



吉平酒店

信州
朝日村

だより

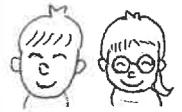
YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2021. 4

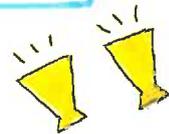
今年は何年にも比べ暖かく桜の開花も早いんですね。花も好きなのですが、花にはやっぱり団子。桜と聞くと桜餅が食べたくなります。生まれは長野県ですが、関西に10年以上いたので桜餅といえば道明寺粉のあのもちもちとしたものが、馴染み深く好きです。和菓子といえば3~4月は桜餅、5月は柏餅、6月は水無月と月に合わせたお菓子があつ、季節を感じつつ体にあと入ってきてほんと癒されます。甘いものには目がない店主と特にソムリエなので花はややそちのけなのですが、今しか見られない桜を近場でもいいので見に行きたいですね。

お知らせ

4/29(祝)~5/9(日)まで吉平酒店は休まず営業致します。
お休み中家飲みワインがなくなっても大丈夫!お待ちしております。



特別企画!! GW家飲み応援ワインセット販売します!!



4本セット、6本セット、長野ワインセットの3種類。それぞれ通常価格より10~15%OFFのお得なワインセットです。何が入っているかはお楽しみ! GWの家飲みがさらに楽しくなります!

① 4本セット シャンパン、白1種、赤2種 12セット限定 税込 ¥20,000

こちらが入ります! ④ ヴィレクレッセ ラ プレティド カンティヌ 2018
⑤ MINORI XILRO- 2019 あとはお楽しみ!

② 6本セット シャンパン、白2種、赤2種、ロゼ 12セット限定 税込 ¥30,000

こちらが入ります! ④ ヴィレクレッセ ラ プレティド カンティヌ 2018
⑤ MINORI XILRO- 2019
⑥ 日本初輸入シャンパン!
あとはお楽しみ!

③ 長野ワインセット(6本) 泡、白2種、赤2種、ロゼ 12セット限定 税込 ¥25,000

こちらが入ります! ④ ル・ミリュウ ポラリス リースリング 2019
⑤ ファンキ・シャトー・ラ・ポルミエール フォワ 50 & 50 2018 あとはお楽しみ!

★ 事前予約となります。4/25(日)締切、4/29(祝)~5/9(日)受け渡し、送料別途で配送も承ります。

★ 申し込み 店頭受け渡し → 電話、X-IL、メッセージ
配送希望 → X-IL、メッセージ (電話不可)

・ 電話 080 5349 6493 ・ X-IL yoshihira1986@gmail.com



・ メッセージはFacebook、Instagramのメッセージでも大丈夫です。

ご注文お待ちしております!!

吉平酒店よもやま話

今月の4月18日に「シャブリ」が入荷します。そこで今月は聞いたことあるけどよく分からない、知られていないシャブリについてお話したいと思います。

・そもそもシャブリって何？

シャブリとはフランス・ブルゴーニュ地方・シャブリ地区という場所の名前で、そこで造られる白ワインの品質が高く産業として認められ地区の名前がそのままワインの銘柄になっています。また、シャブリは日本で最初に有名になった白ワインという事もありご存じの方も多と思います。



シャブリはシャルドネというブドウ品種から造られる辛口白ワインの有名産地で、一部赤ワインも造られているのですが、「シャブリ」という銘柄の赤ワインは法律で認められていませんので存在しません。

・シャブリの楽しみ方

ワインというとなかにならぶと一緒を楽しむというのが真っ先に紹介されるころかと思いますが、少し視線を変えた楽しみ方を紹介したいと思います。農作物には1つの野菜・果物にも沢山の種類・品種があります。ブドウの場合も同じで、ブルゴーニュ地方のシャルドネでもシャブリは少しキャラクターが違い、コート・ドールの華やかで甘みのあるシャルドネではなくニュートラルなシャルドネが感じられるなど地域性という点でワインをみてみるといつもと違った楽しみ方をしていただけたらと思います。



☆シャブリの特徴としては、こもった鉱物的な香り、澄み切っていないながら芯のある果実味、しっかりとしたミネラルの骨格、キレのある酸が楽しめ、熟成をしてもグリーンがかった外観となる事も多いです。

・4月18日に入荷するシャブリの有名生産者「ヴァンサン・ドーヴィサ」

ヴァンサン・ドーヴィサは親戚のラヴノーと共にシャブリの2大巨頭と称され、ビオディナミ(厳格な有機栽培)を実践し、フイエットという132リットル入りの小樽を使うなど伝統的な醸造方法で高品質なワイン造りを行っています。出来上がったワインは凝縮した果実味、たっぷりとしたミネラルに支えられた骨格があり、失われつつある伝統的なシャブリのスタイルを頑なに守り続け「これぞ本物のシャブリ」と愛好家の心を掴んでやみません。



・今回入荷する2019 ヴィンテージの出来栄は？



2018年同様に猛暑に見舞われましたが、2019年の方が酸に恵まれており長期熟成に向いています。ただ、春の天候不順の影響で2018年よりも生産量は少なく、今回のヴァンサン・ドーヴィサにいたっては半分まで減っています。

・シャブリ 2019 **¥5,780**

シャブリのお手本ワインです。下記のラ・フォレに隣接する畑のブドウを使用しています。

・シャブリ プルミエクリュ ラ フォレ 2019 **¥8,250**

しっかりと熟成させたいしっかりとしたシャブリです。



390-1103 長野県東筑摩郡朝日村針尾178
t.080-5349-6493 f.0263-99-3532
E-mail:yoshihira1986@gmail.com