまず伝わってきます。  
スパイスや樽のニュアンスに動物香も感じられ、とても厚みのある香り。  
味わいは果実のボリューム感があり、シルキーなタンニンが舌のうえにしっかりと余韻  
として残ります。  
フラッグシップの最高級ワイン「イミグレ・シラーズ」を作るペダヴェル・ワイナリー  
の作ったピノノワールです。

上記商品を各1本ずつ入れたお得なセットにしました。

●◎●世界のピノノワール赤ワイン6本セット●◎●

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=177](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=177)

通常価格 11,071 円 → 販売価格 (税込) 9,980 円 (もちろん送料無料)

ピノノワールファンには堪らないセットです♪

---

●  
最高の場所と品質を求め辿りついたアルゼンチン！メンドーサ！

---

●  
南半球のアルゼンチンは夏！カーニバル真っ只中♪

ブラジルのリオのカーニバル同様に、全国的に大規模なカーニバルが2月中旬まで  
行われています♪

キジやガチョウなど本物の鳥の羽毛などで手作りされた特別な衣装をまとった  
踊り子達や、華やかなパレード車が1キロ半の距離を行進します。  
地方の町々が観光客でいっぱいになる年に1度のイベントです！

2月下旬にはメンドーサでワイン収穫祭が行われ、パレードや民族舞踊等のイベントが連日  
楽しめます！

アルゼンチン旅行に、最適の季節がやってきました！

南米のパリと称されるブエノスアイレスで、タンゴを鑑賞し、イグアスの滝、カラファテの氷河という、アルゼンチンが誇る2つの大自然も堪能してはいかがでしょう。

魅力的な国アルゼンチンの旨み溢れる有機ワインをご紹介します。  
オーナーのジャンブスケは、1948年に南フランスのカルカソンヌで生まれました。ワイン農家三代目の彼は、その地で20年にわたる努力の結果、立派な葡萄園に育て上げ、商業的にも成功を収めました。  
しかし、彼はさらに優れた品質の追い求めるうち、理想の土地を探すため世界中のワイン産地を旅してまわるようになり、アルゼンチンのメンドーサのトゥブンガトの葡萄畑と出会ったのです。

ジャンはアルゼンチンへ渡る一大決心をこう語りました。  
「私は世界で最高の場所を選んだ。それは最高の品質の自然なワインを造るためというだけでなく、平和で快適な生活のためにも最高の場所なのだ」。  
彼の選んだアンデス山脈の畑は、地上よりブドウの摘み取りが遅くゆっくと熟し、糖分だけでなく、「旨み」となるさまざまな成分(酸、ミネラル等)が豊富に含まれています。標高1,200mの畑だからこそ生み出せるスタイル、それはエレガントでしなやかな奥深い味わいのワインとなるのです。  
有機農法で葡萄を育てるために、すべて手作業で手入れを行い、化学肥料は基本的に使用していません。収穫は手摘みで行われます。

●ドメヌ・ジャン・ブスケ カベルネ・ソーヴィニオン販売価格(税込)：1,680円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=615](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=615)

フレンチオークとアメリカンオークで3カ月、さらにボトルで最低4カ月熟成させています。

濃い赤みを帯びた紫色、赤いベリー系の果実と甘いスパイスが混ざり合った深い香りがあります。芳醇でまろやか。ほのかな甘みがたまりません。

なめらかなタンニンが感じられ、長くしっかりとした余韻があります。

★12本のケースでお買い求めいただくと、なんと10%OFFです！

●ドメヌ・ジャン・ブスケ カベルネ・ソーヴィニオン<赤>

20,160円(12本) →10%OFF 価格18,144円(12本) もちろん送料無料！

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=643](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=643)

◎●◎●◎●◎葡萄屋ソムリエSATSUMIのお料理レシピ◎●◎●◎●◎

ドメヌ・ジャン・ブスケ カベルネ・ソーヴィニヨンにぴったりの簡単で  
美味しい料理レシピを紹介いたします。

アルゼンチンの伝統料理、『マタンブレ』という牛肉料理です。

『マタンブレ』とは「空腹しのぎ」という意味。  
現地では前菜として用いられるようです。

マタンブレ(牛の脇腹肉)を使って、野菜やゆで卵などを巻く「牛肉ロール」。  
切って並べると、断面の野菜が色鮮やかでとてもキレイです。  
おもてなしやパーティなどにお勧めです。

牛肉の味わいがジワッと出てきて、さっぱり頂けますので、ぜひお試しください。

[http://www.budouya.jp/user\\_data/recipe/recipe/index.html](http://www.budouya.jp/user_data/recipe/recipe/index.html)

