

Liste des bouteilles de vins



ワインリスト

Blanc - 白



🍷 Alsace : アルザス 🍷

Riesling

2004

Charles Koehly

アルザス・リースリング シャルル・コーリー

AOC : vin d'Alsace

RL

¥3,900

「過度の酸化を避けて、フルーツ本来の香りを十分に引き出し、テロワールを最大限に生かしたワイン造りをする
こと」というシャルル・コーリー社のポリシーどおり、非常にフルーティで華やかな香りと柔らかい酸が特徴的な
アルザスワイン。

飲み手を選ばないわかりやすい美味しさも魅力。
お魚系の前菜料理やクリームソースの料理など。



🍷 Bordeaux : ボルドー 🍷

Menuts blanc

2007

メニュー・ブラン

AOC : Bordeaux

SB SM

¥3,200

酸味と甘さのバランスがよく、樽の香りと南国系のフルーツの香りも調和していて落ち着いた感じの白。



D'Estournel

2007

デトゥルネル

AOC : Bordeaux

SB SM

¥3,600

仏ボルドーの名門で、2級格付の中でも人気、品質ともに1級に匹敵するスーパーセカンドと評価されるシャトー・
コス・デストゥネル(サンテステフ村2級格付)のカジュアルライン。
軽やかで瑞々しい果実味、豊かなミネラル。



Château la Grande Clotte

2003

シャトー・ラ・グランド・クロット

AOC : Bordeaux

SB(SG)60 SM25 MD15

¥5,400

世界中で有名な醸造家ミッシェル・ロラン自らが所有、経営するワイナリーの肉厚で深みのある白ワイン。
トロピカルフルーツの香りが溢れ、リッチ、ドライで余韻が驚く程に長い。
ボルドー白ワインの良い部分が凝縮された飲み応えのあるワイン。



Liste des bouteilles de vins



ワインリスト

Château de Chantegrive

2002

シャトー・ド・シャントグリーヴ キュヴェ・カロリーヌ グラーヴ

AOC : Grave

SB SM

¥5,900

シャトー・ド・シャントグリーヴのスペシャルキュヴェ。カロリーヌとは、オーナーの孫娘の名前からの命名です。熟したセミヨン種の蜜を思わせる香りと、ソーヴィニヨン・ブラン種に由来するハーブのニュアンス、バニラやナッツを思わせる贅沢な樽香とが、美しいバランスを奏でます。



🍷 Bourgogne : ブルゴーニュ 🍷

Aligoté

2007

Louis Jadot

アリゴテ ルイ・ジャド

AOC : Bourgogne Aligoté

AL

¥4,200

爽やかさと適度な柔らかさで大変バランスがとれたワイン。シャープなフルーツ感がソルト&スパイシーな、または少しオイリーな料理や、海の幸、山羊のミルクのチーズ、魚フライ、デリカテッセン(ハム、ソーセージ等)と良く合います。



Bourgogne Chardonnay

2006

Olivier Merlin

ブルゴーニュ・シャルドネ オリヴィエ・メルラン

AOC : Bourgogne

CD

¥4,800

しっかりと実った果実味の濃さと、樽からくるミルクィさが第一印象を作りますが、キリッとしたミネラル感が凛として爽やかな余韻を描きます。地元のワインガイドではメルランの白ワインが、ロマネ・コンティ社のモンラッシェと同評価を得たこともあるか。このドメーヌが生産する村名AOCの葡萄 (La Roche Vineuse の若木(4~15歳)、Pouilly Fuisse のデクラッセ・ワイン) を混醸して作られる。



Marsannay

1999

Louis Jadot

マルサネ

AOC : Marsannay

CD

¥5,800

ルイ・ジャドが葡萄から一貫して生産する白ワイン。バナナやパイナップル、レモンなどの素直な香り、しなやかで、厚みがあり豊かな味わいをもち、後味もしっかりと残ります。若鳥の肝臓のテリーヌ、上質なハム、川魚の料理など洗練された料理と良く合います。またマルサネ村は当店のシェフが最も長く滞在した思い出深い土地です。



Bourgogne Blanc

2007

Philippe Charlopin-Parizot

ブルゴーニュ・ルーージュ フィリップ・シャルロパン・パリゾ

AOC : Bourgogne

CD

¥6,400

ブルゴーニュ・ブランはブルゴーニュ・ルーージュとともにフィリップ・シャルロパン氏が最も力を注いでいると言われるワイン。他のブルゴーニュに比べ、比較的酸が柔らかく、果実味が濃い。



