



吉平酒店

信州
朝日村

だより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2020.9

9月に入り涼しくなると思ったり厳しすぎる残暑に、日が終わる頃にはハトハトになっています。日中暑さから逃れるために冷たいものばかり飲んでしまうので、朝と夜は温かいお茶を飲むようにしています。じなしか体もほっとしている気がするので、夏バテ気味の体を労りつつ、食欲の秋に向け整えていこうと思います。

先月の吉平酒店 Summer Saleにご来店頂き、ありがとうございました。松本市、塩尻市からちょっとドライブがてらに朝日村へ。遠出できない今だからこそ、ちょっと息抜きに吉平酒店へ。そう思って頂けたら嬉しいです。そしてもっと身近な村内のお客様にもたくさんご来店頂きました。サンダルや短パンでフラッと行く距離にあるワイン屋。当店ソムリエも毎年暑さに月替らず、Tシャツ、短パンで接客しております。村内の方が「今日はワイン飲もうと思って～」と来て頂けると、「朝日村にワイン屋がある！」が広まってきているのを感じ、ありがたく思います。

吉平酒店は山奥の田舎にあっても、土蔵の店内に入れば、ワインにとって最高の環境で、私達の思うおいしいワインを取り揃えるという事を、開業当時から変わらずに続けています。ワイン初心者の方でもワイン好きな方でも、吉平酒店にはワクワクするようなワインがきっとあります。今はなかなかできないけれど、ワイン会を通してご紹介したいワインもたくさんあります。コロナ禍にあり、何かと厳しい状況が続いていますが、吉平酒店はブレずに「おいしいワインを日常に」を続けていきたいと思っています。



今月の新入荷ワイン

初秋におすすめのコクのあるワイン2種です。各12本数量限定です!



ヴィオニエ IGP プランシポテ ドランジェ 2019

ドメーヌ ドラ ジャナス

税込¥2,750

ヴィオニエ種というブドウ品種で造られたフローラルな白ワインです。フレッシュ感がありながらもしっかりとボディと心地の良い酸とビターな余韻がお楽しみ頂けます。



コートデュローヌ ロゼ 2019 ドメーヌ ドラ ジャナス 税込¥2,070

夏向きのスッキリとしたロゼワインとは違い、しっかり造り込まれたゆっくりと楽しめるロゼワインです。赤果実中心のフレッシュフルーツの香りと果実味、余韻のドライな酸も魅力です。



吉平酒店よもやま話

吉平酒店ではコロナ禍で暗いニュースが流れる中、ワインを平常時同様かそれ以上に買い続けています。そうしていただけるのも普段から支えてくださる皆様のお陰ですので、感謝の意を込めて数量限定ではありますが特別価格ワインのお知らせをさせていただきます。

・特別案内のワインについて

最近営業先で世間話をしていた時に「選択のストレス」という話題が出ました。中には選ぶのが楽しいという方もいらっしゃると思いますが、ワインの様な聞きなれない言葉の羅列はストレスになるのでは？と思い、一択のみの強気なご案内です。

・ワインの産地

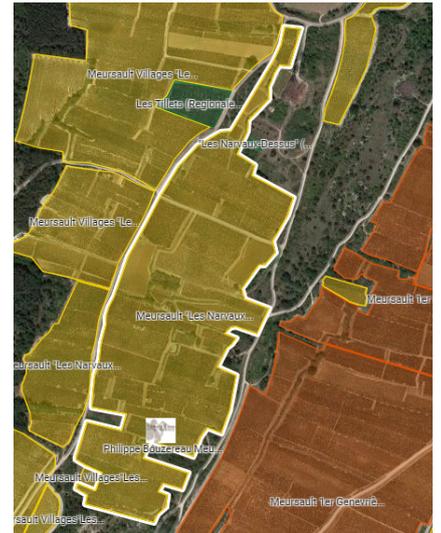
ご案内します特別価格ワインは、フランス・ブルゴーニュ地方ムルソー村という銘醸地の中にあるレ・ナルヴォーという区画のシャルドネ(ブドウ品種)100%から造られる白ワインです。

・ムルソー村の特徴

ブルゴーニュの高品質な白ワインといえば必ず名前の上がる産地であり、「バターとヘーゼルナッツ」が代名詞とされます。近くのモンラッシェが付く2つの村に比べれば特級畑が無いので知名度で劣ると言われますが、村名ワインの品質の高さでは群を抜いています。

・レ・ナルヴォーについて

このレ・ナルヴォーとは畑の区画の名前でありココの畑の葡萄だけを使っています！という証明でもあります。レ・ナルヴォーは右上の地図の白枠で囲まれた場所であり、右側の赤い畑が1級畑というムルソー村では最高ランクの畑です。今回は白枠の中にある白色のマークの畑から造られ、レ・ナルヴォーの中でも1級畑に隣接しており岩だらけユニークな土壌のレ・ナルヴォー本来のエlegantでミネラル豊富なスタイルに加え、1級畑の重厚で肉付きの良いスタイルも感じられます。



・ Meursault Les Narvaux 2017 / Philippe Bouzereau

通常価格 6,330円 → **60本限定特別価格 4,800円(税込)**



・フィリップ・ブーズローについて

ブーズロー一族はムルソー村で何世代にわたり根を張ってきた名家であり、フィリップは畑と共に村の中央にあるシャトー・ド・シトー(シトー派の修道士によって建てられた城)も引き継いでいます。

厳格なリュット・ゾレ(減農薬栽培)で行われ、化学肥料や除草剤、殺虫剤などは一切使用していません。畑毎に異なる個性を純粋に表現することを心がけ、古き良き昔ながらの自然で生態系や人に影響を与えない持続可能な栽培を実践しています。また、2013年からは天然酵母で発酵させています。

この機会に伝統と環境を守る生産者のワインを是非お試しくださいませ。

