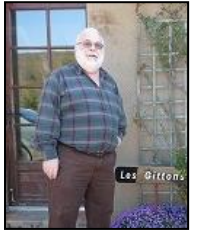




サンセールでおなじみのジットンから、スタンダードクラスからバックヴィンテージまで、沢山のワインが到着しました！ 2016年の4月、久しぶりに訪問しましたが、当主のパスカル氏はかわらず非常に元気な様子。蔵に到着するや否や「畑が見たいだろう？」と自ら車を運転してサンセールの畑を案内してくれました。今やサンセールを代表する蔵元となったジットンですが、そんな今でも変わらず家庭的で温かな雰囲気に溢れるパスカル氏が手がける素晴らしいワインの数々を、ぜひお楽しみ下さい！ また今回は、前回ご好評頂きあつという間に完売してしまった1989年と1990年も再入荷しました！



(外税価格)

1.	SANCERRE LES MONTACHINS	2014	白	¥2,900	モンタシヤ 2014 …1945年、ジットンの歴史はこの畑から始まりました。大樽とステンレスタンクを用いた、華やかでミネラルの余韻が心地よいスタイルのワインです。
2.	SANCERRE L'AMIRAL	2014	白	¥3,200	ラミラル 2014 …蔵の近くにある南向き斜面の畑。恵まれた年となった2014年は豊かな果実味と、その名の通り後半から余韻にかけて続くミネラル感が特徴的です。
3.	SANCERRE LES BELLES DAMES	2005	白	¥4,500	レ・ベル・ダーム 2005 …マリー・ローランスが生まれる東～南東向きの恵まれた斜面から生まれるワインです。上品なミネラル感と熟成による複雑さのバランスが見事。
4.	SANCERRE GALINOT	2010	白	¥5,500	ガリノ 2010 …わずか0.8haの東向きシレックス土壌の区画から生まれるワイン。蜜っぽさを帯びた風味はサンセールの可能性をしっかりと感じさせてくれます。
5.	SANCERRE CUVÉE MARIE LAURENCE	1989	白	¥11,800	キュヴェ・マリー・ローランス 1989 / キュヴェ・マリー・ローランス 1990 …良年のみに作られ、89年、90年の後、91年95年97年と続きます。なかなか出会うことのない30年近い熟成を経たサンセールですが、入荷の度にその美味しさの虜になる方が続出！ 黄金の色合いを呈し、蜜を想わせる甘美な風味を持ちつつ、酸や果実味、ミネラル感も感じさせる複雑な味わいを、ぜひ1度お試しください！
6.	SANCERRE CUVÉE MARIE LAURENCE	1990	白	¥11,800	
7.	SANCERRE LES HERSES (1500ML)	2005	白	¥10,500	レ・ゼルゼ 2005 (1500ml) …高樹齢のブドウを用い樽熟成を施したもので、滑らかな口当たりと、たっぷりとした旨みを備えた、深い味わいへと成長しています。
8.	SANCERRE GALINOT (1500ML)	1997	白	¥19,800	ガリノ 1997 (1500ml) …若いうちからリッチな味わいが楽しめるガリノの貴重なバックヴィンテージのマグナムボトル。熟成により更なる複雑さを存分に楽しめるでしょう。



自慢の Larrey の斜面 トラクターが使用できないほどの急斜面



ずらりと並ぶラインナップ、他にもまだまだあります！



近々リリース予定の蔵の目の前の小さな区画

II・CHAMPAGNE SELECTIONS

P・2~4

(外税価格)

9	ROGER BARNIER BRUT SELECTION ロジェ・バルニエ ブリュット・セレクション ＜ヴィルヴナール村＞	S.A.	白	¥4,700	柔らかくエレガントな味わいが魅力のロジェ・バルニエ エペルネの南方、ヴィルヴナールのロジェ・バルニエを久しぶりにご紹介します。昨年行われた生産者来日試飲会でも非常に好評だったのがこのブリュット・セレクション。なかなかご紹介できずにいましたが、今回ようやく入荷することが出来ました！シャルドネ 60%、ムニエ 35%、ピノ・ノワール 15%の構成。わずかに蜜を想わせるニュアンスを持った軽やかなスタイルの味わいで、エレガントなミネラル感と、樽熟成からもたらされる適度な複雑さが心地よく、バランスの良い味わいです。
10	BOUCHE PERE ET FILS CUVEE RESERVEE BRUT ブーシェ キュヴェ・レゼルヴェ・ブリュット ＜ピエリー村＞	S.A.	白	¥4,700	ブーシェのスタンダードはコストパフォーマンス抜群です！ エペルネ南西のピエリー村のブーシェは近年ニコラ・ブーシェが後を継いで更に優れたシャンパーニュを生み出す注目株。やはりしっかりと寝かせて仕込まれるオーソドックスなシャンパーニュの美味しさが味わえるのが魅力。スタンダードとは言え、古いリザーヴワインを 20%加え、48 ヶ月の瓶熟成、そしてドザージュも 8g/Lに抑えられます。熟成由来の香ばしさや蜜っぽさを帯びた果実味とミネラル感は、納得のコストパフォーマンスです！
11	REMY GALICHET BRUT MILLESIME 100% PINOT NOIR レミー・ガリシェ ミレジメ 100% ピノ・ノワール ＜ブズィ村＞	2009	白	¥6,400	ブズィ村らしいふくらみのあるリッチな味わいが魅力の新規生産者！ 特級ブズィ村にあるレミー・ガリシェは、昨年新たに発掘した蔵元。造り手のレミー氏は、アヴィズ醸造学校を卒業後ワイン造りに参画し、1973 年から自らの名をメゾンに冠しています。現在は 3 人の娘も加わって設立からの家族経営を守っています、畑は本拠地ブズィを中心に、3 地区 11 区画に約 9ha を所有。そのシャンパーニュはフランスのみならず、ベルギーやアメリカにも輸出され、人気を博しています。
12	REMY GALICHET BRUT TRADITION レミー・ガリシェ ブリュット・ミレジメ ＜ブズィ村＞ (375ml)	S.A.	白	¥2,900	＜ブリュット・ミレジメ 2009 年＞ 上質なピノ・ノワール 100%で仕込むミレジメは、明るい黄の色調を持ち、蜂蜜やシナモン、フルーツコンフィを思わせる甘美で豊かな香りを備えます。2009 年の作柄を反映したボリュームのある果実味がたっぷりと感じられ、余韻にはスパイスの香ばしい風味が漂う、ブズィの蔵元らしいリッチなスタイルです。
13	REMY GALICHET BRUT TRADITION レミー・ガリシェ ブリュット・ミレジメ ＜ブズィ村＞ (1500ml)	S.A.	白	¥11,000	＜ブリュット・トラディション 375ml&1500ml＞ スタンダードのブリュット・トラディションは、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエのブレンドで、現在は 2011 年原酒がメイン。黄色いフルーツのアロマにブリオッシュの風味が加わり、味わいには丸みがあります。滑らかな口当たりと柔らかな酸が心地よい、ふくらみのある仕上がりです。
14	DOYARD BRUT CUVEE VENDEMIARE ドワイヤール ブリュット・キュヴェ・ヴァンドウミエール ＜ヴェルチュ村＞	S.A.	白	¥6,500	ドワイヤールの魅力はやっぱりこのキュヴェですね！！ 蔵元のシャンパーニュをご紹介するようになって既に 10 年以上ですが、今も変わらぬその魅力で根強い人気を誇るキュヴェ。樽熟成(40%)される多年度のリザーヴワインを巧みにブレンドし、瓶熟成は 5 年以上。これがベースラインのキュヴェだから驚きであり、その抜群の安定感ある美味しさに皆さん惚れこむのですね。ほんのりワザットや蜜を帯びた風味とミネラル感のある味わいは大手のプレステージクラスと対等に渡り合えるようなクオリティです。
15	VINCENT RENOIR BRUT NATURE ヴァンサン・ルノワール ブリュット・ナチュラル ＜ヴェルズィ村＞	S.A.	白	¥6,500	2009 年の原酒 100%で仕込んだノン・ドゼの新作キュヴェ！ 特級格付けのヴェルズィ村に居を構えるヴァンサン・ルノワールは、ヴェルズィとヴェルズネイに合わせて約 5ha の畑を所有する小さな蔵元。近年は一部の畑でビオディナミを实践、また樽熟成用の新樽を多数購入したようで、これからの品質向上にますます期待がかかります。初リリースとなる新作キュヴェは、2009 年の原酒のみを使用したノン・ドゼ！熟した柑橘類の風味と美しい酸。ノン・ドゼですが味わいのバランスがよく、膨らみも感じられます。

