



Vins de Miracle



IL PLEUT SUR LA SEINE

孤高のパティシエ
弓田亨の夢見たワイン



2023年秋、パティスリー イル・プルー・シュル・ラ・セーヌの創設者、
真実のおいしさを追い求め続けた孤高のパティシエ弓田亨はこの世を去りました。

向ける言葉は時に刃のように鋭く、それでもどこかあたたかい目線で食と真剣に向き合った彼の60年近いパティシエ人生は、孤独で理解されがたいものも多くありましたが、それでも彼の作り出した食はたくさんの人々に感動を与えてきました。一度彼の作り出したものを食べた人々は、衝撃を覚え、あの味を渴望するのです。

1986年設立当時から弓田亨が徹底的に追い求めた、本場と変わらぬフランス菓子、日本の食の味わいの復活、数々の奇跡を生み出した彼の、最後の真実の味わいの執念は『ワイン』でした。



フランスで飲むワインはあんなにおいしいのに、
どうして日本で飲むフレンチワインは少しもおいしくないのだろう。
日本であの味わいは到底かなわぬ夢なのだろうか

そのような疑問から、約20年。数々の試行錯誤を経て、EU・日本でも特許が認められた『Yumita Methode (酸素無透過袋)』に包まれたワインは奇跡を起こし、ついにフランスで味わう素晴らしいワインを日本で飲むことを可能に。

彼はこれを 奇跡のワイン Vins de Miracle と名付けました。



酸素無透過袋の特徴

この袋は酸素だけでなく水分も透過しません。各ドメーヌ（醸造所）のカーヴ（ワイン貯蔵庫）で詰めることにより、この袋の中はフランスのカーヴで保存されている状態と同等となり、日本国内での微生物の侵入によるワインの変質を防ぎます。

温度と振動に気を付けていただければ、ご自宅の冷蔵庫で、良質なワインを保管できるのです。

日本到着後 2 ヶ月間寝かせ、 本来の味わいを回復させてから販売する より高いおいしさを求める一徹さ

ワインは船便で1ヵ月ほどかけて日本に到着します。輸送時の揺れによって、そのままでは複雑な成分が混じり合い、味わいも混濁したままです。そこでフランスで飲む時と同じ味わいに戻すためにイル・プルーでは最低2ヵ月寝かせてから販売しています。

袋入りワインはカーヴの空気と共に呼吸しながら徐々に本来の味わいを取り戻していきます。ワインは同じ銘柄でも一つとして同じ味はありません。皆、それぞれが違った表情を見せてくれます。ぜひ、それぞれのワインの個性を楽しみながら味わってください。

（10年以上の販売経験から、2ヵ月でも十分においしさが戻ることを確認しております）



WINE LIST

フランス・ブルゴーニュ

キャピタン・ガニュロ家

Capitain Gagnerot

ブルゴーニュ コート・ドールで1802年から昔ながらの製法でワイン造りをしているドメヌ。ブルゴーニュで唯一白のグラン・クリュと赤のグラン・クリュの両方を生産するコルトンの丘の麓、コート・ド・ボースとコート・ド・ニュイの交差点にあります。赤ワインはオーク樽で熟成され、新樽は10%程度しか使用しません。赤はピノ・ノワール種、白はシャルドネ種。

赤ワイン⇒15℃でサーブしてください。



サヴィニー レ ボーヌ
ブルミエ・クリュ
レ シャルニエル

W003R ③

樹齢約55年(1963年植樹)
シルト・粘土・石灰岩からなる土壌と、砂利と沖積堆積物から構成されます。繊細なワインで花の香り(スミレ)、早くに熟成し、繊細で優雅な味わいです。バランスがよく余韻が長い弓田お気に入りのワイン。白身の肉や白身の魚との相性が良いです。



アロース・コルトン
ブルミエ・クリュ
レ ムット

W004R ④

樹齢約47〜23年(1971〜1991年植樹)
土壌はジュラ紀後期オックスフォーディアンの石灰質泥岩。肉厚で、しっかりとした果肉感溢れるワインで多様な果実の味が優雅に感じられます。数年熟成させても素晴らしいワイン。赤身の肉、鴨、ジビエ、ソフトチーズなどと相性が良いです。



