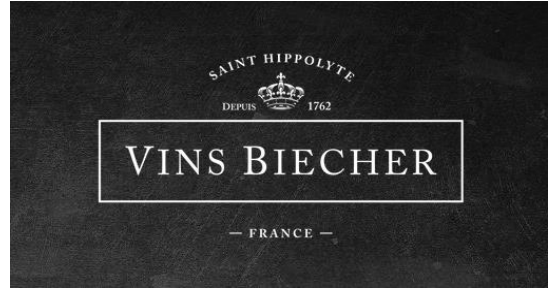




フランス/アルザス



ジブリやディズニーの名作の地で造られる アルザスワインをもっと気軽に！ ヴァン・ビシェール



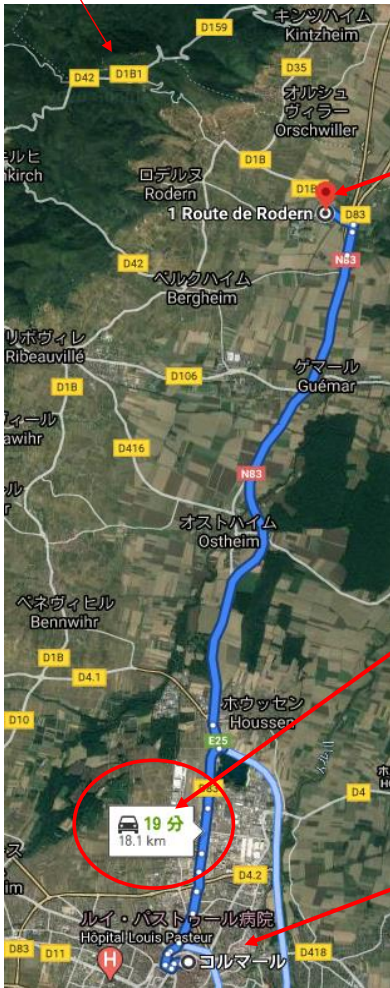
オーナー：9代目の
オリヴィエ・ビシェール氏

創業当時の従業員の皆さん



アルザスで1番有名な
オー・ケーニグスプーラー城
がこの辺り。

ワイナリー：ヴァン・ビシェール



ヴァン・ビシェールは1762年から続く家族経営のワイナリーです。ワイナリーは、ヴェルサイユ宮殿、エッフェル塔に次ぐフランス観光名所と名高いアルザス地方のオー・ケーニグスプーラー城のすぐ下の丘陵地に位置しており現在の当主は9代目のオリヴィエ・ビシェールです。このワインは創設者の名前「ジャン・ビシェール」を冠した創業当時から続く歴史あるワインです。一族はアルザスの中心部にブドウ畑を所有しており、先祖代々が会社の繁栄に貢献してきました。今日、9代目当主オリヴィエ・ビシェールが経営するこのワイナリーは、アルザスのトップワイナリーの一つであり、30人もの従業員を雇用しています。アルザスで初めて187mサイズのボトルやバックインボックスタイプのワインを製造したパイオニアで、航空会社にも多数採用され、今日ではヨーロッパ、アメリカ、中東、アジアの大手航空会社20社以上に供給しています。

映画の舞台にもなった、コルマルに車で約20分！

コルマルは数々の名作映画の舞台になってきました。ジブリの名作「ハウルの動く城」やディズニーの名作「美女と野獣」のモデルになった街とも言われています。コルマルが人気を集める理由はなんといってもその美しい街並みです。カラフルな住宅が美しい景観を作り出しています。ハウルの動く城の主人公であるソフィーがコルマルの街でハウルと空中散歩をするシーン、印象に残っている方も多いのではないのでしょうか。



ぶどう畑から見たコルマルの風景

マルカイコーポレーション(株) ワイン課

(問合せ先) 大阪本社 TEL:06-6443-2071 東京営業所 TEL:03-6859-1810



ヴァン・ピシエール 商品ラインナップ



すべて辛口ですが、どのワインにも共通しているのは、アルザスらしい、ほんのりとした甘さがあり、美しい酸が余韻に残るところです。
このワインは創設者の名前「ジャン・ピシエール」を冠した創業当時から続く歴史あるワインです。

リースリング/Riesling 2019



味わい: 白・辛口
品種: リースリング100%
土壌: 石灰岩、粘土、花崗岩、砂岩
樹齢平均: 25年 海拔平均: 250m
発酵・熟成: ステンレススティール
おすすめのペアリング: シュクルート(ドイツではザウークラウト)や豚肉を使った料理など、アルザスの伝統的な料理と相性が良いだけでなく、ホタテやエビなどの魚介類とも好相性で、海の塩気とヨードの風味を優雅に際立たせてくれます。また、鶏肉や白身の肉、山羊のチーズとの相性も抜群です。

鮮やかな緑がかった淡い黄色を呈し、繊細なフルーティーなアロマ(レモン、シトロネラ、グレープフルーツ、桃、洋ナシ、フルーツコンポートなど)と花の香り(白い花、ライムブlossam、ホワイトネトルなど)が感じられる繊細かつエレガントなブーケ。また、アニス、クミン、甘草、フェネルの種のアロマもあります。
このワインは縦長のストラクチャーを持っており、まず最初から最後まで楽しめる高度なフレッシュさが特徴です。中盤の味わいは豊かさを特徴としています。爽やかに繊細かつフルーティーなボディは、このワインを高級料理と合わせても引けを取らないパートナーにしてくれます。