16	ROLAND CHAMPION CARTE BLANCHE GRAND CRU BLANC DE BLANCS ロラン・シャンピオン カルト・ブランシュ <シュエイ村> (375ml)	S.A.	白	¥3,500	特級シュエイの葡萄にこだわりを持つ知る人ぞ知る蔵元 昨年のフランス訪問で買い付けた新規生産者、ローラン・シャンピオン。コート・デ・ブランの特級シュエイ村で18世紀から葡萄栽培家としての歴史を持つ蔵元です。当時はブドウをネゴシアンに売却していましたが、4代目から自社での元詰めを行っています。蔵元自体は一般公開していないため、知る人ぞ知る蔵元です。スタンダードクラスとロゼ以外は全てブランド・ブランで、葡萄もシュエイ産100%というこだわりよう！ <u><カルト・ブランシュ ブランド・ブラン 375ml></u> 2008年原酒をベースに、2007年と2006年をブレンド。柑橘類や白い花を思わせるクリーンなアロマで、酸味もシャープで美しく、余韻には程よいほろ苦さが広がります。 <u><カルト・ノワール ミレジメ 2008年></u> 現地の試飲でも特に品質が高かったミレジメは、6年の瓶熟成を施してリリース。ブリオッシュや蜂蜜のような甘香ばしさがあり、味わいにはバランスと丸みを感じられます。 <u><ロゼ ブリュット></u> 主要3品種のベースに、15%の赤ワインを加えたアッサンブラージュタイプのロゼ。フランボワーズやグロゼイユ、軽いスパイスの風味が漂うエレガントなスタイルが魅力です。
17	ROLAND CHAMPION CARTE NOIR MILLESIME ロラン・シャンピオン カルト・ノワール ミレジメ <シュエイ村>	2008	白	¥7,200	
18	ROLAND CHAMPION BRUT ROSE ロラン・シャンピオン ブリュット・ロゼ <シュエイ村>	S.A.	ロゼ	¥6,800	
19	BONNET GILMERT BRUT CUVÉE DE RESERVE BLANC DE BLANCS ボネ・ジルメール キュヴェ・ド・レゼルヴ <オジェ村> (375ml)	S.A.	白	¥3,200	オジェ村の生産者が生み出す柔らかく膨らみのあるブランド・ブラン コート・デ・ブランの特級オジェ村で、5世代続く家族経営の蔵元ボネ・ジルメール。昨年の買付で飛び込み訪問して、クオリティの高さに驚き、即取引を決めた経緯があります。栽培にはリュットレゾネを採用し、葡萄の旨みがしっかりと感じられる、オジェらしい膨らみのあるシャンパーニュを生み出しています。 <u><キュヴェ・ド・レゼルヴ ブランド・ブラン 375ml&3000ml></u> 上質なシャルドネのみで仕込むこのキュヴェは、2012年原酒をベースにヴァン・ド・レゼルヴをブレンド。洋梨や花の蜜を思わせる風味に溢れた、柔らかくふくらみのあるブランド・ブランです。酸味とミネラル感の乗りも良く、味わいのバランスに優れています。使い勝手の良いハーフボトルと、大人数で楽しめる3Lのご紹介です。
20	BONNET GILMERT BRUT CUVÉE DE RESERVE BLANC DE BLANCS ボネ・ジルメール キュヴェ・ド・レゼルヴ <オジェ村> (3000ml) 限定3本	S.A.	白	¥28,000	
21	A. & J. DEMIERE BRUT NATURE A. & J. ドゥミエール ブリュット・ナチュール <フリーリー・ラ・リヴィニエール村>	S.A.	白	¥6,400	黒葡萄シャンパーニュの見逃せない生産者ドゥミエールの2アイテム新登場！ ドン・ペリニオンで知られるオーヴィレール村から西に位置するフルーリー・ラ・リヴィエール村は特に優れた黒葡萄を生産する知る人ぞ知る村。ここで1998年から跡を継いでシャンパーニュ造りを行う注目生産者。オードリー&ジェローム夫妻が生み出すものは正しくその黒葡萄の旨みを存分に味わえる魅力的なもの。昨年未で紹介したムニエ100%のソレラ仕込みのスペシャルクラスもよいのですが、実はその殆どのキュヴェが高い完成度と満足度を持っていたので今回ご紹介します。 <u><ブリュット・ナチュール></u> 典型的な黒葡萄らしい風味、ノン・ドゼながらも甘いベリー系の果実風味があり、ほのかに香ばしく飲み心地抜群。(2009年原酒、PM60%、PN40%) <u><ロゼ・ド・セニエ></u> 樹齢40年のピノ・ノワール100%使用、赤い果実のリッチな広がりは、赤い果実のバスケットを思わせ、はっきりと感じるタンニンはリキュール(Dosage10g/L)とよいバランス、重厚感ある飲み応えと甘美で心地よいフィニッシュも魅力的な仕上がりです。
22	A. & J. DEMIERE BRUT ROSE DE SAIGNEE A. & J. ドゥミエール ブリュット・ロゼ・ド・セニエ <フリーリー・ラ・リヴィニエール村>	S.A.	白	¥7,500	
23	CHARLES HEIDSIECK BRUT MILLESIME シャルル・エドシック ブリュット・ミレジメ <ランス>	2005	白	¥10,800	熟成感たっぷりの香ばしいシャルル・エドシック2005年。 大手メゾンの一角として有名なシャルル・エドシック。多くの大手メゾンの中でも特に熟成の長さに定評あり、その熟成感ある甘美で香ばしい風味たっぷりの味わいは、ブラインドテイastingでも容易に見つけ出すことができるほど。特にこのミレジメになると更にその熟成された色合いの深い色調と共に甘美さは格段に増してきます。これを味わえば蔵元の魅力をはっきりと実感できます！

24	JEAN YVES DE CARLINI BRUT MILLESIME GRAND CRU ジャン・イヴ・ド・カルリーニ ブリュット・ミレジメ <ヴェルズネイ村>	2004	白	¥7,900	特級ヴェルズネイの魅力が味わえる熟成 2004 年もの！ ジャン・イヴが生み出すオーソドックスなシャンパーニュは何とんでも熟成によって魅力を発揮。ヴェルズネイのピノ・ノワールに、ヴェルズネイのシャルドネをブレンド、10 年の瓶熟成によって仕上げられたもの。非常にミネラル感の強いシャープで綺麗な軽やかな味わいが熟成によって、モカやハニーを帯びた奥行きと重みを増しています。モンターニュ・ド・ランス地区でも特に上品な味わいが実感できる美味しさです。(澱引きは 2016 年 1 月)
25	LOUIS BROCHET CUVEE HBH 1ER CRU ルイ・ブロシェ キュヴェ・アッシュ・ベール・アッシュ <エキュイユ村>	2002	白	¥12,800	人気のルイ・ブロシェから極上 2002 年が登場です！！ 昨年末に初登場で人気を博したエキュイユ村の蔵元から、今度は極上 2002 年のトップキュヴェが登場。こちらも澱引き後に更に数年の熟成を経ている為、モカや蜂蜜風味があり、そして 2002 年らしくミネラル感と果実味が上手く相乗しています。余韻も長く甘美な味わいは、ワイングラスでじっくりとボトル一本を味わっていただきたい逸品です。シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50%
26	ROGER BRUN RESERVE FAMILIALE OENOTHEQUE EXTRA BRUT GRAND CRU ロジェ・ブリュン レゼルヴ・ファミーユ エノテーク <アイ村>	2002	白	¥18,900	歴代の王侯貴族がこぞって畑を買い求めた、ピノ・ノワールの銘醸地アイ村。 大手メゾン(ボランジェ、モエ・エ・シャンドン、クリュッグ)がアイ村のピノ・ノワールを、それぞれのキュヴェ・プレステージ用に調達していることから、葡萄のポテンシャルの高さがうかがいしれるアイ村。現在のアイ村では、小さな農家は随分と減ってしまいましたが、レコルタン・マニピュラントの筆頭生産者として、この村を束ねるのがロジェ・ブリュンの現当主フィリップ・ブリュン。 クリュッグが買い取るアイ村の葡萄の収穫タイミングは、毎年フィリップが畑の葡萄を口にして決定しています(2014 年ヴィンテージ:クリュッグはアイ村から 4 トンの葡萄を購入)。 <u><レゼルヴ・ファミーユ・エノテーク エクストラ・ブリュット></u>
27	ROGER BRUN GRANDE RESERVE GRAND CRU ロジェ・ブリュン グランド・レゼルヴ <アイ村> (3000ml) 限定 3 本	S.A.	白	¥29,800	ブリュン家がアイ村に所有する最高のピノ・ノワール(60%)とアヴィズ村のシャルドネ(40%)の原酒を、贅沢に樽醗酵・樽熟成して仕上げた蔵のキュヴェ・プレステージ。アプリコットやハチミツの甘い香りと、シトラス、リンゴを思わせる良質な酸が詰まった逸品。(DOSAGE:5g/L) <u><レゼルヴ・グラン・クリュ></u> アイ村の特級格付けのピノ・ノワール(80%)とシャルドネ(20%)をアッサンブラージュ。 ヴァン・ド・レゼルヴを贅沢に 50%もブレンドしているので、硬く重い印象は受けず、一口目から黒葡萄の旨みがダイレクトにひろがります。今回の入荷はフィリップが手塩にかけて仕上げたジョロボアム。普通のサイズの 750ml よりも長く熟成期間を経てリリースする特注品です。
28	G.H. MUMM CORDON ROSE MILLESIME ジェ・アッシュ・マム コルドン・ロゼ・ミレジメ <ランス> 限定 3 本	1966	ロゼ	¥49,800	楽しむにはある程度の経験値が必要な 2 つの大手メゾンの熟成シャンパーニュ。 シャンパーニュは熟成が可能なお酒です。 若い仕込み(ヴィンテージ)のシャンパーニュの魅力は、豊かな果実味と心地よい泡立ち、そしてエレガントな余韻。一方、熟成を経たシャンパーニュは、フレッシュな果実味はドライフルーツやナッツのニュアンス、泡立ちは外見からは見つけられない程に微小(口に含むと一気に広がるのですが)、そして上品な余韻を演出する酸は、モカやハニーの甘い香りを伴います。 大手メゾンのシャンパーニュは、一般にドザージュが 10~15g/L と多めに設定しているのが幸いして、その糖度が熟成期間を更に長くとることを可能にしています。
29	LAURENT PERRIER BLANC DE BLANCS MILLESIME ローラン・ペリエ ブラン・ド・ブラン ミレジメ <トゥール・シュール・マルヌ村> 限定 1 本	1975	白	¥59,800	<u><ジェ・アッシュ・マム ロゼ></u> お馴染みの赤いリボンがすっかりと褐色に変わったヴィンテージ・ロゼ。完成された年代物のコート・ド・ニュイの熟成感のような、良質な酸と果実味をとどめた味わいです。 <u><ローラン・ペリエ ブラン・ド・ブラン></u> 酸と甘い香りのバランスが絶妙な、イリー・エスプレッソのカフェラテの様な美味しさです。 お好みはあると思いますが、この 2 つのシャンパーニュは 15℃くらいのセラー温度、小振りの白ワイングラスでお楽しみいただくのがおすすめです。

(外税価格)

30	ALSACE A MINIMA DOMAINE TRAPET アルザス ミニマ ドメーヌ・トラペ	2012	白	¥2,900	ジュヴレ・シャンベルタン <small>の巨匠トラペ</small> が造るアルザスワイン！ ブルゴーニュの銘醸地ジュヴレ・シャンベルタン村で代々続く造り手トラペ。これは、当主ジャン・ルイの妻の出身地であるアルザスで造る白ワインです。シルヴァネールを主体とした6品種のブレンドで、リンゴや白桃、アプリコットを思わせる、熟した果物のアロマが漂います。丸みのある豊かな果実味と、適度なボリュウム感を伴うピュアでふくらみのある味わいが心地よい1本！
31	RIESLING ANDLAU KREYDENWEISS リースリング アンドロ クレイデンヴァイス	2014	白	¥3,200	リースリングの美点が見事に表現されたワインです アルザス北部のアンドロ村に居を構えるマルク・クライデンヴァイスは、国際的にも評価が高いアルザスのトップ生産者。1971年に家業を継いだ後、土壌と品種の相性に重点を置き、1989年にピオディナミへとたどり着きました。本拠地アンドロのリースリングは、特級ヴィーベルスベルグに近い畑から生み出されており、完熟したレモンや白い花のエレガントな香りと凛としたミネラル感が息づく、品種の特徴が見事に表現されたワインです。
32	VIN DE FRANCE LES EPICES OURY SCHREIBER レ・ゼピス (ヴァン・ド・フランス) ウリー・シュレイバー	S.A. (2015)	白	¥3,200	実はまだ誰も味わっていないウリー・シュレイバーの人気キュヴェです・・・ すみません！これはまだ誰も味わっておりませんので味がわかりません。2013年の秋に蔵元を訪問して以来、一度も分けてもらえなかった蔵元人気のキュヴェ。フレンチ・モーゼルでは非常に栽培の少ないゲヴュルトラミネールから仕込まれるもので、殆ど地元で行き先が決まっているもの。4年待ってようやく割り当てがもらえました！蔵元で味わった白は全て美味しかったので、この未体験キュヴェも美味しい自信はあるのですが、これは是非皆様直接体験してみてください！
33	CREMANT D'ALSACE BLANC BRUT STOEFFLER クレマン・ダルザス・ブラン・ブリュット ストフラー	S.A.	発泡性	¥3,500	柔らかく飽きのこないクリーンな味わいが魅力のクレマン 爽やかな笑顔の当主ヴァンサン率いるストフラー。コルマルから山間に入ったバル村でワイン造りを営み、オーガニックの認証も受けています。管理のし易いステンレスタンクが多くなってきている中で、アルザスの伝統的な大樽を使い続けています。クレマンだけで5種類を造り分けていますが、スタンダードのこのキュヴェは、ピノ・ブランが主体。丸みのあるフルーツの香りと、デリケートで柔らかな泡立ちが特徴。飽きのこないクリーンな味わいが見事です。
34	BOURGOGNE CHARDONNAY CHARLES NOELLAT (NEGOCE) ブルゴーニュ・シャルドネ シャルル・ノエラ	2013	白	¥2,900	時として村名クラスのワインよりも美味しい、人気生産者のACブルゴーニュ。 フランスワインの品質はAppellation d'Origine Controlee (AOC) (1935年設立 フランス国立原産地名 称研究所(Institut National de l'Origine et de la qualité, INAO)によって認定・保障されています。ブル ゴーニュでは大きく分けて4つの区分、【ACブルゴーニュ】、【村名】、【プルミエ・クリュ】、【グラン・クリ ュ】に分けられています。中でも生産者の力量が試されるACブルゴーニュは、蔵の村名区画の若木や、 わずかに村名を外れる区画の葡萄から仕込む隠れた名品。
35	BOURGOGNE CHARDONNAY JEAN MARC BOILLOT ブルゴーニュ・シャルドネ ジャン・マルク・ボワイヨ	2015	白	¥3,900	<シャルル・ノエラ> いわずと知れたヴォーヌ・ロマネ村の名門ドメーヌ。赤ワインの人気もさることながら、果実味と酸、そして ミネラルが調和した白ワインも人気の生産者です。コストパフォーマンスに優れる白。 <ジャン・マルク・ボワイヨ> ピュリニー・モンラッシェやヴォルネイ村、ポマール村に数々の著名な畑を所有する蔵元。 良年の2015年は葡萄の存在感に負けないくらい樽のニュアンスが効いたモダンな味わい。
36	COTES DU JURA DOMAINE MACLE コート・デュ・ジュラ ドメーヌ・マクル	2011	白	¥4,500	お待ちせしました！名匠マクルのジュラ・ワインが入荷です！ シャトー・シャロンを本拠地にクラシック且つ洗練度抜群のワインを生み出すジュラ地方のトップ生産者マ クル。この地の極上サヴァニャンとシャルドネを用い、樽で適度な酸化熟成を施して仕上げられるもの。ほ のかかなシェリー風味を帯び、蜜やナッツ風味を帯びた酒質は、しっかりとした果実味と調和。特徴的なジ ュラ伝統の味わいを醸しながらもフルーティなニュアンスが絶妙です。