コルトン
レ グラン ロリエル
グラン・クリュ

W005R ⑤

樹齢約58年(1958年〜1989年)
土壌は粘土質石灰岩。男性的でがっちりとした味わい。長く熟成させると、黒果実の香りに富んだ、力強さと優雅さが調和された味になります。濃厚なチーズ、ジビエ、ソースをかけた肉などと相性が良いです。



クロ・ヴージュ
グラン・クリュ

W006R ⑥

樹齢約42〜44年(1975年植樹)
土壌は赤茶色の粘土と溶岩、鉄を含む脂肪質の土が混合した石灰岩。クロ畑の上部に位置し、多くの鉄分を含みます。しっかりとした力強いタンニンを感じるワインで、黒果実の香りがします。10〜15年後でも、砂糖漬けの果物のような香りが持続します。ジビエのソース漬け、ブルゴーニュチーズなどと相性が良いです。



エシュゾー
グラン・クリュ

W007R ⑦

樹齢82年(1938年植樹)
土壌は、赤茶色の粘土と混合された化石を含む白亜質土壌で、溶岩の砂利も混ざっています。豊潤で調和のとれた際立ったワインで、黒果実と花の香りがします。たくましく、優雅な味わいのする非常にバランスの取れたワインです。ボルチーニ茸、トリュフ、フォアグラのフライパン焼きなどと相性が良いです。



ヴォーヌ・ロマネ
オー ラヴィオール

W012R ⑫

樹齢56年(1960年植樹)
土壌はジュラ紀のごく初期の、粒子が細かい石灰質泥灰土。深いルビー色で、カシス、ブルーベリーなどの黒果実や、スパイシーな香りが広がります。少し渋みのある若いVin de garde(ヴァンデギャルド:熟成しておいしくなるワイン)です。力強く、豊かでバランスの取れたタンニンを持ち、3年〜6年かけて味わいの頂点を迎えます。

樹齢は現在販売中のビンテージからの計算となっております

⇒ドメーヌのおススメのサーブ温度がある場合記載しております
記載がない場合は最終ページの注意書きを参考にしてください



Capitain Gagnerot

白ワイン ⇒ 10～12℃でサーブしてください。



ブルゴーニュ
オート・コート・ド・ボーク

W008W ⑧

樹齢28年(1992年植樹)
泥灰土質土壌で栽培され、白い果実、桃、わずかにミネラルの香りを含み、優雅でシャルドネの特徴がよく表れています。エスカルゴ、牡蠣、ポークのトロ火煮、ヤギのチーズなどによく合います。



ラドワ ブラン
プルミエ・クリュ
レ グレション
エ フトリエル

W009W ⑨

樹齢約60～10年(1951～2001年植樹)
石灰質泥灰土で、牡蠣の殻を多く含む優れた白ワインをつくるには傑出した土壌。シャルドネに白い花々の香りと熱帯果実(レモン、マンゴー、パッションフルーツ)の風味を吹き込みます。明るく、生き生きとした味わい。牡蠣、貝類、魚のグリルなどに合います。



ラドワ ブラン
プルミエ・クリュ
レ ゾート ムーロット

W010W ⑩

樹齢22～26年(1994年植樹)
石灰岩100%の土壌にミネラルの香りが吹き込まれた、しっかりとした味わい。白果実の後味があり、酸味と甘みのバランスがよいワイン。生き生きとしたフレッシュ感があり、余韻が続きます。繊細な魚、フレッシュまたはセミドライのヤギのチーズによく合います。



コルトン
シャルルマーニュ
グラン・クリュ

W011W ⑪

樹齢40～23年(1977～1994年植樹)
土壌はジュラ紀中期バトニアンで石灰質泥灰土。蜂蜜や白い花(アカシア、スイカズラ)の軽いスモーキーさ、エレガントなミネラルを感じる調和のとれた燦した芳香がします。ブルゴーニュの中で最上級に位置する至高の一品。味の重ね合いが素晴らしくバランスが良いです。フォアグラ、貝類、ロブスターなどと相性が良いです。