Liste des bouteilles de vins



ワインリスト

St-Aubin 1er En Remilly 2006 Jilles Bouton

サントーバン 1erクリュ・アン・ルミリ ジル・ブートン

AOC : St-Aubin CD ¥6,400

モンラッシェの丘を登ったところがアン・ルミリー。南西むきの急斜面、サントーバンにありながらピュリニーの丘に存在する区画で知る人ぞ知る、隠れたシャルドネの聖地です。標高が高いところなので、ミネラルが豊富な味わい。白の優良年2006年、ロマンティックな薔薇のラベルも素敵です。



Marsannay Blanc 2006 Philippe Charlopin-Parizot

マルサネ・ブラン フィリップ・シャルロパン・パリゾ

AOC : Marsannay CD ¥7,800

ブルゴーニュの巨匠・アンリ・ジャイエ氏も絶賛する、若き醸造家、フィリップ・シャルロパン。マルサネ・ブランの畑は僅か0.15haしかなく、彼が作るワインの中でも稀少なものの一つ。酸味が柔らかく果実味が濃く、香りはすっきりとして格調が高い。



Chablis Amiral Vernon 1995 Remoissenet

シャブリ アミラル・ヴェルノン

AOC : Chablis CD ¥7,800

ルモワスネはドメーヌ元詰めがまだ珍しかった80年代以前より続く、ブルゴーニュでは貴重なネゴシアン。ブルゴーニュのトップドメーヌから大量のワインを樽ごと買い付けたワインは全く触らずにセラーに保管し、飲み頃のものだけを瓶に詰めて販売しているため、最近では比較的若い間に消費されてしまいがちだが、実は白ワインであっても長期間の熟成を要するといわれるシャブリの真価を楽しめる1本。商業ベースでハイペースで消費されるシャブリとは趣が異なる、昔々のブルギニオンが飲んでいた本当のシャブリに想いを馳せながらお楽しみください。



🍷 Loire : ロワール 🍷

Touraine 2007 Jean-Marie Penet

トゥーレーヌ J.M.パネ

AOC : Touraine SB ¥3,200

キリッとした酸。青リンゴやハーブのような涼しげな香り。ソーヴィニオン・ブランに求めるものを全て表現しつつ、涼しげな香りに、白い花のプーケのような華やかさ、ハチミツのような甘さの広がり加わり、すっきり飲めるのに、決して薄くなく、果実のボリューム感まで感じます。ペネ氏の、ほぼ無農薬に近い丁寧な栽培アプローチから生み出される、ピュアで秀逸な一本。



Saumur 2002 Domaine Guyon

ソミュール クロ・ダルディル ドメーヌ・ギヨン

AOC : Saumur CB ¥4,200

蜂蜜やマスカット、ミネラルを感じさせる香りとまろやかな味わいが心地よい。

シュナンブランのポテンシャルを再認識させられる1本。

「ル・グラン・ギド・デ・ヴァン・ド・フランス」においてトップクラスの素晴らしいワイン」と評価された。



Liste des bouteilles de vins



ワインリスト

Pouilly Fumé

2006

J.C. Chatelain

ピュイイ・フュメ J.C. カタラン

AOC : Pouilly Fumé

SB

¥5,200

使用される葡萄はソーヴィニオン・ブランの一種であるが、表皮が少し白っぽいためPouilly fumé（ヒュメ＝煙）という名前が付けられた。

ジャスミンの花や石灰のようなミネラル分が豊か。

果実味も素晴らしく、さわやかさの中にはほんのり蜂蜜のような甘い香りもただよう。

WINE LIFE No.6の「ソムリエによるプイイ・フュメ、ブラインドテイステイング」で倍以上の価格のものを押さえて第1位に輝いたことがあるバリュウワイン。



Liste des bouteilles de vins



ワインリスト

Mousseux - スパークリング

🍷 Alsace : アルザス 🍷

Crémant d'Alsace NV Lucien Albrecht

クレマン・ダルザス ルシアン・アルブレヒト

AOC : Crémant d'Alsace Pinot Auxerrois et Pinot Blanc **¥4,600**

オルシュヴィール近郊の石灰土壌で栽培されたピノ・ブラン種の一番絞りのみを使用し、シャンパン製法で造られるクレマン・ダルザス。
ブーケの香り、細やかにいつまでも立ち上る泡、エレガントでバランスの良い口当たり。高品質のスパークリングワイン。



