

2022年9月14日

日本人初のボルドー女性醸造家が手掛けるクレマン・ド・ボルドー
「エンソー ユリグサ ブリュット ナチュラル」を2022年9月2日(金)に
日本国内正規代理店として発売いたしました。



株式会社 都光(東京都台東区)は、日本人初のボルドー女性醸造家が手掛けるピオスパークリングワイン「エンソー ユリグサ ブリュット ナチュラル」を2022年9月2日(金)に日本国内正規代理店として発売いたしました。

◆百合草梨紗(ゆりぐさりさ)氏とは

百合草梨紗(ゆりぐさりさ)氏は、日本人初のボルドー女性醸造家。長くワインのネゴシアン業に従事している中で、いつしか自分のこだわりが詰まったワインを造りたいと思うようになり、フランス人の夫と二人でシャトーを立ち上げました。2018年に『シャトー ジンコ』のファーストヴィンテージ(2016)をリリース。「自然と共生する」という考えのもと、化学肥料、農薬、除草剤等は一切使用しない有機農法でワイン造りを行っています。(2019ヴィンテージからはオーガニック認証「AB(Agriculture Biologique)」を取得。)



トップキュヴェの『シャトー ジンコ』、百合草氏が細部まで監修するセカンドレンジ『ジー バイ ユリグサ』に加え、この度、『エンソー ユリグサ ブリュット ナチュラル』が商品ラインアップに加わりました。

◆エンソー(ENSŌ)とは

『エンソー ユリグサ ブリュット ナチュラル』は百合草氏完全監修のスパークリングワイン。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で仕上げられるクレマン・ド・ボルドーです。トップキュヴェのシャトー・ジンコと同じオーガニック認証「AB」を取得しており、「自然と共生する」という共通の哲学を持って作られます。エンソー(円相)とは、禅における書画のひとつで、エチケットにあるように円形を一筆で描いたもの。心の本来の姿、悟り、真理、無限、宇宙などを円形で象徴的に表現しており、禅宗では最高の悟りを表す究極の形とされています。クレマンの泡も円形であることから、禅の円相にインスピレーションを受け、名付けられました。

【商品情報】

『エンソー・ユリグサ プリュット・ナチュラル』

容量：750ml

希望小売価格：4,000円+税

AOP：クレマン・ド・ボルドー

ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

製法：メトード・トラディショナル

熟成期間：澱と共に 18 か月間

有機認証：ユーロリーフ、AB 認証

ドサージュ：なし※



※ノン・ドサージュにした理由は、アロマや糖分を加え、テクスチャーを変える門出のリキュールに頼らず、ぶどうの本来の甘味のみで、ドライでシャープな飲み口の極辛口の爽快感のあるクレマン・ド・ボルドーを味わって頂きたいからです。

<百合草さんによるテイスティングコメント>

緻密さ、繊細さが、和食との相性ともぴったり。繊細なムースがもたらすキリッとした口当たり。極めてドライでありながら、アカシアの蜂蜜やオレンジを思わせる豊かな果実味もあります。ソーヴィニヨン・ブランの華やかさとスマートな感じが、多くの料理にマリージュすること間違いなしです。

<百合草さんのおすすめペアリング>

新鮮な魚介のカルパッチョ、白身魚やエビのフリッター、ムニエル、鶏すき、仔牛のソテー、チキンカツ、とんかつ、ふぐ刺し、ふぐ鍋、おでん、海老やタコのアヒージョとのペアリングがおすすめです。パエリア、クリームソースのチキンのフリカッセ、エビフライ、塩の焼き鳥(柚子胡椒のせ)、オレンジやイチゴ、グレープフルーツなどの果物、オレンジピールの入ったチョコレートなどにも合います。

【会社概要】

会社名：株式会社都光

代表者：代表取締役 戸塚 尚孝

所在地：東京都台東区上野 6-16-17
朝日生命上野昭和通ビル 1 階

URL：<https://www.toko-t.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

担当：竹中 康一

TEL：03-3833-3541

FAX：03-3832-6930

E-Mail：toko-eigyo@toko-t.co.jp