

お酒と食品の専門店 やまや オリジナル商品情報誌

Message de Yamaya

Vol.
280
February 2024



FRANCE FAIR サステイナブルワイン

おくって、もらって、嬉しいギフト。

WHITE DAY 3.14

産地探訪

フランス南西地方

- ジュランソン地区 -



SUSTAINABLE WINE

FRANCE FAIR PART.2

夏に向けて注目が集まるフランスは、実はサステイナブル先進国
イチオシのフランス産「サステイナブルワイン」をご紹介します



感動のときはもうすぐそこ
ひと足はやい乾杯を
先取りして
待ち遠しさをやまやから

世界をリードする ヨーロッパの有機認証制度

ブドウの栽培から醸造に至るまで、ブドウ本来の力を最大限に引き出すことを目指して造られ、健康で生命力豊かなブドウ樹ならではのミネラル感や果実味が魅力的なサステイナブルワインやピオワイン。1980年、世界に先駆けてフランス農業基本法に有機の定義が明記され、欧州各国で有機認証の制度が動き始めました。日本とEUは互いに有機認証の同等性を認めています。今回の特集ではEU認証を受けたワインを掲載しております。

ヨーロッパ各国の認証制度



AB マーク
フランス政府認定の有機認証マーク。ABは「Agriculture Biologique」の略で、「有機農業」を意味しています。最低3年間は有機農法を実施していることなど、厳しい基準が設けられています。



HVE認証
環境価値重視の略。フランスの農水省が制定し、CO2削減や殺虫剤削減など、環境に配慮したプロセスで生産される製品の証です。



デメター認証
1924年にルドルフ・シュタイナーが提唱したドイツのオーガニック認定。デメター認証を受けるには、バイオダイナミック有機栽培農法で栽培された農産物を用いることが条件。加工から保存、包装、流通に至るまで細かい基準を満たし、環境保護や安全性、農産物の生命力を最大限に生かす方法であるかどうかとも問われ、さらに厳しい審査を通らなければなりません。

Domaine PY

ドメーヌ ピー

①メルローオーガニック IGP ペイドック 赤・ミディアムボディ

熟した赤い果実、カシス、プラムなどを想わせる香り。柔らかく芳醇で、エレガントなタンニンを感じられる味わいです。

使用品種 メルロー:100%

②シャルドネオーガニック IGP ペイドック 白・やや辛口

白果実と柑橘類の香り。丸みがあり、凝縮感のある調和の取れた味わいです。

使用品種 シャルドネ:100%

③ロゼオーガニック AOP コルビエール ロゼ・辛口

シラー種、グルナッシュ種、サンソー種から生み出される香りと新鮮な味わいが特長です。

使用品種 シラー:50%/グルナッシュ:40%/サンソー:10%

各 750ml 本価 各 1,280円 参考税込価格 各 1,408円

オーガニック
ロゼワイン

酸化防止剤 無添加

酸化防止剤はワインの酸化を防止し殺菌効果のある添加物で、ワインにとっては薬のような存在。一方、むやみに使用しすぎると色味が薄くなったり果実味を損なうこともあるため、無添加ワインが着目されています。

Paradigme

パラディグム

①オーガニックレッド 酸化防止剤無添加 IGP セヴェンヌ

深い紫色。赤い果実のソースのような華やかな香り。爽やかかつ丸みも感じられる味わいで、チェリーのフレッシュなアロマが印象的です。

750ml 本価 1,380円 参考税込価格 1,518円

使用品種 メルロー:100%

②オーガニックホワイト 酸化防止剤無添加 IGP セヴェンヌ

フレッシュさやミネラルリティが調和した白い果実の豊かなアロマ。非常にフレッシュな味わいです。

750ml 本価 1,280円 参考税込価格 1,408円

使用品種 シャルドネ:100%

Point!
クロマグロの
カルパッチョ、
タバスコ、
チョコレート
ケーキに

Point!
牡蠣を
はじめとした
シーフードや
甘いチーズに

AOP: 原産地名保護 Appellation D'origine Protégée
(アペラシオン・ドリジン・プロテジェ)
IGP: 地理的表示保護 Indication Géographique Protégée
(アンディカシオン・ジェオグラフィック・プロテジェ)