🍷 Bourgogne : ブルゴーニュ 🍷

Crémant de Bourgogne --- Vigneron de Haute-Bourgogne

クレマン・ド・ブルゴーニュ

AOC : Crémant de Bourgogne CD **¥4,600**

シャンパーニュと同様のキメ細やかな泡とミネラル感のある豊かな味わいが特徴。
葡萄畑はシャンパーニュの畑と最短の所で600メートルしか離れておらず、テロワールもほぼ同じ。
非常にミネラル豊かで質の高いシャルドネから醸されるブラン・ド・ブラン。



🍷 Rhône : ローヌ 🍷

Clairette-de-Die Grande Tradition NV Jaillance

クレレット・ドゥ・ディ グランド・トラディション

AOC : Clairette de Die Muscat blanc **¥4,500**

輝きのある黄金色で、泡はエレガント。手摘みによるマスカットの小さい粒のものを使用し、マンゴーやライチ、柑橘系のジャム、バラの香りがする優しいスパークリングワイン。



Liste des bouteilles de vins



ワインリスト

Rosé - ロゼ

✪ Bourgogne : ブルゴーニュ ✪

Marsannay rosé

2007

Bruno Clair

マルサネ・ロゼ ブリュノ・クレール

AOC : Marsannay

PN

¥5,300

アペラシオンとしてのマルサネ・ロゼを語る上で欠かせないのがブリュノ・クレールのマルサネ・ロゼ。透明感のあるサーモンピンク。フローラルやチェリーの上品で華やかな香りとミネラル香も。口に含むと、赤いフルーツのフレッシュな果実味にしっかりとした酸味、コクを感じさせる塩味があり、非常に複雑な味わいに仕上がっている。余韻を感じるほのかな苦みが心地よい。



Liste des bouteilles de vins



ワインリスト

Rouge - 赤

🍷 Bordeaux : ボルドー 🍷

Menuts rouge

2004

Maison Riviere

メニュ ボルドー

AOC : Bordeaux

ML60 CS20 CF15

¥3,200

厚みがあり華やかさと艶っぽさのある、ボルドーらしい香りです。
それでいて飲み口はまろやかですっきり、クールさを感じるキレイな味わい。



Chateau Tour St.Bonnet

2002

シャトー・トゥール・サン・ボネ メドック

AOC : Médoc

CS45 ML45 PV5 MV5

¥3,800

クリュ・ブルジョワ級。
40haの葡萄畑は、ジロンド河に面する砂利質の丘にあります。
しなやかで、すぐ飲めるブルジョワ級ではなく、深みのある色で、しっかりとした、タンニンの多い、フルボディのワインで、驚くべき凝縮味がある。
本格的なボルドーの格調を感じられるワイン。



Château des Tourelles

1996

シャトー・デ・トゥーレル メドック

AOC : Médoc

CS45 ML45 CF5

¥4,500

メドック、ブルジョワ級に位置し、現地ではコアなファンを持つシャトー。
濃い目の色調とは裏腹に、香りは熟成されたピター系、ドライフルーツなどの、熟成香が主体で、なめし皮、土などなど、複雑な香りが出ています。



Château Barde Haut

1995

シャトー・バルド・オー

AOC : Saint Emilion

メルロー80 カベルネ・フラン20

¥6,600

近年評価が急上昇しているこのバルド・オーの1997年にはロバート・パーカー氏に90点という高評価を与えられたが、この95年はボルドー全体で言えば97年よりも気候的には恵まれた1年である。
土壌は粘土質と石灰質で、南向きの丘の斜面と立地も好条件。
メルロー主体でタンニンが柔らかくボディにボリューム感があり新樽による複雑さ、また余韻の長さや程よい熟成感が心地よい。