アロース・コルトン
ブラン
プルミエ・クリュ
ラ クーティエール

W015W ⑮

樹齢8～3年(2008年～2013年植樹)
土壌は泥炭岩質。シダ、蜂蜜、また白果実の香りが大きくたゆたい心を誘います。フレッシュで美しいミネラルのニュアンスをもつ、優雅で際立った味わい。アロース・コルトンはピノ・ノワールが多く植えられていますが、このシャルドネはこの区画を偏愛しているようです。

ギイ・ボカル家

Guy Bocard

ワイン生産に高い評価を受けるムルソー地区で、ブルゴーニュ・アリゴテ、ブルゴーニュ・コート・ドール、ムルソー・ブルミエ・クリュといった各レベルのアペラシオンで白ワイン（シャルドネ）のみを生産。1920年代から代々家族経営により伝統的な醸造技術を受け継ぐ生産者です。

白ワイン ⇒ 12～14℃でサーブしてください。



ムルソー シャルム
ブルミエ・クリュ

W019W ⑱

土壌は石灰粘土質、標高260m。植樹年はそれぞれ1955に1/3、1964に1/3、1973に1/3。伝統的なオーク樽を使用。色調はボトリングの数年後に金茶色になり、香りは強く、精緻です。調和がとれ、豊満でねっとりとしていながらも空気のように軽く深く長い余韻が続きます。フォアグラや魚、鶏肉のクリーム煮などと合います。



ムルソー ジュヌヴリエール
ブルミエ・クリュ

W020W ⑳

土壌は石灰粘土質、心土（表土の下限の土壌）は泥灰土、標高260m。1991年植樹。伝統的なオーク樽を使用。色調は艶のある黄色。白い花とアーモンド、軽い木の芳香もします。味わいは格別に華やかで力強く長続きます。ウフ・アン・ムーレット（ブルゴーニュの卵料理）、魚料理と合います。



ムルソー
ナルヴォー

W021W ㉑

肥沃な土壌で石灰粘土質、標高350m。区画はシャルムやジュヌヴリエール等のブルミエ・クリュの上に位置します。1951年植樹。伝統的なオーク樽を使用。色調は黄色で、甘草、ハッカ、わずかに燻したような木の香り。味わいはゆったりとしっかり2つの構成力があり最後まで続きます。エビやカニ、白身の肉などと合います。



ムルソー
レ グラン シャロン

W022W ㉒

平坦な土壌で石灰粘土質、標高260m。区画はシャルムやジュヌヴリエール等のブルミエ・クリュの端にあり、畑は南東向き。1983年植樹です。伝統的なオーク樽を使用。色調は明るく澄んだ、少し緑がかった黄色。花の香りで、フィニッシュは木がごく軽く焼けたような芳香がします。ゆったりと調和のとれた、優雅さとすっきりさが長持ちする味わい。魚料理や白身の肉と合います。



フランス・ブルゴーニュ

リシャール社

Richard

サヴィニー・レ・ボヌ村にある老舗生産者。3種類のぶどう（ピノ・ノワール種、シャルドネ種、アリゴテ種）を使い、シャンパーニュと同じ製法で高品質なクレマン・ドゥ・ブルゴーニュ（シャンパンと同じ製法の発泡ワイン）を作っています。



Richard

発泡ワイン



クレマン ブラン
トラディション
ブリュット

W016C ⑩

ブルゴーニュ主要3品種のぶどうにより醸造されるこのクレマンは、ピノ・ノワールの穏やかさ、シャルドネのさめ細やかさ、そしてアリゴテのみずみずしい心地よさをもたらします。この奥ゆかしい、果実の芳香がさらにこのクレマンをより魅力的に仕立てあげます。アペリティフにおすすめです。



クレマン ロゼ
ブリュット

W018C ⑩

ブルゴーニュ原産の赤ワイン用ブドウ品種ピノ・ノワールのみで作られるリシャール・ロゼはその特色を全てあらわしています。繊細な色、独特の香りは短いマセラシオン（アルコール発酵中に色素、渋み、香りが出ること）にて得られます。この清たい洗練されたピンク色は目にも鮮やかです。うっとりさせる果実の香り。はつらつとして溢れる活気。円熟と優雅さも兼ね備えています。デセールのお供にも。