Domaine SAINT-JEHOENNE

全てのブドウ畑をオーガニックに転換済み
環境に配慮された農法で
ブドウ栽培を行うワイナリー

ドメーヌ サンティエンヌ シガラコートデュローヌ ヴィラージュオーガニック

750ml 本価 1,800円 参考税込価格 1,980円

ラズベリーやイチゴにタイムやマルメロのニュアンスがある非常に豊かで繊細な香り。口当たりは非常に繊細で、スパイスの風味や、絹のようななめらかな上質なタンニンを感じられるワインです。

使用品種 シラー/グルナッシュ

Domaine François Chapuis

ドメーヌ シャビュイ オーガニック

①マコンヴィラージュ 2020 白・やや辛口

明るい緑のトーンがあるライトゴールド色。バナナとヘーゼルナッツを想わせる繊細で軽やかな香り。豊かでエレガントな味わいが長くバランスの良いワインです。

使用品種 シャルドネ:100%

②ブルゴーニュ シャルドネ 2020 白・やや辛口

緑がかった淡い黄白色。白い花や洋梨、白果実のような豊かな香りが広がります。バターで調理した魚や、豚肉料理、甲殻類や貝類とも相性抜群です。

使用品種 シャルドネ:100%

各 750ml 本価 各 2,500円 参考税込価格 各 2,750円

1997年創業
家族経営のドメーヌ

農業を使わない
自然農法で栽培を行う
など環境に配慮しつつ
高い品質のワインを
製造しています

醸造家/
フランソワ シャビュイ氏

③マコンマンセイ ルージュ 2020 赤・ミディアムボディ

赤果実の香り。爽やかかつ丸みがあり、力強い味わいで胡椒のようなスパイスさを感じられる肉厚なワインです。

使用品種 ガメイ:100%

750ml 本価 2,200円 参考税込価格 2,420円

Trente du château Peyrou 持続する美しい余韻

トラントデュシャトーペイルーヴァン ナチュラル 2020 カスティヨンコートドボルドー 酸化防止剤無添加

750ml 本価 2,400円 参考税込価格 2,640円 赤・ミディアムボディ

イチゴなどのベリー系果実やスパイスを想わせる香り。なめらかなタンニンとしっかりした骨格を感じられる豊かな味わいです。

使用品種 メルロー:100%

Château Saint-Yzans

シャトー サンティザン 2019 メドック 酸化防止剤無添加 赤・ミディアムボディ

750ml 本価 1,800円 参考税込価格 1,980円

紫がかった深いガーネット色。ブラックベリーなどの熟した果実の香りを非常に豊かに感じられるリッチで複雑な味わいです。

使用品種 メルロー:100%

La resistance 1967年創業 コートデュローヌを代表するユニオン

ラレジスタンス コートデュローヌ ルージュオーガニック 酸化防止剤無添加 赤・ミディアムボディ

750ml 本価 1,280円 参考税込価格 1,408円

深く濃い赤色。スパイスやカシスのニュアンスがある熟した果実の香り。エレガントで柔らかいタンニンとフレッシュさを感じられる味わいです。

使用品種 グルナッシュ:70%/シラー:25%/ムールヴェードル:5%

Point!
肉料理や
チーズと
よく合います

Mas Olivier 南フランス フォージュール産の ヨーロッパ有機認証制度適合ワイン

マスオリヴィエ ビオ

①ロゼAOP フォージュール ロゼ・やや辛口

スイカやグアバ、イチゴを想わせるアロマ。ミネラル感とフルーティな味わいのバランスが絶妙です。

使用品種 サンソー:60%/グルナッシュ:40%

②レッドAOP フォージュール 赤・ミディアムボディ

