

広島大学 関東ネットワークワインパーティ

(2023年2月22日(水))

祝 東京オフィス移転一周年



ワインリスト



食前酒

Sparkling
wine

スパークリングワイン



祝 1 スパークリング フランス・ラングドックルーション Rosier (ロジエール)

目を引く深紅の祝記念日用ボトル。地中海を臨むリゾート地であり、ワインの一大消費地でもある南フランス産。シャンパンと同じ製法で造られていて、エレガントで生き生きとした香り。ハレの日の乾杯用スパークリングワイン。

祝 2 スパークリング イタリア・ヴェネト Luxury (ラグジュアリー)

記念日用スパークリングワインのイタリア版。名前のとおりボトルも中身も贅沢。美しく輝く黄金色の細やかな泡立ちと、あふれるような豊かな香り。フルーティな辛口で、酸、ミネラルともに十分な、調和のとれた味わいの記念日ボトル。

祝 3 スパークリング スペイン・カタルーニャ Thank You! (サンキュー!)

東京オフィスより皆様に感謝を込めて、「ありがとう」を届けるワイン。華やかなパッケージで、thank you の文字とハートのデザインが施されたボトル。ボトルの裏面には日本語を含む9ヶ国語で「ありがとう」の文字が並んでいる。大切な人へ心よりの感謝を伝えるワイン。

祝 4 スパークリング 日本・甲州 Choujou (重畳)

ワイン名の重畠とは、幾重にも重なることを意味し、幸福が重なることを願うワイン。甲州産ぶどうを樽熟成し、ほのかなオークの香りと、ほど良い酸味のある、バランスの良いスパークリングワインに仕上がっている。本日のワインはその2013年もので、10年熟成の記念盤。



祝1ロジエール



祝2ラグジュアリー



祝3サンキュー!



祝4重畠



White Wine 白ワイン



5 白ワイン フランス・ボルドー **Bordopure (ボルドピュール)**

有名生産者がひしめく銘醸地ボルドーで、多数のシャトーを運営する造り手。ボルドーを代表する白ワイン品種ソーヴィニヨン・ブランによる、典型的なボルドーの上品で華やかな香り。柑橘のしっかりした酸味とフレッシュなハーブの風味が爽やか。

6 白ワイン フランス・カルヴィソン **Les Vignerons (レ・ヴィニュロン)**

かつて、ピカソ、セザンヌ、ルノワール、ゴッホなど、多くの芸術家たちが訪れた南フランスの芸術の街カルヴィソンの産。地中海品種ヴィオニエ特有のアプリコットや白い花の華やかな香り。しっかりとした骨格で、厚みのある、フレッシュでふくよかな味わいの南仏産白ワイン。

7 白ワイン イタリア・ヴェネト **San Zenone (サン・ゼノーネ)**

イタリアワインのベスト・プロデューサーなど受賞歴の多い生産者集団が放つ白ワイン。国際品種と北イタリア地場品種の3品種混醸で造られている。白い花や白桃を思わせるフルーツの香り。フレッシュな酸と適度なミネラルがバランス良く共存し、飽きのこない飲み心地。

8 白ワイン イタリア・エミリアロマーニャ **Romagna Albana (ロマーニャ・アルバーナ)**

パルマの生ハムやチーズのパルミジャーノ・レッジャーノなどで知られる食の都エミリア・ロマーニャ州は、それ以上にワインの名産地でもある。このワインは同州が誇るアルバーナ種で造られた最高格付けワインで、白でありながらタンニンを多く含む、しっかりとした味わい。



5ボルドピュール

6レ・ヴィニュロン

7サン・ゼノーネ

8ロマーニャ



White Wine 白ワイン



9 白ワイン ハンガリー・トカイ Chapel Hill (チャペル・ヒル)

ハンガリーは、ローマ時代からワイン造りを行っている、2,000年の歴史を誇るワイン王国。完熟した柑橘系フルーツや青りんごを思わせるきれいな酸と心地良いスパイス感が調和され、味わい全体に丸みを与えており、ワイン王国からの白ワイン。

10 白ワイン テリ・セントラルヴァレー El Howard (エル・ハワード)

癒し系マカロニ・ペンギンの可愛いラベル。チリ最大の産地セントラル・ヴァレーで育ったぶどうで造られる白ワインで、新鮮な桃やパイナップル、洋なしの芳醇でフルーティな香り。爽やかな口当たりで、まろやかで熟した果実の味わいが口の中を満たす。

11 白ワイン オーストラリア・南オーストラリア Mac Andrews (マック・アンドリュース)

2品種のブレンドで造られる華やかな香りに果実味も豊かなワイン。熟した黄桃やライチなどの豊潤でアロマティックな香りが漂う。ふくよかで厚みのあるフルーツ感の広がる味わいを、柔らかな酸味が引き締める。豪州的なリッチな味わいの白ワイン。