フランス・アルザス

ジャン＝マリー&エルヴェ・ソレル家

Herve et Jean-Marie SOHLER

フランスで最も複雑な地質を持つアルザス地方ウィンゼンベルのワイナリー。シルヴァネール、ゲヴェルトトラミネール、リースリング、ミュスカなどの代表的なアルザスの白ワインや、クレマン・ダルザス、ヴァンダンジュタルディヴを作っています。どの品種もはっきりとした個性を持ち、多様なワインを楽しめます。



*Herve et Jean-Marie
SOHLER*

白ワイン



ピノ・ブラン

W024W ⑭

優しくて繊細。酸味のある軽やかさとまろやかな口当たり。さまざまな料理との相性が良く、特にキッシュなどの前菜全般、アスパラなどが合います。食事の始めから終わりまで、どんな料理とも調和します。



リースリング
グラン・クリュ
ウィンゼンベル

W025W ⑮

とても優しい酸味と、ずばぬけた力強さがあります。なかでもマンゴーの香りが際立っていて、ドライでミネラル感があり、ザワークラウト、魚、白身肉との相性が抜群です。



ゲヴェルトトラミネール
プフリンツ

W027W ⑰

粘土石灰質で酸性度が高く、豊かな土壌で育ったブドウは、こくがあり、香りの強いワインを作ります。ライチやオールドローズ、スマイルの香り。スパイスの効いた料理や香りの強いチーズ、シナモンのタルトやアップルパイなどのデザートと。

フランス・ボルドー

シャトー・オー・ベルジュロン

Chateau Haut-Bergeron

シャトー・オー・ベルジュロンは、1820年から続くソーテルヌで最も古い家族のひとつ。『伝統と品質』をモットーとし、シンプルさと規律を重んじたワイン造りをしています。



貴腐ワイン

ソーテルヌ
シャトー・オー・ベルジュロン

W032W ㊼

セミヨン90%、ソーヴィニオン・ブラン8%、ミュスカデル2%。土壌は粘土質石灰岩。ステンレス樽で醸造し、50%の新オーク樽にて18か月熟成します。熟成期間は10～15年。まったりとした甘さの余韻が続く貴腐ワイン。チーズ、鶏肉、仔牛、フルーツタルトに合わせるデザートワインとして、またアペリティフとしてもお楽しみください。

フランス・ボルドー

シャトー・ヴィュー・シェヴロール

Chateau Vieux Chevrol

1950年より3世代続く家族経営のシャトー。テロワールのユニークな特徴を果実に凝縮するという目標をもってブドウを栽培、手作業による収穫で品質を保っています。



赤ワイン

ボルドー
シャトー・ヴィュー・シェヴロール

W033R ㊽

メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン10%、カベルネ・フラン10%。土壌は第四紀酸性質灰、粘土、砂利も少し含みます。この土壌によって作り出される複雑なアロマを持つワイン。ステンレス樽で醸造し、10%の新オーク樽にて12～18か月熟成しています。ボルドー風リブステーキ、チキンのローズマリー風味などに合います。

フランス・ロワール

メナード・ガボリ

Menard Gaborit

ワイン生産地ナントの中心、セーヴル・エ・メーヌ地域にあるドメーヌ。有機栽培のブドウ園は、この地域で最も標高の高い岩や石だらけの土壌で栽培されており、ムロン・ド・ブルゴーニュ種のブドウから、独特のテロワールに応えた個性的なワインが生産されています。



白ワイン

ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ
ル・パレ

W034W ㊾

ムロン・ド・ブルゴーニュ種100%。土壌は斑れい岩、片麻岩。ステンレス樽で醸造し、10年熟成。クリアでグリーンがかった色合いで、やや刺激性のある強い酸味を持ち、梨やりんごなどの風味がこだまし、柑橘系やハーブを思わせる清涼感のある香りを持つ、フレッシュでとても爽やかなワイン。シーフード、ムール貝、イワシのグリルなどと相性がいいです。