チェリーやプラムの香り。僅かにスパイスさがあります。やわらかなタンニンが心地よいワインです。

使用品種 シラー/グルナッシュ/カリニャン/ムールヴェードル

各 750ml 本価 各 1,380円 参考税込価格 各 1,518円

オーガニック
ロゼワイン

Les Herbes Hautes

南フランスで熱い注目を浴びている
ワイン醸造家ジェフ・カレル氏がおくる
南仏コルビエール産のオーガニック赤ワイン

レゼルヴォート オーガニック ルージュ 2021 ジェフカレル AOP コルビエール 赤・フルボディ

750ml 本価 1,580円 参考税込価格 1,738円

キルシュ、ラズベリー、プラム、スパイスの繊細かつ華やかな香り。ピュアでエレガント、フィネスに満ちており、このエッセンスがワインに凛とした印象を与え、最初はシルキーで、その後凝縮感と力強さが増していきます。

使用品種 グルナッシュ:65%/カリニャン:20%/シラー:15%

Chateau Beaubois

シャトー ボーボワ エレガンス ①オーガニック ルージュ AOP コスティエールドニーム 赤・ミディアムボディ

赤果実や黒果実のフルーティな味わいに胡椒のスパイスを感じます。絹のように滑らかな濃厚なタンニンと上品なフルーツの香りの余韻をお楽しみいただけます。

使用品種 シラー:80%/グルナッシュ:20%

Point!
肉料理は
もちろん
野菜料理にも
合います!

②オーガニック ブラン AOP コスティエールドニーム 白・やや辛口

シトラス、オレンジブロッサム、ジュシーな味わいに、アカシア、ドライフルーツ、蜂蜜のアロマが印象的。力強さとエレガントで爽やかな繊細さを持ち合わせたワインです。

使用品種 ヴィオニエ:60%/ルーサンヌ:40%

各 750ml 本価 各 1,800円 参考税込価格 各 1,980円

Point!
食前酒に!
鶏肉料理、魚料理、
チーズとの
相性も抜群

Chateau La Blangquerie

シャトー ラブランクリー 2018 ボルドー シュペリウール BIO 赤・ミディアムボディ

750ml 本価 1,380円 参考税込価格 1,518円

深い紫色。繊細で複雑な香り。ブラックベリーのソースやココア、ほのかにピオニーやスモーク香のニュアンスも感じられます。果実の美しい凝縮感があるみずみずしい味わいです。

使用品種 メルロー:60%/カベルネフランおよびカベルネソーヴィニヨン:40%

Domaine des Hauts Fleurs

ドメーヌ デオフルーリ ロゼダンジュ オーガニック 2022 ロゼ・やや辛口

750ml 本価 1,280円 参考税込価格 1,408円

ラズベリー、イチゴ、アカスグリ、バラの心地よいアロマを持つ、柔らかく繊細なワイン。しなやかで調和の取れた味わいです。

使用品種 グロロー/ガメイ

Peau à peau

エシク ドリンクス ポーア ポー オレンジワインオーガニック 赤・辛口

750ml 本価 1,800円 参考税込価格 1,980円

ブドウの果皮ごと漬け込むマセラシオンという製法により、果実味とタンニンを感じられる味わいに仕上がりました。食前酒として、またはエキゾチックな料理との相性もよい注目すべきオレンジワインです。

使用品種 ソーヴィニヨンブラン:100%

オーガニック
オレンジワイン

料理に合うロゼワイン選び ロゼワインは色合いがそのまま味に表れるワインです。そのためシンプルなお料理には、タンニンが軽めの淡い色調のものを、醤油や味噌、煮詰めたソースを使ったお料理には、しっかりした味わいの濃い色調のものがベストマッチです。