37	REUILLY GRIS CUVÉE ANDRÉ DOMAINE CLAUDE LAFOND ルイイ・グリ キュヴェ・アンドレ ドメーヌ・クロード・ラフォン 御一人様2本限定	2014	ロゼ	¥3,600	毎年36本しか分けてもらえない極上ロゼワイン！！ カーブ・タイユバン時代から11年目でようやく分けてもらえるようになったルイイ・グリは、ピノ・グリ種で仕込まれるロゼ？という珍品でもあります。これがとにかく旨い！実はこれには一年樽熟成した上級キュヴェが存在、これがその極上品です。こちらは更に3年待たされて最近分けてもらえるようになったものですが、たった36本のみです。アロマティックで辛口ながら甘美な味わいを体験できるもので、他のどの産地のロゼワインとも違った魅力です。一度味わってみてください！
38	SANCERRE L'AUTHENTIQUE ROSE THOMAS LABAILLE サンセール ローセンティック・ロゼ トマ・ラベイユ	2015	ロゼ	¥3,000	今までのサンセール・ルージュのイメージを覆えす、癒しの赤ワイン。 トマ・ラベイユは、2013年4月に訪問したサンセール AOC・シャヴィニヨル村の入り口に醸造所を構える生産者です。所有する10haの畑は、すべてシャヴィニヨルにあり、村の実力者ジャン・マリー・ブルジョワ氏(アンリ・ブルジョワの当主)が一目置く、若手生産者です。この蔵のサンセールは、濃厚なタイプが少なくどちらかというとブルゴーニュの様に美しい酸を活かした造りが特徴的。 <u><ローセンティック・ロゼ></u> ピノ・ノワール 100%で仕込まれたこのロゼは、タニックな口当たりは無く、程良い厚みを残したエレガントな仕上がり。このタイプのロゼはトマト系のお料理とぴったりです！
39	SANCERRE L'AUTHENTIQUE BLANC THOMAS LABAILLE サンセール ローセンティック・ブラン トマ・ラベイユ	2015	白	¥3,200	<u><ローセンティック・ブラン></u> ローセンティック・ブランはモン・ダネの東に広がる、なだらかな斜面で栽培されたソーヴィニヨン・ブランの若樹から仕込まれた白ワインです。柑橘系の軽やかな果実味と、心地よい酸を伴う余韻は、毎日飲みにはピッタリなポテンシャルです。この季節ならではの、春キャベツのロールキャベツなどと合わせてみてはいかがでしょうか？
40	LANGUEDOC PIC SAINT LOUP ROSE ERMITAGE DU PIC SAINT LOUP ラングドック ピク・サン・ルー ロゼ エルミタージュ・デュ・ピク・サン・ルー	2015	ロゼ	¥2,500	4つの品種の個性が溶け合うドライなロゼワイン ラングドック地方の蔵元エルミタージュ・デュ・ピクサンルー。エルミタージュとはかつてこの地にいたレルミット(神に祈る隠者)に由来するそうですが、ローヌワインも意識しているような、タイトで酸のあるワインを造り上げています。このロゼは、樽を使わずに4つの品種のプレスワインをブレンドした。チェリーやバラの華やかなアロマと活き活きした酸味、そしてドライなテイストが美味！
41	PATRIMONIO ROSE DOMAINE ANTOINE ARENA パトリモニオ・ロゼ ドメーヌ・アントワーヌ・アレナ	2015	ロゼ	¥3,900	蔵でも試飲できなかった貴重なパトリモニオ・ロゼが入荷！ 永年お付き合いを続けてきて、ようやく訪問することが出来たコルス島の巨匠アントワーヌ・アレナ。大歓迎された蔵での試飲でも「今は在庫が無いんだよ」と言われたのが、このパトリモニオ・ロゼです。ニエルキオ80%とヴェルメンティーノ20%のブレンドで、鮮やかに美しいルビーの色調が目目を惹きます。開け立てから熟したベリーの花やかな香りが広がり、味わいは思いのほか優しく、ミネラル感と酸が見事に調和。余韻に漂う心地よい苦みが全体を見事に纏め上げています。
42	JURANCON SEC CUVÉE MARIE CHARLES HOURS ジュランソン・セック キュヴェ・マリー シャルル・ウール	2013	白	¥2,900	仏国王に愛された歴史ある南西地方の銘酒ジュランソン。 名手シャルル・ウールが仕込む人気のキュヴェ・マリーが美味しいのは既に皆さんご存知ですが、ジュランソンは歴史的にも重要なワインです。フランス人に最も愛されるというアンリ四世以降、国王の洗礼に使用されたワインであり、『奇跡の水』で知られるルルドでは、ミサに今でもこのジュランソンが使用されるそうです。そんなところに思いを馳せながら味わうのも格別ではないでしょうか！
43	VDF BULLE BACHE DOMAINE BRU BACHE ビュル・バッシュ (ヴァン・ド・フランス) ドメーヌ・ブル・バッシュ	S.A.	白微発泡	¥3,600	酸化防止剤無添加のブル・バッシュが仕込んだ自由なワイン。 昨年夏にご紹介して人気だったものが久しぶりに追加で入荷。ブル・バッシュの若手クロードが2013年に1000本だけ仕込んだもので、ジュランソンをそのまま発泡性にしたようなもの。もちろん有機栽培で、酸化防止剤も使用せずに作られたもので、シードルを思わせるアンバーゴールド、酵母も残っており、その濁りも一緒に楽しんでほしい『生のワイン』といった印象の一本です。

IV・DAILY RED WINE SELECTIONS

P・7～8

(外税価格)					
44	BOURGOGNE PINOT NOIR REMI JEANNIARD ブルゴーニュ ピノ・ノワール レミ・ジャニアル	2015	赤	¥2,600	モレ・サン・ドニの味わいが楽しめるACブルゴーニュ！ 2004年に分割相続して以来優れたワインを生み出す蔵元。約6haの畑の大部分は本拠地モレ・サン・ドニ村にあり、ACブルゴーニュも村内の50年代に作つけられた区画から生み出されます。非常に綺麗なミネラル感と艶やかなタンニン、そして2015年という近年でもとびぬけた作柄らしいリッチな果実味に支えられ、その満足度は抜群です。
45	VIN DE FRANCE CUVÉE DU CHAT DOMAINE CHAMONARD ヴァン・ド・フランス キュヴェ・デュ・シャ ドメーヌ・シャモナル	2015	赤	¥3,000	自然派ボージョレの傑作が入荷しました！ ボージョレの自然派として知られた故マルセル・ラピエールとは旧知の親友でもあるシャモナル。そのワイン造りの考え方を共有する彼が仕込んだ2015年ものが登場です。透明感ある果実味はイチゴやラズベリー風味がはっきりと感じられ、ほのかな野性味とスパイス感を伴って優しく広がります。凝縮した果実味も感じさせる味わいは心地よく2杯3杯と飲み進められそうです。
46	BOURGOGNE PINOT NOIR CUVÉE SAINT VINCENT DOMAINE VINCENT GIRARDIN ブルゴーニュ ピノ・ノワール・キュヴェ・サン・ヴァンサン ドメーヌ・ヴァンサン・ジラルダン	2015	赤	¥3,600	ポマールとヴォルネイの葡萄を使用した実力派ネゴシアンスタンダードキュヴェ。 ヴァンサン・ジラルダンはムルソーを拠点としているブルゴーニュを代表するネゴシアンです。現在は合計で87haにも及ぶ契約栽培家の畑を徹底して管理し、常にコストパフォーマンスの高いワインを作っています。スタンダードキュヴェの2015年は、ポマールとヴォルネイの上質な葡萄を贅沢にブレンド。熟度の高い果実味を豊かな酸とミネラルが引き締める旨みの詰まった味わいです。
47	MORGON DOMAINE MARCEL LAPIERRE モルゴン ドメーヌ・マルセル・ラピエール	2015	赤	¥3,900	モルゴンの最高峰の一つ！元祖自然派マルセル・ラピエールの貴重なマグナムも入荷。 クリュ・ボージョレで最も力強いワインが生まれるモルゴン。マルセル・ラピエールはこの地で3代に渡りドメーヌを営む名手です。特に先代のマルセルは自然派の父と言われるほどの人物で、フランスの名だたる生産者に大きな影響を与えたまさに自然派のパイオニア的存在です。果実味主体で早めに楽しむタイプが一般的であったこの地区において、凝縮した力強さと複雑性に溢れたワインを生み、長期熟成にも耐えるラピエールのワインはそれまでの常識を覆すものとなりました。
48	MORGON DOMAINE MARCEL LAPIERRE モルゴン ドメーヌ・マルセル・ラピエール (1500ml)	2015	赤	¥8,600	現在はその後を継ぐマチューが更なる追求にいそしんでいます。今回は、非常に優れた品質であったヌーヴォーの記憶も新しい2015年のモルゴンが待望の入荷です。抜栓直後から赤系果実のピュアなアロマが立ち上り、時間共にスマイルなどの香りも感じられ、しっかりとした果実ときめ細かいタンニンがありながら、驚くほどの滑らかさは流石の仕上がります。
49	SAVIGNY LES BEAUNE DOMAINE JEAN MARC GIBOULOT サヴィニー・レ・ボヌ ドメーヌ・ジャン・マルク・ジブロ	2009	赤	¥3,900	こんなブルゴーニュ赤を待っていました！エレガントな熟成感が光る職人ジブロの一本。 程よく熟成し、尚且つ価格が抑えられたワイン。これは誰もが欲しいワインの基準ですね。そんな条件を満たしてくれる待望のワインが入荷しました。産地はサヴィニー・レ・ボヌ。しかも近年では特に優れた作柄であった2009年。生産者は「常に熟成して旨みを増すワイン作り」をモットーにしている職人気質の強いジブロ氏。様々な赤い花やローズトしたベリーの複雑なアロマが心地よく、熟した果実味に酸とミネラルが絶妙に溶け込んだ印象は、優しく癒される満足度の高い1本です
50	CHATEAU LALANDE MAUSSE FRONSAC シャトー・ラランド・モース <フロンサック>	2006	赤	¥2,400	フロンサック地区の力強いメルロが味わえます！！ サン・テミリオンに北側に位置するフロンサック地区は同様にメルロ種を主体に優れたワインを生み出しますが、頑強で荒々しいスタイルが魅力。今回ご紹介のラランド・モースもそういったスタイルそのままに、10年以上の熟成により、角がとれ、しっかりとタンニンを持ちながらも滑らかな味わいの印象的な熟成飲み頃の味わいが楽しめます。(M85%, CS15%)