フランス・ロワール(サンセール)

ヴィニョブル・アンジュ・シ

Vignoble Angel Sidh

モンティニーの丘の南向きの斜面の頂上に、このワイナリーがあります。サンセールで最も小さなワイナリーの1つで、最高品質のワインを幅広く生み出すキンメリジャン(石灰質の土壌)テロワールで有名です。2007年にセラーをオープンさせた若いワイナリーですが、とても優雅で繊細なワインを作り出しています。



白ワイン

サンセール・ブラン

W037W ㊿

ソーヴィニオン・ブラン100%。果汁を低温にて圧搾し、不純物を取り除いた後、ステンレス樽にて発酵。花の香りと共に、南国のフルーツ、ライチの香りが楽しめます。香りや味わいの余韻は長く続き、軽やかな春の息吹をも感じさせる、身も心も酔いしれるワイン。シーフード全般、和食に合います。

フランス・ローヌ

ヴィニョブル・シラー

Vignobles Chirat

ローヌ渓谷の北部、リヨンから南に50 km、サン・ミッシェル・シュル・ローヌ村にあるドメヌ。急斜面の段丘に、1ヘクタールあたり約7,500本の植栽密度で栽培することで植物の活力を抑え、ブドウの房を少なくし、より凝縮された香り豊かな、質の高いブドウを生み出します。

白ワイン ⇒ 8～12℃でサーブしてください。



コンドリュウ
クロ・ポンサン

W035W ㊥

ヴィオニエ種100%。土壌は黒雲母を含む花崗岩100%。ドライフルーツ、アプrikott、ほのかな蜂蜜、砂糖漬けのオレンジの香りなどが複雑に絡み合いながらも洗練されているこのワインは、口当たりは長く、強くしっかりとした味わいを楽しめます。フォアグラ、ロブスター、アスパラガス、濃厚な料理と合います。



コンドリュウ
レシェ

W036W ㊥

ヴィオニエ種100%。土壌は花崗岩と黒雲母、花崗岩と白雲母50%ずつ。金色に輝き、うっすらと緑が透けてみえます。桃、パッションフルーツ等の柑橘類の香りがします。口当たりは甘く濃厚で、非常に複雑な香りと長い余韻のあるワインです。淡水魚、和食、刺身、魚料理、サラダなどに合います。



Vignobles Chirat

フランス・ジュラ

シャトー・ダルレイ

Chateau d'Arlay

18世紀に建てられた城所有のワイン畑をもつドメヌ。ユニークなテロワールで、赤3品種（ピノ・ノワール、プールサル、トゥルソー）と白2品種（シャルドネ、サヴァニャン）を、一体的に栽培しています。シャンパンを除くあらゆる種類のワイン（スティルワイン、干しブドウのワイン、酸化熟成ワイン、酒精強化ワイン、スピリッツなど）の製造が行われています。

白ワイン ⇒ 14～16℃でサーブしてください。



コート・デュ・ジュラ
ブラン・トラディション

W038W ㊥

シャルドネ種70%、サヴァニャン種30%。品種をブレンドしてから発酵、オーク樽にて約4年間熟成。ヘーゼルナッツ、レーズン、茶の葉、スイカズラの香りなど絶妙なバランスを楽しむことができる優雅なワインです。開封後シャルドネの風味は消えてゆき、サヴァニャンの香りが強くなっていきます。クリーム煮、淡水魚、白身魚、チーズ、ソーセージなどと合います。

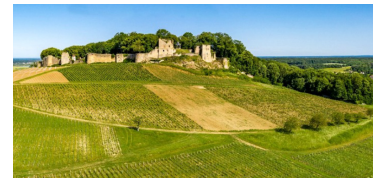
黄ワイン ⇒ 13.5～14.5℃でサーブしてください。



ヴァン・ジョーヌ

W039W ㊥

サヴァニャン種100%。オーク樽にて約7年間、長期熟成しています。色は金色に輝き、ヘーゼルナッツ、フルーツコンフィ、トリュフ、ジンジャー、モカなど様々な香りが折り重なります。味は非常に特徴的で、一度知るとやみつきになる通好みのおいしさ。香りは非常に力強く、口と鼻に長く残ります。抜栓後2週間は劣化もなく楽しめます。(620ml)