Chateau BAS

フランス最古のブドウ栽培の歴史
プロヴァンスワイン

シャトーバス

①オーガニック ロゼ ロゼ・辛口

ラズベリーやリラの花のような香りを纏ったロゼワイン。

使用品種 グルナッシュ:50%/シラー:45%/ロール:5%

②オーガニック ルージュ 赤・辛口

シラー特有のブルーベリーのニュアンスにスパイス感やミントを感じます。

使用品種 シラー:70%/グルナッシュ:25%/カベルネソーヴィニヨン:5%

各 750ml 本価 各 1,580円 参考税込価格 各 1,738円

WHITE DAY 3.14

おくって、もらって、嬉しいギフト。

すきとありがとうを伝える日、ホワイトデー。
大切な人へのギフトに、自分へのご褒美に、
年代性別を問わずたのしめるアイテムをセレクトしました。

甘口のスパークリング
ワインは、ケーキやフルーツ、
チョコレートとの相性抜群。
あの人の思い出しやお菓子を
愉しむおうち時間にも
おすすめです。



STILL WINE - 非発泡性ワイン -

シャンパーニュ地方の 非発泡性ワイン

かつての呼び名は
「ヴァン・ナチュール・ド・シャンパーニュ」。
今でこそシャンパンを生む銘醸地として
知られるシャンパーニュ地方ですが、
17世紀後半に初めてシャンパンが
造り出される以前は、ブルゴーニュと
競合する非発泡性ワインの産地でした。
シャンパンの需要が増えるほど
生産量が少なくなっていき、今では
貴重な存在になっています。



20 CUBE 【20キューブ】

20CUBE コトーシャンブノワ

①ルーージュ 赤・ミディアムボディ
心地よい酸味と繊細な口あたりが愉しめる、
チェリーや木苺を感じる味わい。

使用 品種
品種 ピノノワール: 50%
ピノムニエ: 50%

②ロゼ 白・やや辛口

程よい酸味と赤果実の香り、
フローラルな余韻が特長です。

使用 品種
品種 ピノノワール: 80%
ピノムニエ: 20%

③ブラン 白・やや辛口

心地よいミネラル感と柑橘類の
若々しい酸味が特長です。

使用 品種
品種 シャルドネ: 100%

各 500ml 本価 各 4,000円 参考税込価格 各 4,400円

*数量限定品のため、店舗によりお取り寄せとなる場合、または売り切れの場合がございます。

DESSERT WINE - デザートワイン -

世界3大貴腐ワイン産地 ソーテルヌ地区

CARMES DE RIEUSSEC 【カルム ドリュエック】

格付け1級シャトーのセカンドワイン

カルム ドリュエックソーテルヌ 2016 白・極甘口

750ml 本価 4,000円 参考税込価格 4,400円

明るく美しい黄色。マンゴーやパイナップルのトロピカル
フルーツの華やかな香りや、樽熟成によるオークの香りが
感じられます。バランスがよく、ロースト香やキャラメル
のニュアンスのある優しい甘みが特長です。

使用 品種
品種 セミヨン: 97% / ミュスカデル: 2%
ソーヴィニヨンブラン: 1%



LESCHARMES DE BROUSTET 【レシャルムドブルステ】

レシャルムドブルステ
2015 ソーテルヌ 白・極甘口

750ml 本価 2,500円 参考税込価格 2,750円

緑色に輝く明るい黄白色。トロピカルフルーツのアロマが桃などの白
果実やフローラルのアロマに変化し、繊細かつ優雅に持続します。後
を引くアンズやマンゴーの素晴らしい風味を愉しめるワインです。

使用 品種
品種 セミヨン 70% / ソーヴィニヨンブラン 30%



CHATEAU BARRAU 【シャトーバラウ】

シャトーバラウ 2016 ソーテルヌ 白・極甘口

375ml 本価 1,580円 参考税込価格 1,738円

明るい黄白色。アプリコットやエキゾチックフルーツなどのドライフルー
ツの複雑な香りが特長です。味わいは口当たりがよく、芳香が立ち上がり、
僅かにウッディなノートと合わさった長く滑らかな余韻で終わります。