51	CHATEAU PENIN GRAND SELECTION BORDEAUX SUPERIEUR シャトー・ペナン グラン・セレクション <ボルドー・シュペリユール>	2012	赤	¥2,800	シャトー・ペナンから人気のワインが登場しました！ ラ・ヴィネの前身であるカーブ・タイユバン時代から人気のボルドーお手頃ワインであるペナン。アントル・ドゥー・メール地区でもとび抜けて優れたワインを生み出しており、その凝縮感と熟度ある味わいは味わってみて納得させられます。今回は久しぶりの入荷となりますので是非一度味わっていただきたいと思えます。
52	CHATEAU PENIN NATURE BORDEAUX シャトー・ペナン ナチュラル <ボルドー>	2014	赤	¥2,700	<u><GRAND SELECTION></u> シャトーでも最も人気の高いミドルクラス、熟度の高いメルロらしい濃密な果実味と、豊富なタンニンはきめ細かくクリーミーで飲み心地抜群です。 <u><NATURE></u> 近年リリースされて人気急上昇の酸化防止剤無添加ワイン。ペナンらしい濃密で滑らかな味わいはそのまま、というよりも更に果実感の強さが際立ちます。また酸度は比較的高めである為、そのメリハリある味わいは非常に特徴的。また、抜栓後1時間、2時間と刻々と変化する味わいも明確で楽しみなところ。です。
53	BOURGUEIL NUIT DIVRESSE CATHERINE ET PIERRE BRETON ブルグイユ ニュイ・ディヴレス カトリーヌ & ピエール・ブルトン	2012	赤	¥3,500	ブルトンが生み出す艶やかなカベルネ・フランの逸品！ ロワール中流域の銘酒ブルグイユでも早くから有機栽培を実践し、低収量と抜群の醸造技術で卓越したワインを生み出す蔵元。カベルネ・フランのほのかなベジタル風味と共に熟したベリーの甘美さもしっかり備わり、滑らかなタンニンで質感も柔らかく、華やかさのある酒質はこのエリアでも特に洗練された美味しさを実感させられる優れた味わいです。
54	COTES DU ROUSSILLON LES SORCIERES CLOS DES FEES コート・デュ・ルシヨン レ・ソルシエール クロ・デ・フェ	2015	赤	¥3,200	元ソムリエが生み出す人気の魔女ワイン！ 仏ソムリエ No.1 を獲得して直ぐにワイン生産者に転身した有名なエルヴェ・ビズール。ルシヨン地方で生み出すそのワインはあっという間に世界に認められています。中でも高い人気を誇るのが魔女をあしらったこのキュヴェ。南仏らしい熟した果実味は、煮詰めたベリージャムのような風味を運びながらも優しい滑らかな広がりある味わいが魅力的です。
55	SAINT JOSEPH CLOS DES MARTINETS DOMAINE GILLES BARGE サン・ジョセフ クロ・デ・マルティネ ドメヌ・ジル・バージュ	2013	赤	¥4,900	エレガントで薫り高いサン・ジョセフの銘品 北部ローヌ地方の銘醸地コート・ロティに居を構えるドメヌ・バージュ。コート・ロティの組合長も務める現当主のジルは、ワイン造りに真摯に向き合う真面目な性格で、常に理想を追い求める姿が高く評価されています。サン・ジョセフから生まれるクロ・デ・マルティネは、シラー種の力強くも艶やかな果実味と、抑制されたキメ細やかなタンニンが特徴。ブーケガルニや黒系フルーツのアロマを纏った、エレガントかつ香り高いサン・ジョセフの銘品です。
56	VDP LES MORTARS SYRAH DOMAINE AURELIEN CHATAGNIER ヴァン・ド・ペイ レ・モータル・シラー ドメヌ・オーレリアン・シャタニエ	2014	赤	¥2,500	ブルゴーニュワインを思わせる艶やかなシラー 北ローヌのサン・ピエール・ド・ブッフ村の蔵元オーレリアン・シャタニエ。独立当初は、友人のピエール・ガイヤールのセラーを借りて醸造していた造り手も、今や北部ローヌでも注目を集める存在となりました。レ・モータルは、サン・ジョセフやコンドリュエに所有する若樹のシラーを使って仕込まれたキュヴェ。豊かなフルーツのニュアンスと、スムーズな質感が魅力。その艶やかな酒質とキメ細やかなタンニンは、ブルゴーニュワインを思わせるほどです。
57	CAHORS CHATEAU DE MERCUES GEORGES VIGOUROUX カオール シャトー・ド・メルキュエス ジョルジュ・ヴィグロー	2014	赤	¥3,200	オーソドックスなカオールの美味しさを感じてみませんか！ 『黒ワイン』として知られる歴史あるカオールでも名士として知られるジョルジュ・ヴィグローが所有する双壁のひとつメルキュエス。ロット河流域の第三テラスの区画から生み出されるもの。新樽は最小限に抑え、その特徴的なヴァイオレット風味ベリーの熟したニュアンス、ほのかなローストと野性味を帯びた味わい。力強くも艶を感じるタンニンが心地よいカオールの逸品です。

V・BOURGOGNE WHITE SELECTIONS

P・9～11

今年の4月9日にブルゴーニュを訪れた際、故アンヌ・クロード・ルプレーヴ女史の石碑をバタール・モンラッシェの区画(モンラッシェ側)の石垣で見かけました。たまたま通りがかったサン・トバン村のワインショップの人に聞いてみると、2-3日前に建てられたばかりとの事。詩的なフランス語の捉え方は人それぞれかと思われるので、石碑の原文だけを載せておきます。



『DANS CHAQUE PLANTE IL Y A'UNE ARCHITECTURE LIFE. AU NOMBRE D'OR ET UNE BEAUTE ABSOLUMENT FABULEUSE "LE RESPECT DU VIVANT" RESUME MA MANIERE D'HABITER LE MONDE. ANNE CLAUDE LEFLAIVE』

(外税価格)

58	LADOIX 1ER CRU LES GRECHONS CLAUDE CHEVALIER ラドワ レ・グレション クロード・シュヴァリエ	2013	白	¥6,900	まさにプティ・コルトン・シャルルマーニュ！抜群のテロワールによるふくよかな味わい。 コルトンの丘の東側にあるラドワ。この地に代々ドメーヌを営むシュヴァリエ家が所有する1級畑の「グレション」は、偉大なるコルトン・シャルルマーニュが生まれる丘の最上部と同じならびにある、抜群のテロワールを有する好区画。ここは比較的砂質の土壌が多く、味わいにふくよかさが生まれるのが特徴的です。2013年は熟度の高い果実味と程よい樽のニュアンスが混ざり合い、高い標高由来の酸とミネラルも程よく感じられます。通常飲み頃を迎えるまで非常に長い年月を要するコルトン・シャルルマーニュに準ずる味わいを、現在から楽しめる魅力的な1本と言えるでしょう。
59	BEAUNE LES AIGROTS 1ER CRU ALBERT MOROT ボーヌ レ・ゼグロット アルベール・モロ	2009	白	¥8,900	ボーヌのいぶし銀アルベール・モロが僅かに仕込む白。異なる個性の2009年・2005年 19世紀初頭よりネゴシアン部門とドメーヌ部門を営んでいたアルベール・モロ。現在は本拠地ボーヌを中心に約7haの畑を所有し、ドメーヌ部門のみに専念しています。何と言っても特徴的なのが所有する畑のほとんどがボーヌの名だたる1級とサヴィニー・レ・ボーヌのバタイエールという優れた畑を単独所有している事です。そのワインはまさにいぶし銀そのもののクラシカルなスタイルで、本来の姿を見せるのにある程度の年月を必要とします。今回は蔵のラインナップの中でも唯一の白で、丘の中腹にある“エグロ”(0.25ha)から僅かに生み出される貴重なキュヴェが入荷しました。
60	BEAUNE LES AIGROTS 1ER CRU ALBERT MOROT ボーヌ レ・ゼグロット アルベール・モロ	2005	白	¥9,800	トロピカルフルーツや柑橘系のアロマに濃密な果実味が柔らかく広がる、親しみやすい【2009年】。熟度の高い果実味とミネラルが融合し、複雑な熟成香が豊かに広がりながらも、味わいからは程よいタイトさをキープしたコクを感じさせる【2005年】。さて、あなたはちらが好みですか？
61	CHABLIS BLANCHOT GRAND CRU DOMAINE DANIEL ETIENNE DEFAIX シャブリ・ブランシヨ ドメーヌ・ダニエル・エチエンヌ・デュフェ	2005	白	¥12,500	クラシックシャブリの代表格。エティエンヌ・デュフェの特級ブランシヨ2005年が入荷です。 星の数ほどあるシャブリの中でも、特に強い芯の通ったミネラルを有するシャブリを作っているエティエンヌ・デュフェ。特級の中でも特にエレガントなスタイルが特徴的なブランシヨですが、エティエンヌ・デュフェが手掛ければ、やはり高い熟成能力がしっかりと備わります。2005年は芳醇な果実味と豊かなミネラルが高い次元で融合し、綺麗で長い余韻に広がる上質な仕上がりです。
62	CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU CHATEAU MASSON コルトン・シャルルマーニュ シャトー・マッソン	2002	白	¥15,000	ブルゴーニュ白の極上年！引退を決めた当主の貴重なストックを奇跡的に入手しました。 シャトー・マッソンはボーヌの蔵元で、本拠地のコート・ド・ボーヌの名立たる銘醸地のワインを世に送り出していました。当主のピエール・イヴ・マッソンが高齢の為に引退を決意しました。今回はそのマッソンが手掛けた貴重なストックの内、優良年として知られる2002年のコルトン・シャルルマーニュを奇跡的に入手しました。熟度の高い果実味と豊かなミネラルが見事に融合し、非常に奥深いスケールを感じさせる味わいに仕上がっています。
63	BATARD MONTRACHET GRAND CRU DOMAINE VINCENT GIRARDIN バタール・モンラッシェ ドメーヌ・ヴァンサン・ジラルダン	2010	白	¥46,800	抜群の安定感を誇るヴァンサン・ジラルダンの良年、特級ワイン！ コート・ドール最南端のサントネイ村のヴァンサン・ジラルダンは、ネゴシアンでありながら、一流ドメーヌと肩を並べるブルゴーニュのトップ生産者。買付葡萄においても収穫量を制限した濃度の高いブドウのみを買い付けており、そのハイレベルな味わいとコストパフォーマンスの高さに定評があります。特級バタール・モンラッシェは、新樽率30%で熟成。ヘーゼルナッツや蜜を想わせる芳醇で複雑な香りを持ち、穏やかさと深遠な奥行を備えた、まさにトップクラスの味わいです。