Château la Patache

1995

G.F.A. de la DILIGENCE

シャトー・ラ・パタッシュ ポムロール

AOC : Pomerol

ML70 CF30

¥7,200

「パタッシュ」とは、田舎でローカル乗合馬車として使用していた2輪馬車のこと。
このブドウ園は細かい砂利や粘土など様々な土壌からなるポムロールのアペラシオンの中でも最良の場所にあります。
美しく濃い赤色。抜栓後は焙じたような香りやタバコや木の香りがブルーネなどの香りと複雑に交ざり合います。
口当たりは柔らかく、爽やかさや、フルーツの風味が最高で、飲み干した後に鼻に抜ける素晴らしい余韻も長く残ります。



Liste des bouteilles de vins



ワインリスト

✪ Bourgogne : ブルゴーニュ ✪

Bourgogne Rouge 1996 Nicolas Potel
ブルゴーニュ・ルージュ セレクション・ニコラ・ポテル
AOC : Bourgogne PN **¥4,800**

偉大な醸造家でもあった亡き父ジェラルド氏の人間関係を引き継いだニコラは、知り得る限りのドメーヌとコンタクトし、候補として選んだワインが何と約400種。その中から「テロワールをきちんと反映したエレガントさ、フィネスが感じられる自然な味わいを持つワイン」を基準に試飲を重ね、納得できる味わいのワインのみを厳選し最終的に約30アイテムを「セレクションニコラ・ポテル」としてリリース。



Hautes Côtes du Nuits 2007 David Duband
ダヴィッド・デュバン ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ 2007
AOC : Hautes Côtes du Nuits PN **¥5,600**

赤い果実と黒い果実が7：3ぐらいの割合で交じり合っているような、理想的なピノ・ノワール。シルキーでエレガントながらもちょうど良い甘やかな雰囲気もあり、凛としたミネラルがワインに気品を与えています。リリースされたてはちょっと硬かったものの、今は見事に美味しくなっています。バランスの良いブルゴーニュのピノ・ノワールがお好きな方にはおすすめ。



Bourgogne Les Perrières 2007 Simon Bize
ブルゴーニュ・レ・ペリエール シモン・ビーズ
AOC : Bourgogne PN **¥5,600**

軽めの赤というよりはタニックで厚みのあるタイプ。それもそのはず、ここの畑はオート・コートの名を名乗ることもできるのです。栽培から醸造まで、全く他のクリュと同じ方法で大切に造り上げた一品。ビーズを代表する自信作。



Bourgogne Rouge 2006 Philippe Charlopin-Parizot
ブルゴーニュ・ルージュ フィリップ・シャルロパン・パリゾ
AOC : Bourgogne PN **¥6,400**

ブルゴーニュ・ルージュはブルゴーニュ・ブランとともにフィリップ・シャルロパン氏が最も力を注いでいると言われるワイン。他のブルゴーニュに比べ、比較的酸が柔らかく、果実味が濃い。



Marsannay En Montchenevoy 2006 Philippe Charlopin-Parizot
マルサネ・アン・モンシェヌヴオワ フィリップ・シャルロパン・パリゾ
AOC : Marsannay PN **¥7,800**

ゆっくりした発酵・熟成と澱によって、ピノ・ノワールの魅力を十分に引き出した結果、果実味のボリューム感が揮発感のある強い香りとともに楽しめる。ピノ・ノワールの醍醐味を十分に楽しめる1本。



Liste des bouteilles de vins



ワインリスト

Gevrey Chambertin C.Tradition 2006 Alain Burguet

ジュヴレ・シャンベルタン・キュヴェ・トラディシオン

AOC : Gevrey Chambertin PN **¥8,500**

武骨ながらもエレガントなワインを醸す実力派、アラン・ピュルゲ氏の自信作。レニヤール、ピヤール、ジュステイス等、著名村名クリマの若木のブレンド。



Savigny les Beaune Grand Liards 2001 Simon Bize

サヴィニ・レ・ボヌ グラン・リアール シモン・ビーズ

AOC : Savigny les Beaune PN **¥9,500**

Guettes、Vergelessesの丘の裾野にあり、南向きの非常に条件のよい所に位置する畑。ビーズ家3世代にわたり植えられたブドウの木、つまりおじいちゃんの代の木（1939年）、お父さんの代の木（1948年、1955年）、パトリックの代の木（1979年）があり、ビーズ家の魂が宿る畑といっても過言ではないだろう。その実力はサヴィニエのヴィラージュクラスをはるかに上回る。常に満足させてくれる1本。