使用 品種
品種 セミヨン: 80% / ソーヴィニヨンブラン: 15% / ミュスカデル: 5%



自然が作り出した 奇跡のワイン 貴腐ワイン

貴腐菌を用いた特殊な製法で糖分を高めた
ブドウを原料として造るワインのことを
貴腐ワインと呼びます。厳しい生育条件の
中で生まれた極甘口の逸品です。

蜂蜜を想わせる芳醇な
香りは、ブルーチーズや
チーズケーキとも
好相性です。

CHATEAU LES MOULINIÈRES 【シャトーレムーリエール】

シャトーレムーリエール
オーガニック 2022 モンバジャック 白・極甘口

750ml 本価 2,200円 参考税込価格 2,420円

透き通った美しい黄白色。すっきりし
た甘味とフレッシュさが感じられるバ
ランスの良いワインです。

使用 品種
品種 セミヨン: 90% / ソーヴィニヨンブラン: 5% / ミュスカデル: 5%



CHATEAU VÉRISSE 【シャトーヴェリス】

シャトーヴェリス 2022 ルビアック 白・極甘口

750ml 本価 1,800円 参考税込価格 1,980円

金色のトーンが入った美しい色合い、蜂蜜やスパイス
に漬けた果実の香りと芳醇な味わいが広がります。

使用 品種
品種 セミヨン: 80% / ソーヴィニヨンブラン: 20%



SPARKLING WINE - 発泡性ワイン -

DUCHESSALIA 【ドゥケッサリア】

ドゥケッサリア

①モスカートダスティ DOCG 白・やや甘口

モスカートピアンコ種を用いて造られる、
トスカナ独特の微発泡ワインです。

750ml 本価 1,280円 参考税込価格 1,408円

使用 品種
品種 モスカートピアンコ主体

②アスティ スブマンテ DOCG 白・甘口

マスカットブドウ（モスカート）のフ
ルーティさと藤やアカシアの花を想
わせる香り。アルコール度 7%の甘
口スパークリングワインです。

使用 品種
品種 モスカートピアンコ主体

③アスティ セコ DOCG

発泡・白・やや辛口

フレッシュでありながら円熟した
フルーティな香りとのバランスが
非常にとれた 1本です。

使用 品種
品種 モスカートピアンコ主体

各 750ml 本価 各 980円 参考税込価格 各 1,078円



CHIARLI 【キアルリ】

キアルリ ランブルスコピアンコ

750ml 本価 980円 参考税込価格 1,078円

イタリア独特の弱発泡性ワイン。黒ブドウの
一種であるランブルスコ種からのやや甘口。
すっきりとしたさわやかな味わいです。

使用 品種
品種 エミリアロマーニャ州産ランブルスコ種ブレンド



BATASIOLO 【バタジオーロ】

バタジオーロ モスカートダスティ ボスカレート

750ml 本価 1,480円 参考税込価格 1,628円

金色がかかった麦わら色。品種特有の香りと甘みとやわ
らかさのある口あたり。バラやピーチ、アプリコット、オレ
ンジの花を想わせるアロマティックな微発泡ワインで
す。デザートと合わせてお楽しみください。

使用 品種
品種 モスカートピアンコ主体



イタリアワインの格付け



イタリアワインの格付け等級の1つである「D.O.C.G.」。
4段階ある格付けのうち、最上位の等級です。イタリアワイン法
は1963年に制定され、上位からDOC→IGT→VdTの3つに分類
された後、1984年にDOCGが最上位として加わり、更に2009年
にE.U.法でワイン法が改正され、等級の名称が新しくなりまし
た。現在でも、ワインのラベルには旧法の D.O.C.G. や D.O.C.,
I.G.T. が表記可能で、新名称の D.O.P. 表記も認められています。
DOCG: 統制保証付原産地呼称ワインの略称 Denominazione di
Origine Controllata e Garantita (デノミナツィオーネ・ディ・オ
リジネ・コントローラータ・エ・ガランティータ)