64	CHASSAGNE MONTRACHET JEAN MARC BOILLOT シャサーニュ・モンラッシェ ジャン・マルク・ボワイヨ	2015	白	¥9,800	2015年のボワイヨなら、20年くらいは熟成もできそうです。 ピュリニー・モンラッシェの名士、エティエンヌ・ソゼが所有していた、トリュフィエール、コンベット、シャン・カネ等の1級畑を受け継いだジャン・マルク・ボワイヨ。全ての葡萄を樽醗で仕上げた白ワインは、濃厚なエキス感が前面に押し出された力強いスタイルです。 <u><シャサーニュ・モンラッシェ></u>
65	PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU LES CHAMPS CANET JEAN MARC BOILLOT ピュリニー・モンラッシェ レ・シャン・カネ ジャン・マルク・ボワイヨ	2015	白	¥15,800	先月のフランス訪問の際に、シャサーニュ・モンラッシェ村に立ち寄ってきました。ピュリニー・モンラッシェ村から続く稜線が、シャサーニュ・モンラッシェ村の区画に入ると、やや赤みがかかった茶色い畑が多くなっています。ボワイヨは酸とボリューム感のバランスが難しいこの村で、均整の取れたワインを仕込む数少ない生産者の一人。 <u><レ・シャン・カネ></u> 特級に迫るポテンシャルを持つこの区画は、村のテロワールを忠実に映し出すプルミエ・クリュの筆頭。お隣のムルソー村のプルミエ・クリュ・ペリエールに隣接していることから想像できるように、非常に緊張感のあるミネラルに満たされています。その個性がボワイヨ特有の濃密なバター、ハニーの甘い香りと混ざり合い、絶妙のハーモニーを醸し出しています。久しぶりに作柄に恵まれたヴィンテージとして知られる2015年はマッシュアップなボリューム感と樽のニュアンスが前面に迫りくる、良年ならではの存在感です！
66	CHASSAGNE MONTRACHET VIEILLES VIGNES VINCENT & MOREY SOPHIE シャサーニュ・モンラッシェ ヴィエイユ・ヴィーニュ ヴァンサン・エ・モレ・ソフィー	2014	白	¥7,400	名手ベルナル・モレを引き継ぐヴァンサンが仕込む近年最上の2014年もの！ 2006年に惜しまれながらも引退したベルナル・モレですが、これを二人の兄弟が分割相続しています。長男が受け継いだのがこのヴァンサン&ソフィー・モレです。酒造りの基本的な部分では殆どをそのまま継承しており、ラ・ヴィネがタイユバン時代から扱っていた往年の味わいを彷彿とさせる満足度があると思います。また、今回入荷となった2014年は、最近のブルゴーニュ白では傑出したヴィンテージとして噂になっているものです。凝縮した果実味としっかりとしたミネラリーな酸味を備えた長期熟成タイプと言えるでしょう。
67	PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU LA TRUFFIERE VINCENT & MOREY SOPHIE シャサーニュ・モンラッシェ ラ・トリュフィエール ヴァンサン・エ・モレ・ソフィー	2014	白	¥12,800	<u><シャサーニュ・モンラッシェ V.V.></u> 樹齢50年にもなるシャルドネで仕込まれるもの。シャサーニュでも非常にミネラル風味が強く、シャープさを備えます。そしてリッチな果実味が徐々に広がってくるあたりは、熟成により更なる進化を遂げるであろうことが実感できるでしょう。
68	BATARD MONTRACHET GRAND CRU VINCENT & MOREY SOPHIE バタール・モンラッシェ ヴァンサン・エ・モレ・ソフィー	2014	白	¥29,800	<u><ピュリニー・モンラッシェ ラ・トリュフィエール></u> そして誰もが羨む銘醸ラ・トリュフィエールの僅かな区画から生み出されるもの。そのふくよかで重層的な味わいは、現在の若さでもはっきりと感じられる抜群のポテンシャルです。 <u><バタール・モンラッシェ></u> 蔵元唯一の特級バタールは、兄弟で二つに分割されるも、搾汁を一緒に行いブレンドしてから個々で醸造するため、そのバランスの取れた重厚な味わいはそのままと言えるでしょう。これまたファン垂涎のコレクターズアイテムでもあります。
69	BATARD MONTRACHET GRAND CRU MAISON VERGET バタール・モンラッシェ メゾン・ヴェルジェ 限定2本	1992	白	¥93,300	メゾン・ヴェルジェの幻ともいえるバタール・モンラッシェ、限定2本です！ ジャン・マリー・ギュファンによって1990年設立されたメゾン・ヴェルジェは、特に白ワインに定評ある蔵元。現在、ドメーヌ・ギュファン・エナンも設立し、マコンの可能性を世界中に知らしめています。ブルゴーニュでは良質なワインが生まれた1992年のバタールは、現在は作られていない幻ともいえるワイン。25年もの熟成を経たこのワインは、今まさに完成された味わいが楽しめ、圧倒的な凝縮度とミネラル感が絶妙に調和し、複雑な余韻がいつまでも漂い続けます。

70	CHABLIS 1ER CRU FOREST VINCENT DAUVISSAT シャブリ フォレ ヴァンサン・ドーヴィサ	2003	白	¥18,500	熟成によって真価を発揮する、シャブリのトップドメーヌ！ ヴァンサン・ドーヴィサといえば、ラヴノーと並んでシャブリのトップドメーヌとして確固たる地位を確立している蔵元。1998年から徐々にビオディナミに移行し、2002年からはすべてビオディナミに転換しています。醸造でも伝統的な小樽を使用することでも知られ、フレッシュな味わいのイメージが強いシャブリにおいて、長期熟成によって華開くワインということでも有名です。あまりにも人気が高く、若いヴィンテージですら入手困難のため、飲み頃のバックヴィンテージを手に入れるのは非常に困難ですが、今回は、10年以上の熟成を経て飲み頃感が出始めたバックヴィンテージが入荷しました。もちろんさらなる長期熟成も楽しみですね！ <u><シャブリ・プルミエ・クリュ・フォレ 2003></u> スラン河左岸のモンマン上部の1級畑フォレは、完熟した柑橘系の香りに蜜っぽい風味、スモーキーで複雑なニュアンスも魅力的なワイン。2003年はボリューム感のある凝縮した果実の旨みと滑らかな味わいが心地よく、複雑性も備えています。
71	CHABLIS 1ER CRU SECHET VINCENT DAUVISSAT シャブリ セシエ ヴァンサン・ドーヴィサ	2005	白	¥19,800	<u><シャブリ・プルミエ・クリュ・セシエ 2005></u> ヴァイヨンとレ・リに挟まれた1級畑で、ドーヴィサは0.8haを所有しています。ワインのスタイルもヴァイヨンに似ていて、しっかりとしたミネラルと厚みを持ち、熟成によって芳醇な風味を心行くまで楽しめる1本に仕上がっています。
72	CHABLIS 1ER CRU VAILLONS VINCENT DAUVISSAT シャブリ ヴァイヨン ヴァンサン・ドーヴィサ	2005	白	¥21,000	<u><シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン 2005></u> 高名な1級畑ヴァイヨンからは、繊細さとエレガントさを特徴とする早熟なワインが生まれます。作柄に恵まれた2005年は、凝縮した果実の旨みと滑らかな味わいが心地よく、非常に奥行きを感じられる仕上がりです。
73	BOURGOGNE BLANC DOMAINE LEFLAIVE ブルゴーニュ・ブラン ドメーヌ・ルフレーヴ	2014	白	¥9,800	年々、入手困難になるルフレーヴ。人気のブルゴーニュ・ブランも久しぶりに入荷です 現在、ブルゴーニュファンのみならず、ワインファンなら誰もが憧れるルフレーヴ。ルフレーヴといえば父ヴァンサンの後を継いだアンヌ・クロードによるビオディナミも実践したワイン造りで有名ですね。しかし、2015年にアンヌ・クロード女史の突然の訃報。ワインファン・関係者の間に激震が走りました。ネゴシアンとして有名なオリヴィエ・ルフレーヴの甥にあたる、ブリス・ド・ラ・モランディエールによって、新たなスタートを切ったこれからのルフレーヴにも目が離せませんね！ <u><ブルゴーニュ・ブラン 2014></u>
74	PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU LES COMBETTES DOMAINE LEFLAIVE ピュリニー・モンラッシェ レ・コンベット ドメーヌ・ルフレーヴ	2012	白	¥38,000	ルフレーヴのラインアップの中で最も早く完売するのはこのワインではないでしょうか。ブルゴーニュ ACでありながら、ピュリニーの集落の畑から造られるワインは、他の蔵元のピュリニーと遜色のない凝縮感とミネラルを備えた逸品！ <u><ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・コンベット 2012></u> ムルソー・1級シャルムに隣接するコンベットから生まれるワインは、蔵元のラインアップの中では比較的ふくよかなタイプとなります。幾層にも重なる複雑なアロマにしっかりとミネラルと酸が見事に溶け合った出色のワイン。
75	AUXEY DURESSSES LA BOUTONNIERS DOMAINE D'AUVENAY オークセイ・デュレス ラ・プトニエール ドメーヌ・ドーヴネ 限定3本	2002	白	¥89,000	人気も価格も高騰が止まらない、名実ともにブルゴーニュのトップドメーヌ 元 DRC の共同経営者としても知られるマダム・ラルー・ビーズ・ルロワ女史によって、ドメーヌ・ルロワと同じ、1988年に設立されたマダムの個人所有となるドメーヌ・ドーヴネ。ビオディナミを採用し、徹底した低収量のブドウから造られるワインは、驚くほど濃縮感がありながら緻密な味わいで、あまりの生産量の少なさと品質の高さから、ブルゴーニュで最も入手が難しいワインとも言われています。 <u><オークセイ・デュレス・ラ・プトニエール 2002></u>
76	MEURSAULT 1ER CRU GOUTTES D'OR DOMAINE D'AUVENAY ムルソー グット・ドール ドメーヌ・ドーヴネ 限定2本	2003	白	¥168,000	オークセイで最も評価の高いプトニエールのグレート・ヴィンテージ 2002年です。野性を帯びた複雑なアロマに、円やかな果実味としっかりと酸味との絶妙なバランス。そして、繊細さとボリューム感が共存するアフターに驚かされます。 <u><ムルソー・プルミエ・クリュ・グット・ドール 2003></u> ムルソーでも最上のテロワールの1つとして知られるこの畑は、その名の通り黄金に輝く色調を持ち、ヘーゼルナッツやバターニュアンスにミネラルが絡まりあう複雑な風味、凝縮度抜群ながら驚くほどエレガントな仕上がりとなっています。