9 チャペル・ヒル



10 エル・ハワード



11 マック・アンドリュース



Rosé wine

ロゼワイン



～ 世界は今もロゼ・ワインブーム。満月の夜に願いを込めて
ロゼワインを飲むと、その想いがかなうと言う。
次の満月の夜は、3月7日（火）です。～

12 ロゼワイン フランス・ラングドック **Appetit de France (アペティ・ド・フランス)**

フランス語で「フランスの食欲」を意味するワイン名のとおり、いろいろな料理と合わせられる食中酒向きの、きりっとした辛口ロゼワイン。ラズベリーを思わせるフレッシュなアロマ。フルーティで凝縮したストロベリーのアフター（余韻）。南仏で人気のシラー種 100%。

13 ロゼワイン ポルトガル・ドウロ **Mateus Rose (マテウス・ロゼ)**

生涯最初のワインはこれから入るべし、と言われるほど必須の銘柄。単一ブランドとしては世界で最も売れている銘柄の一つで、世界120ヶ国に輸出されているポルトガルが誇る、世界的に知られた有名なロゼ・ワイン。甘い微炭酸の飲み口のため、上級者にはジュース感覚。



12 アペティ・ド・フランス



13 マテウス



RED WINE

赤ワイン



14 赤ワイン フランス・ボルドー Chateau Tours Des Murasses(シャトー・トゥール・デ・ムラス)

世界のワインマーケットをリードするボルドー赤ワインの典型的な豊かな味わい。野いちごやブルーベリーなどの果実味に、ベーゼルナッツのニュアンスが加わる。しなやかで、口当たりが滑らか。後味に心地良いタンニン（渋味）を感じさせる厚みのあるボルドー赤ワイン。

15 赤ワイン イタリア・アブルツォ Rossoreale(ロッソレアーレ)

辛口評価で知られるイタリアのワイン評論誌ルカマローニで、2,501 もの生産者の中でトップに選ばれた実績を誇るファルネーゼ社が造るワイン。国際的にも高く評価され、その名は広く知られている。イタリアを代表するサンジョヴェーゼ種で造られ、フルーティな芳香が広がる。

16 赤ワイン イタリア・シシリー（シチリア） Preciso（プレシーソ）

イタリア最南端、太陽の恩恵厚いシシリー（シチリア）島産の赤ワイン。シシリーといえば、日本と同様で、周囲を海に囲まれているため、魚介類をよく食べる場所。そんなシシリーから、魚介料理に合わせる、柔らかくボリュームのあるシシリーらしい魅力な赤ワイン。

17 赤ワイン スペイン・ラマンチャ Gran Reina（グラン・レイナ）

世界的に知られるスペインの大手生産者が造る赤ワイン。果実味が豊かで、ほど良い渋味と、柔らかい酸味に甘味。食べ頃の赤黒系フルーツの香りと、口当たりの優しいドライ感を帶びたみずみずしい果実味が心地良い。



14 トゥール・デ・ムラス

15 ロッソレアーレ

16 プレシーソ

17 グラン・レイナ



RED WINE

赤ワイン



18 赤ワイン アメリカ・カリフォルニア **Eagle Creek (イーグル・クリーク)**

カリifornia特有のぶどう品種ルビー・カベルネを使用して造られた、ほんのりとした甘味のある赤ワイン。コクがありながらフルーティでフレッシュな味わいと柔らかい口当たりで、食事の邪魔をせず、料理に寄り添うような優しい赤ワイン。

19 赤ワイン アルゼンチン・ mendosa **Astica (アスティカ)**

アルゼンチンの太陽に向かって咲く花々をイメージして造られた、フレッシュでしなやかな赤ワイン。完熟したベリーのアロマとまろやかな口当たり。造り手トラピチェ社はアルゼンチンを代表する老舗ワイナリーで、そのワインは世界60ヶ国以上に輸出されている名門。

20 赤ワイン チリ・セントラルヴァレー **Dancing Flame (ダンシング・フレーム)**

このワインのぶどう品種カルメネールは、フランスが原産でありながら、フランスではうまく育たず、チリで花開いた品種。今では全世界の生産量のほとんどをチリが占める。スムーズな口当たりと柔らかい果実味が特徴の赤ワイン。

21 赤ワイン チリ・マウレヴァレー **Cristalinda (クリスタリンダ)**

果実の凝縮味と、ブラックベリー やカシスの芳醇な香り。オークの樽香が漂い、濃厚でワイルドな味わい。アクセントのあるタンニン(渋味)と特有のディープな余韻が印象的な赤ワイン。



18 イーグル・クリーク

19 アスティカ

20 ダンシング・フレーム

21 クリスタリンダ