RED SWEET WINE - 赤甘口ワイン -

DUCHESSALIA 【ドゥケッサリア】

ドゥケッサリア

①バンケット スブマンテ
ロッソ 発泡・赤・甘口

スマレなどの花や新鮮な果実の
アロマ。適度な酸味に加えて
甘みを感じる赤のスブマンテです。

使用 品種
品種 ブラケット/フレイザ/
マルヴァジア

②ガラ ロザ 発泡・赤・甘口

イチゴやレッドベリーのアロマ。甘口ながら
爽やかでバランスの取れた味わいです。

各 750ml 本価 各 880円 参考税込価格 各 968円



ATLANTE 【アトランテ】

アトランテ ランブルスコロッソ

750ml 本価 880円 参考税込価格 968円

イタリア北部独特のやや甘口微発泡性ワイン。
やわらかな甘みで食前酒にもぴったりです。

使用 品種
品種 グラスバロッサ種: 100%



CHIARLI 【キアルリ】

キアルリ ランブルスコロッソ

750ml 本価 980円 参考税込価格 1,078円

エミリアロマーニャ独特の弱発泡性ワイン。
その名前は使用するブドウ品種名に由来します。
やわらかなタンニンと程よい甘みが特長です。



COOKIE - ホワイトデーの定番クッキー かわいい缶入り！ -

JACOBSENS 【ヤコブセン】

①ヤコブセン オブデンマーク 缶

340g 本価 748円 参考税込価格 807円

バターを
たっぷり
使ったデン
マークビス
ケット。



②ヤコブセン オールド デンマーク 缶クッキー

150g 本価 398円 参考税込価格 429円

さっくりした
食感が特長。
ブルーベリー
風味の
クッキーです。



HAPPY DAYS 【ハッピーデイズ】

ハッピーデイズ 缶

150g 本価 398円 参考税込価格 429円

バターをたっぷり使ったデンマークビスケット。
かわいい缶デザインは6種類です。



SANGRIA - ワインに果汁などを加えたスペインの伝統的カクテル -

DON SIMON 【ドン シモン】

ドン シモン

①プレミアム サングリア 赤ワインベース・甘口

赤果実やオレンジピールの風味高いフルーティな
ノートが印象的なサングリアです。スペインの伝統
製法に則って造られたプレミアムな 1本です。華や
かなボトルデザインで、食卓を彩ります。

750ml 本価 1,000円 参考税込価格 1,100円

使用 品種
品種 テンプラニーリョ/ボバル/グルナッシュ

②サングリア 赤ワインベース・甘口

飲み口が軽く、フレッシュでフルーティな
甘さが特徴です。ホットワインにもどうぞ。

750ml 本価 680円 参考税込価格 748円

使用 品種
品種 テンプラニーリョ主体



フランスの隠れた銘醸地

フランス南西地方 フランス ～ジュランソン地区～

フランス南西地方は、ボルドーと

ラングドック・ルーションに挟まれたエリア。

近年、ワイン産地としての知名度が上がっており、

土着品種が多く存在していることから

そのユニークさで注目を集め、

品質の高さでも評価されています。

南西地方のワイン

フランス南西地方は、北側をボルドー、南側をスペイン、東側をラングドックに挟まれた広域のエリア。地域ごとに異なるスタイルのワイン造りが行われており、大きくはボルドーの近郊であるベルジュラックやモンパジャック、カオールまでがひとつのエリア。もうひとつは、スペインの国境付近、ピレネー山脈の麓エリアで、マディランやジュランソン、イレルギーのエリアである。ボルドー地方も地理的位置は南西地方に属するが、世界屈指のワイン産地であることからワイン地方を区分する上では独立している。地理気候の点からみれば、ボルドーと同様に気候に恵まれた地域であることから魅力的なワイン造りができるエリアである。

ジュランソン地区でのワイン造りの歴史



今回紹介する南西地方のひとつ、ジュランソン地区では、古くからワインの栽培が行われていた。サンティアゴデコンポステーラ(スペインにある大聖堂)の巡礼路にあたり、12世紀以降、巡礼者を迎える教会や修道院が増え、