VI・BOURGOGNE ROUGE SELECTIONS

P・12～14

(外税価格)					
77	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT CHARLES NOELLAT (CELLIER DES URSULINES) シャサーニュ・モンラッシェ モルジョ シャルル・ノエラ(セリエ・デ・ウルジュリース)	2002	赤	¥6,900	伝説の生産者の名を冠した特別な逸品!この価格では滅多に味わえない熟成感です。ボークの優良ネゴシアンであるセリエ・デ・ウルジュリースは、優れた品質の古酒のセレクションをリーズナブルな価格でリリースしています。このオーナーが今は無き伝説のドメヌ、シャルル・ノエラの親戚にあたることから、その名の商標権を取得しました。シャサーニュ 1 級モルジョの 2002 年赤ワインは、甘美で濃厚な果実味と長い余韻が広がるお値打ちで極上の逸品。
78	CHASSAGNE MONTRACHET VIEILLES VIGNES ROUGE VINCENT & MOREY SOPHIE シャサーニュ・モンラッシェ ヴィエイユ・ヴィーニュ ヴァンサン・エ・モレ・ソフィー	2014	赤	¥4,800	白ワインの名手ですが、シャサーニュ・モンラッシェの赤が美味しいです! シャサーニュの白ワインで知られる名手ですが、この高樹齢のピノ・ノワールから仕込まれる赤も見逃せないもの。適度に使用される新樽の香ばしい風味とミネラル感、ベリージャムのような甘美な果実味、多めのタンニンは質感滑らかで荒々しさはありませんが、それでいて骨格があり、シャサーニュの赤らしい魅力をしっかりと感じさせてくれる優れた仕上がりを楽しませてくれます。
79	GEVREY CHAMBERTIN LA JUSTICE DOMAINE GERARD SEGUIN ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティス ドメヌ・ジェラル・スガン	2014	赤	¥5,900	人気のジェラル・セガンから、自慢の 1 級 CRAIPILLOT もお見逃しなく! ブルゴーニュでも特に有機栽培の盛んなジュヴレ・シャンベルタン村で丁寧な有機栽培を行い、非常に高い評価を得ているジェラル・セガン。欧米でも人気が高く蔵にストックはほとんどなし。今月は訪問後すぐに予約をした、ジュヴレ・シャンベルタン 2014 年と 1 級畑クラピヨをご紹介します! <u><ジュヴレ・シャンベルタン・ラ・ジュスティス 2014></u> ジュヴレ村の東端にあるジュスティスは平均樹齢 40 年、30%アリエ産の新樽で熟成されます。熟したベリーの風味がしっかりと感じられ、柔らかでミネラル感に富んだ味わいに仕上がっています。この蔵元らしいエレガントな余韻も秀逸です。
80	GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU CRAIPILLOT DOMAINE GERARD SEGUIN ジュヴレ・シャンベルタン クラピヨット ドメヌ・ジェラル・スガン	2014	赤	¥7,900	<u><ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・クラピヨ 2014></u> クロ・サン・ジャックの麓、街の南側に位置するクラピヨは蔵元自慢の樹齢 70 年の 1 級畑。トリエ、セガンモロー、フランソワ・フレールと 3 種の樽でそれぞれ熟成させブレンド。豊かな果実味とスマレや甘草のニュアンス、力強さをもちながら、繊細かつ複雑な余韻を心行くまでお楽しみください!
81	COTES DE NUITS VILLAGES BOURSOT PERE&FILS コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ ブルソー・ペール・エ・フィス	2010	赤	¥4,900	シャンボールの老舗蔵元から程よくこなれたバックヴィンテージを届きました シャンボールの少なくとも 1550 年からの歴史を持つ(それ以前の資料がないとのこと)、シャンボールでも非常に長い歴史を持つ蔵元です。1993 年からは、その少ない生産量を補うためにネゴシアンを開始。当初はワインを購入していたものの、スタイルの違ってしまふとのことで 1996 年からはすべてブドウを購入するようになり、ドメヌものと遜色のないワインを生み出しています。昨年訪問時に特別に分けてもらった貴重なバックヴィンテージのご案内です。
82	CHAMBOLLE MUSIGNY LES NAZOIRES BOURSOT PERE&FILS シャンボール・ミュジニー レ・ナゾワレ ブルソー・ペール・エ・フィス	2012	赤	¥8,500	<u><コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ 2010></u> 2009 年と同様に成功を収めた 2010 年。ブラックチェリーやカシスの香りにキノコのニュアンス。やや大柄なスタイルながら、円やかでスムーズな飲み心地をお楽しみ頂けます。 <u><シャンボール・ミュジニー・レ・ナゾワール 2012></u> 本拠地シャンボールの村名 2012 年。生産量こそ少ないものの、凝縮感のある良質なワインが生まれた年として知られています。イチゴやラズベリーを想わせるチャーミングな果実感を持ち、あと数年寝かせれば、より複雑味を増してしていく事でしょう。今飲むならデカンタージュがお勧め!
83	CHAMBOLLE MUSIGNY BOURSOT PERE&FILS シャンボール・ミュジニー ブルソー・ペール・エ・フィス (1500ml)	2002	赤	¥17,800	<u><シャンボール・ミュジニー1500ml 2002></u> ブルゴーニュの傑出したヴィンテージとして知られる 2002 年の貴重なマグナムボトルです。しっかりとした酸を備えたワインは長期熟成によって、エレガントかつ、複雑で奥行のある味わいに成長しています。価格も非常に魅力的ですね。

84	BEAUNE 1ER CRU LES CENTS VIGNES ALBERT MOROT ボース レ・サン・ヴィーニュ アルベール・モロ	1997	赤	¥8,900	ボースのいぶし銀アルベール・モロが仕込んだ飲み頃バックヴィンテージ 1997 年。 白ワインでもご紹介したボースのいぶし銀ドメヌ、アルベール・モロ。樽での発酵と新樽比率を 30%と抑えた熟成により、じわじわと旨みが湧き出てくるクラシカルなスタイルのワインを作っています。特に 1990 年代はそのスタイルが強く、一般的に滑らかなスタイルの“レ・サン・ヴィーニュ”でも長期熟成型のしつかりとしたワインが作られていました。1997 年はアタックから赤系果実とチェリーの甘美な香りとはほのかなスパイスのニュアンスが複雑に混じり合い、滑らかなながら確かなエキス分を感じさせます。平均樹齢 50 年という古木由来の包容力のある余韻もまた素晴らしい 1 本です。
85	CORTON GRAND CRU CHATEAU DE BLIGNY コルトン シャトー・ド・ブリニー	1990	赤	¥12,800	20 世紀後半を代表する当たり年！1990 年のコルトンでこの価格はありえません ブリニー・レ・ボース村に居を構えるシャトー・ド・ブリニーは、13 世紀から続く由緒ある醸造所。コート・ドール周辺に 20 を超える畑を所有しています。今回はこの由緒ある蔵の古酒の優れたストックを僅かながら分けて貰うことに成功しました。泣く子も黙る当たり年とはまさにこの事で、熟度の高さを感ぜさせる果実味と豊かなミネラル感が絶妙に溶け合い、非常に奥深い味わいをご堪能頂けます。
86	CHAMBOLLE MUSIGNY DOMAINE DUJAC シャンボール・ミュジニー ドメヌ・デュジャック	2013	赤	¥17,800	人気デュジャックのシャンボール。エレガンスと力強さを兼ね備えた独自の味わい！ ボンソと並ぶモレ・サン・ドニのトップ生産者として名高いデュジャック。デビューして僅か 10 年でモレのワインの世界的な評価を獲得し、コート・ド・ニューイで高品質な白を作ったパイオニアとしても有名です。村名シャンボールは特級ミュジニーに隣接している優良区画アルジリエールとモレ側のドラゼのブレンドキュヴェ。リッチな果実味と後半にかけて広がるミネラルが長い余韻に続きます。
87	CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU LES CHARMES DOMAINE PHILIPPE AMIOT シャンボール・ミュジニー レ・シャルム ドメヌ・フィリップ・アミヨ	1999	赤	¥19,800	シャンボール・ミュジニー銘醸一級バックヴィンテージ。作柄の個性が際立つ 2 銘柄。 シャンボール村に本拠地を置くフィリップ・アミヨ。ヴォギユエヤルーミエの影に隠れて、その知名度こそいまひとつながら、堅実なワイン造りで高く評価されている知る人ぞ知る蔵元です。先月の 2001 年に引き続き、今月も村の一级レ・ザムルーズに次ぐ銘醸畑である“シャルム”が入荷しました。しかも一挙に 2 つの異なるヴィンテージ 1999 年と 2002 年です。どちらも優良年として名高い作柄で、現在飲み頃のピーク状態にあるワインです。それぞれ異なった個性を放っていますので、お好みのワインをチョイスしてみてください。
88	CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU LES CHARMES DOMAINE PHILIPPE AMIOT シャンボール・ミュジニー レ・シャルム ドメヌ・フィリップ・アミヨ	2002	赤	¥19,800	<1999 年> 熟度の高さを感ぜさせる赤系果実のアロマに野性味を帯びたスパイスのニュアンスが感じられますが、味わいは極エレガント。余韻には程よくミネラルも感じられる、ソフトで包容力のある仕上がりです。 <2002 年> 薔薇や様々なハーブを思わせる複雑なアロマに豊かなミネラルが長い余韻と共に広がり、きめ細かいタンニンが随所に力強さを演出しています。1999 年にくらべより複雑で上品な仕上がりになっています。
89	CORTON LE CLOS DU ROI GRAND CRU DOMAINE DE LA VOUGERAIE コルトン ル・クロ・デュ・ロワ ドメヌ・ド・ラ・ヴァージュレ	2013	赤	¥19,800	グラン・クリュならではの風格漂う、ドメヌ・ド・ラ・ヴァージュレのハイレベルな凝縮感！ 大メゾンであるジャン・クロード・ボワセが数ある自社畑約 34ha を集結させて設立したドメヌ・ド・ラ・ヴァージュレ。どのキュヴェ凝縮感の高さをまざまざと感ぜさせる高品質なものばかりですが、皆さまはもうお飲みになりましたでしょうか。先月に引き続き今月も 2 つのキュヴェが入荷しました。 <コルトン ル・クロ・デュ・ロワ>
90	CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU DOMAINE DE LA VOUGERAIE クロ・ド・ヴァージュ ドメヌ・ド・ラ・ヴァージュレ	2010	赤	¥29,800	丘の中腹に位置する絶好の区画の樹齢は 60 年を超える古木のもの。2013 年ならではの凝縮した果実味と様々なスパイスの風味が混じり合い、緻密なタンニンと非常に高いエキス分を感じる力強さと、幾重にも重なる複雑性はまさに「王の区画」たる風格です。 <クロ・ド・ヴァージュ> シャトー付近の優れた区画のブドウを主体に使用。22hl/ha という低収量の葡萄を使用した蔵のフラッグシップ。非常に優れた作柄となった 2010 年は、凝縮した果実味と様々なスパイスの香りが少しずつ変化しながらじわじわと立ち上り、複雑で奥深い余韻が非常に長く続きます。時間をかけてゆっくりとご堪能いただきたい珠玉の一本です。