Chateau d'Arlay

ジャン・フェリー

JEAN FERY

ドメヌ ジャン・フェリーは、1922年にコート・ド・ボースとコート・ド・ニュイの間にあるエシェブロンヌ村に設立。認定された有機農業（リュットレゾネ、ビオロジック）を積極的に取り入れており、32ヘクタールのブドウ畑を運営しています。設立された当初はサヴィニー・レ・ボースでブドウを栽培しておりサヴィニー・レ・ボースはジャン・フェリーの重要なワインの一つです。30以上のアペラシオンで多様なワインを持つドメヌです。



JEAN FERY

赤ワイン



ブルゴーニュ
ピノ・ノワール

W040R ④0

樹齢30年(1991年植樹)

カシス、ラズベリーの黒や赤果実を感じる爽やかな香り。ピュアで品のある味わい。タンニンも心地よく、爽やかな酸味を感じるまったりとした口当たり。アペリティブとしてもいいワインで、ローストした野菜、フレッシュチーズ、鶏のソテー、リコッタチーズのラヴィオリとよく合います。



サヴィニー レ ボース
スーラ カボット

W041R ④1

樹齢30年(1992年植樹)

カシスや、スミレの香り。ほのかな温かみを感じ爽やかな酸味がワインを引き締めます。上品かつ繊細で調和の取れた味わい。フレッシュなワインで、さっぱりとした料理と白身魚、ローストビーフ、肉と野菜の炒め物などとよく合います。



コルトン
グランクリュ レ ショーム

W042R ④2

樹齢40年(1982年植樹)

ベリー系の果実の中にミネラル、樹木などスパイスを感じる豊かな香り。なめした皮のような味わいがあり、長期熟成も楽しめる品格と野性味を合わせ持つ至高の一本。ブルドーク、ジビエ、牛のタルタル、鴨のソテーとよく合います。

白ワイン



ブルゴーニュ
シャルドネ

W043W ④3

樹齢20年(2001年植樹)

レモンのピュアな果実香やナッツの香り。ふわっと広がる優しい甘さが繊細な酸味と調和し、ミネラルを感じる品のある味わいに仕上げています。アペリティブに最適。牡蠣、コンテチーズ、川魚のフライとよく合います。



ブルゴーニュ
オート・コート・ド・ボース

W044W ④4

樹齢15年(2006年植樹)

シトラス系の果実、灰かに花の蜜や樽を感じる香り。フルーティーな白果実の味わいが広がり繊細な酸味にコクのあるまろやかさを兼ね備えた上品な味わい。白身魚のソテー、鶏のレモンソテー、野菜炒めなどとよく合います。



Chateau Vieux Chevrol



Monard Gabriel



Vignoble Angel Balth

奇跡のキールとマルキ

弓田亨の思い出語り



弊社の製菓材料にも使用しているブルゴーニュのリキュール生産者ジョアネさんの奥さんは、私(弓田亨)が訪ねるといつも言っていました。

「ブルゴーニュの果物で作ったリキュールには、ブルゴーニュの白ワインやクレマン(発泡ワイン)でなきゃダメ。おいしさが全く違う」

これは本当にその通りなんです。ジョアネさんが作るカシスやフランボワーズのリキュールの味わいの濃厚さと深さは他に比べる物がありません。正に、私にとっては神様の手を借りて創り上げたと思えない素晴らしさ。そしてとても人懐っこく、本当に優しさに満ち溢れた味わいなのです。この豊かで優しい、慈愛溢れる味わいを消さずに、さらに広がりを与えるためには、ブルゴーニュの土地が生んだ優しい白ワインとクレマンだけが、完全なマリアージュ(=調和)を創り出します。信じられぬほどの夢心地の味わいです。