ピノ・グリ/Pinot Gris 2019



味わい: 白・辛口
品種: ピノ・グリ100%
土壌: 石灰岩、粘土、花崗岩、砂岩
樹齢平均: 25年 海拔平均: 250m
発酵・熟成: ステンレススティール
おすすめのペアリング: ピノ・グリ種のワインは、赤ワインを意図した料理にもよく合います。狩猟肉、仔牛、豚肉、鶏肉、特に濃厚なソース、ロースト、マッシュルーム、リゾット、ポレンタ(イタリアで作られる濃い小麦粉の粥)などの相性が良く、秋には理想的なペアリングワインとなります。アルザスでは、この地方の特産品である豚肉とジャガイモのベックオフ(アルザス地方のジャガイモを使った郷土料理)との相性は抜群です。

美しい黄色から金色、あるいは琥珀色の色調。一般的にはそれほど強くはないが、アロマの複雑さを持つピノ・グリは、しばしば独特のモーキーな香りが現れます。森の下生え、焦げた木の芽、キノコ、コケ、ドライフルーツ、アプリコット、ハチミツ、蜜蝋、ジンジャーブレッドなどのアロマ。少し大ぶりのグラスで時間をかけてゆっくりと楽しんでもらうと、より複雑さを楽しんでもらうことができます。この高貴なワインは、非常に果実味があり、見事なまでに生き生きとした、しかし丸みを帯びた酸があり、甘美な華やかさがありますが、常に心地よいフレッシュさに支えられています。バランスのとれた力強さが魅力。

オーガニック認証ワイン



モシモシ・オーガニック/MOSHI MOSHI ORGANIC 2019

ゲヴェルト・トラミネール/Gewurztraminer 2019



味わい: 白・辛口
品種: ゲヴェルト・トラミネール100%
土壌: 石灰岩、粘土、花崗岩、砂岩
樹齢平均: 25年 海拔平均: 250m
発酵・熟成: ステンレススティール
おすすめのペアリング: アルザスの典型的なワインであるゲヴェルト・トラミネールは、スパイシーな料理やマンステールのような強いチーズと美しく合い、フオアグラや香りの強いハーブやスパイスとも同様によく合います。さらに、中国料理、インドネシア料理、ベトナム料理、マレーシア料理、タイ料理、インド料理などのアジア料理にも理想的なパートナーです。

強く輝きのある黄色に、淡い金色のハイライト。リッチで豊かなアロマのバレットがゲヴェルト・トラミネールを特徴づけています。ブーケは濃厚で複雑で、エキゾチックなフルーツ(ライチ、パッションフルーツ、パイナップル、マンゴー)、花(特にバラ)、柑橘類(オレンジピール)、スパイス(ジンジャーブレッド、ペパーミント、クローブ、コショウ)の爆発的な香りがします。蜂蜜や熟した果実のアロマも豊かに感じられ、ワインに比類のない豊かな香りを与えています。フルボディのワインで、しっかりとした骨格と丸みのあるコクがあり、甘草のようなニュアンスを常に感じ取れる、そんなワインです。



味わい: 白・辛口
品種: ピノ・ブラン60%、リースリング20%、ピノ・グリ15%、ゲヴェルト・トラミネール5%
土壌: 石灰岩、粘土、花崗岩、砂岩
樹齢平均: 25年
発酵・熟成: ステンレススティール
おすすめのペアリング: お寿司やお刺身との相性はもちろんの事、モシモシはお食事に合わせやすいことを意識して造られています。和食はもちろん、魚、白身肉、鶏肉、卵を使った(オムレツ、エッグベネディクト、キッシュなど)シンプルな料理にもよく合います。柔らかいチーズとの相性も抜群です。

モシモシは、アルザスワインと和食の完璧なマッチングを強調するために作られた特別なキュヴェです。ピノ・ブランはワインにボディを与えます。リースリングはフレッシュさを、ピノ・グリはストラクチャーを、ゲヴェルト・トラミネールはスパイシーなヒントを与えてくれます。

緑がかった淡い黄色の色調。フレッシュで繊細、フルーティーなノーズは、桃やリンゴの含みを持ち、花のようなニュアンスがあります。モシモシは開けてすぐに香りが開き、心地よい柔らかさと中程度の酸味を持ち、アルザスワイン品種のバランスをいっと取り出したようなエーデルツヴァイッカーとなっています。

商品名	年号	色	ブドウ品種	容量・入数	希望小売	品番	バーコード
ジャン・ピシエール アルザス リースリング	2019	白・辛口	リースリング100%	750ml×12入	¥1,500	W56304	3332750001844
ジャン・ピシエール アルザス ピノグリ	2019	白・辛口	ピノ・グリ100%	750ml×12入	¥1,500	W56305	3332750001912
ジャン・ピシエール アルザス ゲヴェルト・トラミネール	2019	白・辛口	ゲヴェルト・トラミネール100%	750ml×12入	¥1,650	W56306	3332750001875
ジャン・ピシエール アルザス モシモシ オーガニック	2019	白・辛口	ピノ・ブラン60%、リースリング20%、ピノ・グリ15%、ゲヴェルト・トラミネール5%	750ml×12入	¥1,800	W56307	3332750007846

貴店名:	ご担当者様:
ご住所: 〒	
TEL:	FAX:

※掲載しております価格は税抜き価格です。
※配送ロット: 通常通り

マルカイコーポレーション株式会社
ワイン課 TEL:06-6443-2071

ご注文受付FAX番号 06-7638-1889