91	NUITS SAINT GEORGES DOMAINE GEORGES JAYER (EMMANUEL ROUGET) ニューイ・サン・ジョルジュ ドメーヌ・ジョルジュ・ジャイエ	2009	赤	¥29,800	アンリ・ジャイエの兄が所有していた畑。現在手掛けるのはエマニュエル・ルジェ。 ジョルジュ・ジャイエはあのアンリ・ジャイエの兄で、当時から所有する畑の管理・醸造をアンリ・ジャイエが手掛けていました。現在はそのジョルジュの娘が所有主で、ワインを手掛けるのはアンリ・ジャイエの後継者であるあのエマニュエル・ルジェです。年産僅か 1500 本のニューイ・サン・ジョルジュは新樽は一切使用しないスタイル。驚く程の凝縮感がありながら極めてエレガントなミネラル感を纏った仕上りは、一般的なニューイ・サン・ジョルジュの味わいを遥かに超越した物になっています。
92	CLOS DES LAMBRAYS GRAND CRU DOMAINE DES LAMBRAYS クロ・デ・ランブレ ドメーヌ・デ・ランブレ	1999	赤	¥59,000	グラン・クリュ昇格を果たした希有な畑、クロ・デ・ランブレの優良年 1999 年。 現在も、コート・ドールのいくつかの非常に優れた畑が、一級から特級への昇格を申請していますが、ブルゴーニュにおいて特級に昇格する事は困難を極める中、クロ・デ・ランブレの昇格は正に偉業と言えるでしょう。今回その実力派特級畑の優良年である 1999 年が僅かながら入荷しました。凝縮感のある黒系の果実味と野性的ななめし皮の複雑な香り。時間共に広がるスケール感はこの大地のエネルギーを余すところなく体感できるでしょう。
93	GEVREY CHAMBERTIN CUVEE DE L'ABEILLE DOMAINE PONSOT ジュヴレ・シャンベルタン キュヴェ・ド・ラペイユ ドメーヌ・ポンソ	2009	赤	¥15,800	ブルゴーニュ屈指の人気ドメーヌ、売り切れ御免。 モレ・サン・ドニに本拠地を置き、手掛けるワインに熱烈なファンを持つドメーヌ・ポンソ。その概念が注目される前から有機栽培を実践する先駆者的存在で、強剪定を行い質の悪い果実は畑で除去、果実が成熟しきるまで収穫を伸ばすなどその独特の強いこだわりはワインに対する尊敬の念と愛の表れ。今回は特に人気の高い 3 種類を紹介させていただきます。
94	CHAPELLE CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE PONSOT シャペル・シャンベルタン ドメーヌ・ポンソ	2010	赤	¥59,000	<u>〈ジュヴレ・シャンベルタン・キュヴェ・ド・ラペイユ〉</u> ミツバチを意味する名前を持つこのキュヴェは、ジュヴレ・シャンベルタンの中でも特に上品で優しい味わい。良年 2009 年は引き締まったボディの中に赤い果実の豊かな風味が広がります。
95	GRIOTTE CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE PONSOT グリヨット・シャンベルタン ドメーヌ・ポンソ	2010	赤	¥78,000	<u>〈シャペル・シャンベルタン〉</u> わずかに 0,7ha しかない蔵元の中でも希少な特級畑。偉大なるヴィンテージと言われる 2010 年もその堅牢なスタイルは健在で、熟したベリーに腐葉土、様々なスパイスが見事にまとまっています。
96	MUSIGNY GRAND CRU VIEILLES VIGNES DOMAINE COMTE GEORGES DE VOGUE ミュジニー ヴィエイユ・ヴィーニュ ドメーヌ・コント・ジョルジュ・ド・ヴォギュー	1995	赤	¥189,000	<u>〈グリヨット・シャンベルタン〉</u> 濃密で美しい果実味を持つこのグラン・クリュは、その名の通り熟したダークチェリーや野イチゴの甘いニュアンス、シナモンなどのスパイス感、バラのような華やかな香りが舌の上で見事なハーモニーを奏でます。
97	CHAMBERTIN CLOS DE BEZE GRAND CRU CLAIR DAU シャンベルタン クロ・ド・ベーズ クレール・ダユ 限定 1 本	1971	赤	¥218,000	先月のヴォギュー三作を超える高みへ昇華した、ミュジニーの 1995 年が入荷しました。 シャンボール・ミュジニー村のトップ生産者にして、さらにブルゴーニュの頂点に君臨するコント・ジョルジュ・ド・ヴォギュー。先月の 2002 年に引き続き、今日は 20 年余りのときを経て、ようやくその真の姿を見せ始めた 1995 年が入荷しました。熟成の片鱗も感じさせないほどの圧倒的な凝縮感と、じわじわと押し寄せる妖艶な香り。長く続く余韻が幾重にも広がるスケールの大きな造り。今も尚さらなる高みへ昇華し続けている究極の銘酒です。
					マルサネロゼの生みの親にして伝説の巨匠クレール・ダユ。絶対的極上年の古酒。 マルサネのロゼを生み出し、数々の銘酒を世に送り出していた巨匠クレール・ダユ。70 年代においては他の追随を許さない圧倒的な存在となっていました。このドメーヌ、相続問題により一度は無くなってしまいましたが、現在はブルーノ・クレールがその意志を受け継いでいます。今回奇跡的に入手したクロ・ド・ベーズの 1971 年は、圧倒的に優れた作柄であった、正にこの栄光の時代に作られた幻の逸品。完璧な球体となったまるやかな熟成感と、しっかりとしたエキスをキープしつつ、広大なスケール感をもって広がる様子は、古き良き時代を思い起こさせる傑作中の傑作です。

VII・BORDEAUX WINE SELECTIONS

P・15～16

今年のフランスは暑いです。先月の4月5～14日に生産者を訪問してきたのですが、毎日、朝晩は5℃くらいしかないのに、日中は25℃を超える様な暑さでした。生産者が口をそろえて言っていたのは、「急激な気温の上昇は、葡萄の発育を急がせてしまって良くない。この時期は急に寒くなって霜がおりやすいので、注意が必要だ」。このコラムを書いている4月20日時点でシャンパーニュ地区では最低気温が-5℃を記録しているところもありました。このまま順調に収穫を迎えてもらうのを祈るばかりです。(高)

(外税価格)

98	CHATEAU BOUSCAUT PESSAC LEOGNAN シャトー・ブスコー ＜ペサック・レオニャン＞	2009	赤	¥5,900	ペサック・レオニャンの名門シャトー。 1979年よりブラーヌ・カントナックを所有するリュルトン家に経営が移り、日々改革に力を注ぎ続けるシャトー・ブスコー。偉大なヴィンテージ 2009年はブラックカラントなどの甘い果実味にアニスやスパイス感の香り、程よいオークの趣が絡み合い素晴らしい出来栄え。さらなる熟成にも期待がもてそうです。
99	CHATEAU GARRAUD LANDE DE POMEROL シャトー・ガロー ＜ラランド・ド・ポムロール＞	1979	赤	¥7,500	ポムロールの良質な古酒を身近に感じてください。 果実は手摘みで収穫するなど丁寧な栽培を心がけ、近年はコンサルタントにミシェル・ロランを迎えさらなる飛躍が期待できる注目のシャトー・ガロー。1979年は色合いにも透明感が現れ、果実味、酸味、豊かなタンニンのバランスの取れた味わいにスーボワやドライフルーツの複雑なアロマが漂います。古酒を味わってみたい方におススメです。
100	CHATEAU PHELAN SEGUR SAINT ESTEPHE シャトー・カロン・セギュール ＜サン・テステフ＞	1999	赤	¥8,900	サン・テステフらしい骨格のしっかりしたワイン。 シャトー・モンローズとシャトー・カロン・セギュールの間という恵まれた立地にあるこのシャトーは、ステンレスタンクの導入などの近代化も進み、引き締まったタンニンと新鮮さを併せ持つ素晴らしいワインを生み出します。1999年は飲み頃を迎え、こなれたタンニンに赤い果実の香りが交わり美しい余韻へと誘います。
101	CHATEAU SOUTARD SAINT EMILION シャトー・スータル ＜サン・テミリオン＞	2005	赤	¥9,500	サン・テミリオン屈指の長期熟成型ワイン。 シャトー・スータルはヨーロッパでは高く評価されている、隠れた名シャトー。その強烈なタンニンと肉厚でふくよかな味わいは10年経ってようやく飲み頃を迎え、まだまだ熟成のポテンシャルを秘めています。2005年ヴィンテージはシャトーが売却されてオーナーが変わる前年の記念碑的ワイン。ブラックチェリーやタバコの葉を思わせるアロマが印象的です。
102	GIROLATE BLANC BORDEAUX BLANC ジロラット・ブラン ＜ボルドー＞	2009	白	¥9,800	モンラッシェをイメージして造られた、デスパリーヌ家の努力の粋。 シャトー・モンペラのデスパリーヌ家が1998年に畑を購入し、全財産を投じて畑の整理、醸造所の整備を行ったアントウル・ドゥ・メールの実力派シャトー。年間わずか2500本程度しか生産されない幻の白は、2009年がファーストリリース。新樽由来のリッチな味わいにパイナップルや白桃、レモンの花のアロマをまとったバランスの素晴らしい白ワインです。
103	CHATEAU LARMANDE SAINT EMILION シャトー・ラルマンド ＜サン・テミリオン＞	1989	赤	¥12,800	手作業による醸造方法で生み出されるサン・テミリオンの高品質ワイン。 サン・テミリオンで最も古い畑の一つを所有するシャトー・ラルマンドは、長年現地のワイン商たちに支持されてきた非常に安定感のある高品質のワインを生み出すシャトーです。1989年は均一に熟成を続けた結果、チェリーの果実味にミネラル、タバコの香りがブレンドされてスモーキーな印象もあります。
104	CHATEAU L'ARROSEE SAINT EMILION シャトー・ラロゼ ＜サン・テミリオン＞	1989	赤	¥12,800	メドックの力強い味わいとブルゴーニュを思わせる妖艶なアロマの調和。 シャトー・ラロゼは1868年にはサン・テミリオン格付け第一特別級に認定されている歴史あるシャトー。2013年にはドメーヌ・クラレンス・ディロンが取得し、いよいよ名実ともに注目されています。1989年は森の下草、スパイス、赤い果実の凝縮したアロマに柔らかく優雅なタンニンが上質のブルゴーニュも想起させる出来栄えです。