ブドウ畑が拡大された。この巡礼者たちの手によって、元はこの地方の土着品種であった「カベルネ フラン」や「マルベック」など、いくつかのブドウ品種が他の地域に広がっていったと考えられている。

また、時代とともにボルドーワインが販路を広げていくのは対照的に、この地域のワインはその流れから取り残されていたため、数多くの固有品種がこの地に留まることになった。

19世紀末になるとフィロキセラとベト病に苛まれ、この地方のブドウ畑は壊滅的な被害を受けた。その後栽培農家は、より生産性の高いブドウ品種を肥沃な平地に植え、安価な日常ワインの産地となっていった。しかし、1956年の大きな霜害が転機となり、志の高い農家が量から質への転換を決意。収穫量は低いものの質の高いワインを生み出す地品種を植え、特有の個性を備えたワインを造るようになった。

カーヴ デ ガン ジュランソン社



ピレネー山脈の麓に1949年に設立したワイナリー「カーヴ デ ガン ジュランソン社」は、スペイン国境近く、ピレネー山脈の麓 ベアルン地方に位置し、年間27万人が訪れるベアルン地方で最も人気の高いワイナリーといえる。

ワイナリーはジュランソンとベアルンの原産地呼称のワインを製造し、およそ300の協同組合メンバーから成り立っている。テロワールや環境に配慮したワイナリーとして、合計1,200ヘクタールの畑をジュランソンに、150ヘクタールをベアルンに所有している。ワイナリーでは環境保護にも熱心に取り組んでおり、減農薬農法やサステナブル農法を行う他、全て手摘みでの収穫を行っている。その取り組みは「HVE3」「ISO9001」「ISO 14001」「FSSC 22000」の認証を得ていることでも証明されている。

CAVE DE GAN JURANÇON |

【カーヴ デ ガン ジュランソン社】

フランス南西地方
ジュランソン地区 人気のワイナリー

ジュランソン地区のテロワール*

土壌は、東側が石灰質の小石が混じる粘土、南側は粘土質、砂岩や石灰岩の土壌。温暖で湿気の多い海洋性気候、ピレネー山脈の影響でフェーン現象が起こり、ブドウの生育を促進し樹上での過熟が可能になっています。

*テロワール：ワインの味に影響を与える特定地域の気候や土壌、地形といった個性。



ALTITUDE

アルティテュード 300
ジュランソン ブラン750 ml 白・やや辛口
本価 1,380円 参考税込価格 1,518円

シルバーに輝く鮮やかなライトイエロー。ピーチやグレープフルーツを思わせるフルーティな香りで、爽やかな清涼感を感じる新鮮さと酸味のバランスが見事なワインです。お寿司やシーフードの入ったミックスサラダとの食前酒としておすすめです。

使用品種 グロ マンサン：100%

CHATEAU LES ASTOUS

シャトー レザストゥ
ジュランソン ブラン750 ml 白・やや辛口
本価 1,800円 参考税込価格 1,980円

シルバーの光を感じられる淡い黄色。シトラスと白い花のアロマを感じる香り。バランスの整ったフルーティな味わいとフレッシュな後味が特長です。カキやエビ、そしてイカや貝類などのマリナーージュをお楽しみ頂けます。

使用品種 プティ マンサン：100%



醸造家/ アンリ エストレーブ氏

1983年から協同組合の一員としてワイナリーに参画。2000年からはワイナリーのプレジデントとして長年培った知識と経験を活かし、ワインの品質向上に努めている。



フランス南西地方のブドウ品種

ジュランソン地区

辛口と甘口の白ワインが生産されており、「グロ マンサン」と「プティ マンサン」が栽培され、ブドウ品種の99%を占めています。また、ブドウの樹は春の霜を避けるために非常に高く植えられ、ブドウ自体も非常に高い耐性があります。

グロ マンサン

早熟で辛口・甘口
両ワインに使用される
基本品種です。

プティ マンサン

その名の通り果粒が小さく果皮が厚く、レーズンに非常に適した品種で長く成熟しておくことで偉大な甘口ワインを生み出します。



ベアルン地区

赤、ロゼ、白ワインが生産されており、赤とロゼはタナ、カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニオンが主要品種です。