#### ◎材料

牛肉肩ロース肉の薄切り 200g  
にんじん 3cm  
セロリ 10cm  
玉葱 小 1/4 個  
ゆで卵 1 個  
バター 10g  
チリペッパー (カイエンヌペッパー)  
ナツメグ  
塩、こしょう、レモン、セロリの葉などの青み

#### ◎作り方

①野菜は全て細かいみじん切りにし、塩を軽く振る。5分ほどしたら、ゆで卵の  
みじん切りを加えて混ぜる。

②牛肉は一枚ずつ広げ、塩・こしょう・ナツメグ・チリペッパーを振る。①を肉の  
手前に置き、端から巻く。

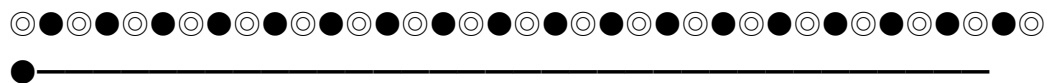
③フライパンを弱火で温め、バターを溶かし、②の巻き終わりを下にして並べ、

蓋をしじっくり蒸し焼きにする。  
たまに、バターを肉の上にまわしかける。肉は動かさないようにする。

④肉に火が通ったら、レモンや青みと盛り付ける。フライパンに残ったバターをかけて出来上がり。

※チリペッパーはお好みで調節してください。  
※面倒ですが、みじん切りは出来るだけ細かくしてください。舌触りが違います。

[http://www.budouya.jp/user\\_data/recipe/recipe/index.html](http://www.budouya.jp/user_data/recipe/recipe/index.html)



ホワイトデーにシャトー カロン セギュールをお勧めします

メドックに1級の畑を持ちながら3級のカロンを愛してやまなかった伯爵が

「われラフィットやラトゥールを造りしが、わが心はカロンにあり」

と言って友人を驚かせたという逸話があります。  
ハートのマークには伯爵のそんな熱い想いがこめられています。

フランス/ボルドー/サンテステフ

●CH カロン セギュール 2007

通常価格(税込)：11,900円 → 販売価格(税込)：7,800円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=644](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=644)

飲み頃は10年後。10年後の2人の記念にいかがですか？

●南アフリカ風バレンタインはいかがですか？

南アフリカではバレンタインのチョコレートのかわりにこのワインを贈る人も！  
完全割当てで入手困難な限定品！！南アフリカNO.1ワイナリーの  
ブーケンハーツグループ社のフルボディ赤ワインをご紹介します。

●ブーケンハーツグループ・チョコレートブロック 販売価格(税込)：3,683円

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=325](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=325)

シンプルなラベルに贈る人のメッセージが書けるようになっています。



葡萄屋主催の試飲会をご案内します。(不定期です)

ご友人、ご家族も会員登録していただければ、チャンスもアップ！  
葡萄屋倶楽部をどうぞ宜しくお願いいたします。



\*☆\*:::\*☆\*\*☆\*:::\*☆\*\*☆\*:::\*☆\*\*☆\*:::\*☆\*\*☆\*:::\*☆\*\*☆\*:::

### 今月のプレゼントワイン

「神の雫」で 16,000 円のワインに負けない!!と絶賛されました!

カサーレ・ヴェッキオ モンテプルチアーノダブルツツォ 2007

[http://www.budouya.jp/products/detail.php?product\\_id=293](http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=293)

通常であれば1本の葡萄の樹に8房の実をつけるところを、わずか2房に制限して、通常の4倍に凝縮した作った1本。

色も濃く、香りも際立っており、味わいも驚くほどの凝縮感。

発酵はステンレスタンクで行われ、アリエ産のフレンチオーク(新樽)で4か月熟成されます。

圧倒的なボリューム感はこの価格帯では考えられないほど強烈。

2005年のヴィンテージでは、ガンベロ・ロッソ 2007年度版で、この価格帯では素晴らしく高い評価である2グラスを獲得。

★葡萄屋倶楽部の会員の方から抽選で毎月1本、プレゼント!!!!  
毎月末抽選を行います。

抽選の結果は、3月1日メールにて当選者の方へお知らせいたします。  
毎月どんなワインがプレゼントになるか、楽しみにしてくださいね♪

\*☆\*:::\*☆\*\*☆\*:::\*☆\*\*☆\*:::\*☆\*\*☆\*:::\*☆\*\*☆\*:::\*☆\*\*☆\*:::

今回も最後までメルマガを読んでいただいて、ありがとうございました。