Gevrey Chambertin La Justice 2005 Philippe Charlopin-Parizot

ジュヴレ・シャンベルタン・ラ・ジュステイス フィリップ・シャルロパン・パリゾ

AOC : Gevrey Chambertin PN **¥11,000**

故アンリ・ジャイエも絶賛した若き醸造家シャルロパン・パリゾ。果実味とアロマに溢れ、精妙なフィネスを備えた確固たるシャルロパンのスタイルはブルゴーニュの最高峰の一つ。



Vosne Romanée Clos des Réas 2002 Michel GROS

ヴォーヌ・ロマネ クロ・デ・レア（1erクリュ）

AOC : Vosne Romanée 1er Cru Clos des Réas PN **¥15,000**

クロ・デ・レアは、レアの谷から突き出た小さなふくらみの上にある。泥灰土の畑から生まれるワインは、タンニンがしなやかでエレガント。酸が比較的柔らかく早いうちから楽しめるが、10～15年にわたって果実味やフレッシュ感を保つことができる。ミシェル・グロのモノポール（単独所有）。



🍷 Franche-comté : フランシュ-コンテ 🍷

Pinot Noir Collection Reservée 2005 Vignoble Guillaume

ピノ・ノワール・コレクション・レゼルヴェ

AOC : Vin de Pays de Franche-Comte PN **¥8,500**

ヴィニョール・ギョームはDRCを始めルーミエ、ルロア、ラフォン、ルフレーヴ、クリュグ、ボランジェなどそうそうたるドメーヌに苗木を供給している苗木家。ヴァン・ド・ペイというカテゴリーを超越し、ブルゴーニュのグラン・クリュ、いやラ・ターシュにさえ匹敵するのでは？との声も聞かれるほど深遠な土の精気と野性味に満ち溢れた極上のピノ・ノワール。ドメーヌでの1年の瓶内熟成を経て、上陸した至高の2005ヴィンテージです。



Liste des bouteilles de vins



ワインリスト

🍷 Rhône : ローヌ 🍷

Côtes du Ventoux 2006 Domaine Troussel

コート・デュ・ヴァントウ ドメーヌ・トゥルセル

AOC : Côtes du Ventoux グルナッシュ、シラー

¥3,200

地域：ローヌ南部

土壌：砂と小石の多いローヌ南部にあつては珍しい石灰粘土質。アルプスから流れ込む大量の地下水が葡萄を遅しく育て、夏の暑さから葡萄を守る。

赤果実、カシス、イチジクの香り。口に含むと意外に柔らかく、ミネラリー・フルーティで柔らかい。

15-17°C



Côtes du Rhône Carte Marron 1996 A.Mazurd

コート・デュ・ローヌ カルト・マロン

AOC : Cotes du Rhone GR,CN,

¥4,200

ローヌ地方の古い醸造方法。除梗や圧搾を行わずに発酵させるセミカルボニック法で造る。

10年間熟成した飲み頃のワインは、ドライフルーツの風味、熟成による甘味のある果実味、滑らかな口当たりの熟成感が楽しめる味わい。



Vacquayras 2006 Domaine de la Garrigue

ヴァケラ ドメーヌ・ドゥ・ラ・ギャリグ

AOC : Vacquayras GR SY MV CI

¥4,800

ヴァケラはローヌ南部、オランジュから東へ20kmほどの人口1000人の小さな村で作られる赤ワイン。AOCとしては1990年認可と比較的新しい（以前はコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュとして出荷）。石灰、粘土、瓦礫、砂質と様々な土壌が特徴で、それにより複雑で表現力の高い味わいのワインに仕上がる。グルナッシュ、シラー、ムールヴェドルの強さにサンソーがフィネスを加えている。

香りが美しく、酸も柔らかい。甘みと渋みもよくある若いシラーのそれとは異なり控えめでバランスが良い。



Châteauneuf du Pape 1993 Grandes Serres

シャトーヌフ・デュ・パプ グランド・セール

AOC : Châteauneuf du Pape GR

¥7,300

93年はシャトーヌフ・デュ・パプは例外的にグッド・ヴィンテージ。

14年の熟成を経てついに飲み頃を迎えて円熟を極める1993年のこの1本は、グラスに注いだ瞬間からテーブルに立ち昇るワインの香りに心が踊る。口に含むとプルーンやドライイチジク、ぎゅっと煮詰まったチェリージャムのような果実味が楽しめる。