DOMAINE LAMAZOU

ドメヌ ラマゾ ロゼ ベアルン

750 ml ロゼ・辛口
本価 1,280円 参考税込価格 1,408円

明るい濃いローズ。ラズベリーなどの熟した果実の強いアロマを感じる香り。バランスの整った味わいが長く残るエレガントさが特長です。

使用品種 タナ / カベルネ フラン /
カベルネ ソーヴィニオン

HVE認証 Haute Valeur Environnementale



環境価値重視の略。フランスの農水省が制定し、CO₂削減や殺虫剤削減など、環境に配慮したプロセスで生産される製品の証です。

酒の専門店 やまやがおすすめする

『歓送迎の贈りもの』 Welcome & Farewell

新たな出会いに、新たな門出に 誉れたる逸品

蔵を代表する本格芋焼酎「薩摩の誉」の寄せ書き専用ラベル。明治時代より伝わるかめ壺を用いて、職人の技で丹念に仕上げました。地元、南薩摩産のさつま芋の豊かな香りと、飲んだ後に続く独特の甘い余韻が特長の逸品です。百年を超え培われてきた、職人の技術と想いが凝縮された味わいは、酒類鑑評会で数々の賞を受賞しています。誉れたる逸品をお愉しください。



鹿児島県・指宿市

大山甚七商店



大山甚七商店の本格芋焼酎は、薩摩半島の最南端、指宿市宮ヶ浜で生まれます。「日本のハワイ」と呼ばれるこの地で、厳選した地元産の原料（水、さつま芋）によるこだわりの芋焼酎を端正込めて製造しています。

明治8年、芋焼酎の蔵元として創業した大山甚七商店は、現在にいたるまで、数々の銘焼酎を作り続けてきました。その芋焼酎の味わいは、歴代の「甚七」と、それを支え続けてきた職人たちによる百年を超える技術と想いが凝縮されて生み出されています。

築き上げられた想いと味は、代々伝わる製法で造られた芋焼酎「甚七」や、四代目甚七が考案し開発された銘酒「薩摩の誉」を始めとする、全ての銘柄で今も味わうことができます。特に「薩摩の誉」は、昭和48年から平成26年まで、鹿児島県本格焼酎鑑評会、及び熊本国税局酒類鑑評会において優等賞（総裁賞・会長賞）を計35回受賞するなど実力が認められた逸品です。

やまや限定販売

寄せ書き専用焼酎

日々の想いを
ラベルに寄せて
出会いと旅立ちの贈りものに
誉高い一本を

*商品画像はイメージとなります。

大山甚七商店 薩摩の誉 白麹 25度 寄せ書きラベル

720ml **1,300円** 参考税込価格 1,430円 / 1,800ml **2,500円** 参考税込価格 2,750円

合わせる料理やシーンに合わせて、お好みの飲み方でお愉しみ頂ける1本。
特に焼酎本来の味や香りを愉しむ飲み方は、ロックがおすすめです。氷が溶けるに連れて、
まろやかさと芋の芳醇な香りが軽やかに感じられます。

お買い物を時短したい
忙しい日に **やまやドライブスルー**

CLICK & PICK-UP



Click! ネットで注文



「受取店」と
「商品」を選択！
「お支払情報」
「支払方法」を入力
して注文完了！

スマートフォンまたはパソコンでアクセス！

Pick-up! 車でお引き取り



お店に入らずお買い物が
便利だね！

重い商品も
お任せ
ください！

お車まで積み込みがやまやスタイル！

※一部の店舗では店内引取をお願いしております。

オンラインショッピングぜひご利用ください。

らくらく全国宅配

<https://yamaya.jp/shop> やまや宅配

検索

*ご予約の受付や一部取り扱いのない商品・サービスがございます。

お酒は20歳になってから。20歳未満の方への酒類販売は致しません。
飲酒運転は法律で禁止されています。

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。



やまや