果てしない広がりを持った、豊かで深い味わいに意識は吸い込まれていきます。

フランス・ブルゴーニュ

ジャン・バティストウ ジョアネ

Jean-Baptiste JOANNET

コート・ドールの豊かな大地の恵みを感じるフルーツで手作りされたりキュール。



ジョアネ社を訪ねた際の在りし日の弓田亨

フランボワーズ・カシスリキュール



フランボワーズリキュール
500ml

L001-M

アルコール度数18度。ジョアネ氏の作るフランボワーズは、正にコート・ドールの恵みそのもの。優しいけれど強い、豊かな味わいが口中に広がる逸品です。またジョルジュ・ロイド種のフランボワーズを使い、注文が入ってから冷凍保存している果実を潰けて作るため、とても新鮮です。白ワインと合わせてマルキに。クレマンと合わせてキールアンペリアルに。



カシスリキュール
500ml

L003-M

アルコール度数18度。ジョアネ氏の作るカシスは、豊かなミネラルに支えられた深い味わいと酸味があり、それを使って作るリキュールは飲む人を驚かせます。白ワインと合わせてキールに。クレマンと合わせてキールロワイヤルに。

ワインと合わせるための500mlサイズをご用意しております。
(※販売条件は別紙をご参考ください)

「奇跡のワイン」を最適な状態で飲むために、
次の注意点をとお守りくださるとよりおいしく召し上がれます。

ワインに衝撃は禁物

ドスンとビンを置けば、それだけで味わいは変わります。
抜栓やグラスにワインを注ぐ時もボトルの扱いはやさしく。

到着後20日間(できれば30日間)

ワインを休ませる

九州、北海道などさらなる長距離区域は最低30日間。
手持ちで持ち歩く際は揺らさないようにすれば当日飲むことも可能です。(できれば2日ほど休ませた方がよいです)

ワインの保管は10～13℃の場所で

ワインは一本一本酸素を透過しないフィルムで、ワインが寝かせられていたカーヴ内の空気をそのまま閉じ込めているので、温度に気を付けていただければ、保管の環境を深く悩む必要はありません。

できればワインセラーで。なければ冷蔵庫の野菜室で、10～13℃で保管してください。

※振動の強いところは避けてください。

可能な保存期間

袋入りの状態

袋のままの状態であればお客様のお手元に届いてから4～5年は最適な状態が保たれます。

熟成され味わいが変わっていきますので、ぜひ変化をお楽しみください。

袋から出した状態(抜栓していない状態)

1ヵ月ほどは大丈夫だと思いますが、袋から出されたらできる限りお早目にお飲みください。

飲みごろの温度

各ドメーヌのおススメの温度がある場合、商品ページ内に記載してあります。

記載のないものは下記の飲み方をご参考になしてください。

白ワイン

13℃で保管した白ワインは、たっぷりの氷水につけて5～10分おく。

飲む時の適温 9～10℃ほど。

弓田'sコメント：冷やしすぎない。一度5℃ほどに冷やしてしまうと、後でいくら10℃に戻しても、味わいは変わってしまいます。

赤ワイン

室温でゆっくり17℃程度に戻す。

弓田'sコメント：同じ程度の甘味でも、夏はより甘く味わいがぼけて感じられます。

その際は1～2℃低くして甘みを抑え、味わいを締めると爽やかな味わいになります。

冷たすぎると軽い渋みが出て味わいが立ちません。

クレマン

13℃で保管したクレマンは、たっぷりの氷水につけて5～10分おく。

飲む時の適温 7～9℃

※飲む前にグラスも冷蔵庫で冷やしておきます。

ワインのご注文方法(通信販売)について

お電話、ファックス、ワイン専用オンラインショップからご注文ください。

お支払い方法:代金引換・オンラインショップのみカード決済(VISA、MASTER、DINERS)・NP後払いなどが選択できます。

TEL 03-3476-5195(営業時間 9:00～17:00／土日祝休)

FAX 03-3476-3772

WEB <https://shop.ilpleut-wine.jp/>

※他の商品(製菓材料、器具、本、お菓子等)と一緒に発送することはできません。

※ご注文から2～3営業日以内に発送いたします(土日祝を除く)。