105	CHATEAU TALBOT SAINT JULIEN シャトー・タルボ ＜サン・ジュリアン＞	1989	赤	¥22,000	クラシカルなスタイルを守り続ける格付けを超えた味わい。 「ドックの格付けが見直されれば昇格間違いなし」とまで言われる、シャトー・タルボ。今回はそのオールドヴィンテージが入荷しました。1989年は黒系果実の香りにはハーブのニュアンスも加わり、舌触りはシルクのように滑らかです。熟成によりきめ細やかなタンニンはワインに溶け込み、凝縮しつつも滑らかな味わいはクラシックボルドーのお手本です。
106	PAVILLON ROUGE DU CHATEAU MARGAUX MARGAUX パヴィヨン・ルーージュ・デュ・シャトー・マルゴー ＜マルゴー＞	1990	赤	¥39,000	ラ・ヴィネでも人気のマルゴーのセカンドが再登場。 セカンド・ワインの中でもその名を轟かせるパヴィヨン・ルーージュ・デュ・シャトー・マルゴー。ビッグヴィンテージで知られる1990年はセカンド・ワインもその恩恵を多大に受け、極上の仕上がりがです。熟した黒い果実に複雑なスパイスが絡み合い、タンニンと果実味の溶け合った肉付きの良い優雅な味わいです。
107	CHATEAU FIGEAC SAINT EMILION シャトー・フィジャック ＜サン・テミリオン＞	1990	赤	¥49,000	シュヴァール・ブランに隣接するサン・テミリオンの名門。 かつてはシュヴァール・ブランもその一部だった由緒正しき名門シャトー。そのワインは凝縮感がありフィネスに富んだ造りとなっています。ボルドーで戦後最も偉大なヴィンテージの一つである1990年はサン・テミリオンでも例外ではなく、黒い果実にトースト、スパイスの複雑な香りが立ち上り、シルキーなタンニンが長い余韻をもたらします。
108	CHATEAU LATOUR PAUILLAC シャトー・ラトゥール ＜ポイヤック＞	1970	赤	¥158,000	塔がシンボルの偉大なワインのグレート・ヴィンテージ。 誰もが認める世界最高のワインの一つ、シャトー・ラトゥールのバックヴィンテージを数量限定で入荷しました。1970年は完璧に成熟した果実から造られた豊かなタンニンを蓄えた素晴らしい出来。半世紀近く経た今でもその魅力は衰えることなく、杉、ブラックチョコレート、スパイスのアロマが重なり合います。時を超え現れた貴重なワインを是非。
109	CHATEAU DE RAYNE VIGNEAU SAUTERNES シャトー・レイヌ・ヴィニョー ＜ソーテルヌ＞	2001	白極甘口	¥5,500	シャトー・ディケムと並ぶ評価を受けている時代もあった名門シャトー。 ソーテルヌ地区ボンヌ村の生産者シャトー・ド・レイヌ・ヴィニョーはAOCソーテルヌ・プルミエ・クリュ・クラッセ(ソーテルヌ格付第一級)格付けを受ける生産者です。シャトー・ディケムの西、小高いボンヌの丘の頂上部分の、砂質や砂利質を多く含む絶好の区画(84ha!)を所有し、ソーテルヌ格付け第一級のなかでも、特に華やかで蜜のニュアンスがしっかりとした味わいが特徴です。
110	CHATEAU DE RAYNE VIGNEAU SAUTERNES シャトー・レイヌ・ヴィニョー ＜ソーテルヌ＞	2001	白極甘口	¥9,800	それにしても所有する畑の面積が84haもあるのはすごいです。その品質を維持するために、このシャトーでは作柄に応じで、セカンド・ワインや辛口白ワインの生産本数を増やしているのも、納得の方法といえます。貴腐の付きも程よい2001年ヴィンテージは、派手さはないものの古典的なソーテルヌの甘口を楽しめる1本。ご自宅用ならハーフボトル、ワイン会や人の多く集まるパーティーで開けるなら750mlサイズがおすすめ。セミヨ74%、ソーヴィニオン・ブラン24%、ミュスカデ2%。
111	CHATEAU D'YQUEM SAUTERNES シャトー・ディケム ＜ソーテルヌ＞	1988	白極甘口	¥69,800	世界の三大貴腐ワインとして、美食の世界に欠かすことの出来ない存在。 シャトー・ディケムの常に最高を求める姿勢は、ブドウの樹一本から僅かグラス一杯分にしか満たな程の驚異的な低収穫量に見てとることができます。一般に貴腐果は房全体にできるのではなく、一つ一つの粒ごとにバラバラの進行度でできていきます。房ごと収穫すれば簡単なのですが、それでは過熟果、そして貴腐のついていない未熟果がごっそりと収穫されてしまいます。 イクムでは手間を惜まず、完熟した葡萄だけをピンセットで何回にもわたって収穫して、その品質をしっかりと維持しています。
112	CHATEAU D'YQUEM SAUTERNES シャトー・ディケム ＜ソーテルヌ＞	1990	白極甘口	¥72,000	<u>＜1988年＞</u> 上質な紅茶の様な、赤みがかった褐色の外見。元気なフルーツの香りは落ち着きを見せ、ドライフルーツや蜂蜜、黒糖のしっとりとした香りになってきています。 <u>＜1990年＞</u> いくつもの南国フルーツに、熟した柑橘系のマーマレード、ヴァニラ、香ばしいオークのニュアンス。まだまだ酸もしっかりとつた、良年のシャトー・イクム。

(外税価格)

113	GEWURZTRAMINER CUVEE DES COMTES D'EGUISHEIM LEON BEYER ゲヴュルトツラミネール キュヴェ・デ・コント・デギスハイム レオン・ベイエ 限定3本	1973	白	¥13,800	アルザスワインの歴史を継承する貴重なバックヴィンテージ アルザスワイン発祥の地ともいわれるエイギスハイムで、1580年からワイン造りを続ける名門ベイエ家。エイギスハイムとその周辺に広がる最上区画から造られる作品は、世界の高級レストランからも引く手数多です。中世には、ストラズブール司教を始めとする修道院がぶどう畑を広げて行き、エイギスハイムのワインは、イギリスやオランダの王室のテーブルにも並んだほど。今回は、そんなアルザスの歴史を感じられる歳元から、非常に稀少なバックヴィンテージを分けて貰いました！ <u><ゲヴュルトツラミネール キュヴェ・デ・コント・デギスハイム 1973年&1964年></u> このキュヴェは上質なゲヴュルトツラミネールを使用した辛口タイプ。バラやライチの蠱惑的な芳香は落ち着き、蜂蜜やスパイス、スモーク肉といった熟成由来の複雑な風味に代わっています。滑らかな舌触りとドライで長い余韻、熟成の極みとも言える味わいに心惹かれます。
114	GEWURZTRAMINER CUVEE DES COMTES D'EGUISHEIM LEON BEYER ゲヴュルトツラミネール キュヴェ・デ・コント・デギスハイム レオン・ベイエ	1964	白	¥14,800	
115	MACVIN DU JURA DOMAINE MACLE マクヴァン・デュ・ジュラ ドメーヌ・マクル	S.A.	白 甘口	¥5,900	地元ジュラでのマクヴァンは食後酒ではなく食前酒。 先月、ジュラの生産者に訪問してきました。北からアルボワ、ピュピラン、ポリニー、レトワール、シャトー・シャロン、ヴォワテール、ヴィニョーブル・レ・ヴィーニュ、アルレイ、ロタリエ。修行の様なこの買い付けで見つけた一つの答えが「マクヴァンは食後酒ではなく食前酒」。 マクヴァンは未醗酵の果汁とマールをブレンドした甘口タイプのワインなので、食後酒だと思っていましたが、ジュラでは一般にマクヴァンを食前酒として楽しめます。程よい甘味は葡萄由来の天然素材なので、べたりとした感じではなく、むしろ果実味を多く感じるから、きりっと冷やして楽しむのだから。フルーツ・グラスに30ccのマクヴァンを入れ、クレマン・ド・ジュラを注いで飲むのが、地元ジュラ流の楽しみ方。
116	SANCERRE CUVÉE EDMOND ALPHONSE MELLOTT サンセール キュヴェ・エドモン アルフォンス・メロ	1998	白	¥5,900	メロ家はルイ14世のワイン・アドバイザーをしていた、セザール・メロに端を発する名家 アルフォンス・メロはロワール河上流域のサンセール村に本拠地を置く生産者です。親戚筋のジョセフ・メロは、このエリアのアペラシオンをほとんど網羅してリリースしていますが、アルフォンス・メロはサンセール AOC にフォーカスしたワイン造りを行っています。 <u><サンセール キュヴェ・エドモン></u> 樹齢90年超えの古樹から仕込まれるトップキュヴェ。一部の果汁を新樽で発酵させ意欲作。今後のさらなる熟成のポテンシャルを感じさせる、スケールの大きなサンセール。
117	SANCERRE ROUGE GENERATION XIX ALPHONSE MELLOTT サンセール・ルーージュ ジェネレーション XIX アルフォンス・メロ	2005	赤	¥14,800	<u><ジェネレーション・ディズヌフ></u> 樹齢62年を超える2つの区画「シャンブラット」、「パラディ」のピノ・ノワールで仕込むサンセール・ルーージュ。AOCサンセールの中でも赤は7%に満たない程、極少量生産ですが、その中の最高峰といわれているのがこのジェネレーション・ルーージュ。19代目と名付けられたこのキュヴェは、現当主が自信をもってリリースするだけあって、分厚い果実味とタンニンを携えたメリハリ・ボディ。 感動的なサンセール(赤)に出会ったことがない！という方はぜひお試しください。
118	LANGUEDOC LA PIMPANELA LA JASSE CASTEL ラングドック ラ・ピンパネラ ラ・ジャス・カステル (3000ml)	2014	赤	¥13,800	果実味一杯のラングドックワインをたっぷり楽しみましょう！ ラングドック地方の銘醸地モンペイルーにあるラ・ジャス・カステル。女性当主パスカル・リヴィエールは、ラングドックのカルトワインを生み出すグランジュ・デ・ペールで醸造を学んだ実力派です。ピンパネラはモンペイルーの畑であり、着物の柄にもなっているという花の名前に由来します。ステンレスタンクで醸造される為、果実味主体でキメの細かいタンニンが印象的。この辺りの強い石灰質を象徴するような、ミネラルなミネラル感も心地良い1本です。パーティーに最適な3L！

119	COTEAUX DU LANGUEDOC PIC SAINT LOUP LE SANG DU CALVAIRE CHATEAU DE CAZENEUVE コトー・デュ・ラングドック ピク・サン・ルー ル・サン・デュ・カルヴェール シャトー・ド・カズヌーヴ	2009	赤	¥6,200	南仏ピク・サン・ルーで生まれる極上ムルヴェードルの逸品！ モンペリエの北に位置する有名なピク・サン・ルー。この地で有機栽培を長く続ける優れた蔵元シャトー・ド・カズヌーヴ。その最上キュヴェの円熟 2009 年が入荷。圧倒的な熟度あるムルヴェードルを用いたもので、その樹脂的で野性味を帯びた味わいはベリーのジャムを思わせる果実味と溶け合い、その独特なアロマティックで官能的な味わいを醸しています。これは驚きの美味しさです！
120	BANDOL CUVÉE GUILHEM DE GELLONNE DOMAINE GUILHEM TOURNIE バンドール キュヴェ・ギレム・ド・ゲロンヌ ドメーヌ・ギレム・トゥルニエ	2004	赤	¥9,800	息子ギレムが始めて仕込んだバンドールのスペシャルキュヴェ！ 2005 年に歴史ある父の蔵元から独立したギレム・トゥルニエですが、前年に父親の蔵元で生み出したのがこの思い出のワインです。今回蔵元を訪問した際に特別に分けてもらった熟成バンドールです。プラムリキュールのような風味、熟成感もしっかりと感じられ、柔らかく甘くそして綺麗な酸味が調和した味わいの広がり長い余韻を感じさせてくれます。
121	VINS DE CORSE SARTENE CASTELLU DI BARICCI ヴァン・ド・コルス サルテーヌ カストル・ディ・バリッチ	2014	赤	¥5,500	コルス島南西部、サルテーヌから届いた味わい深い赤ワイン 先月、初登場となったコルス島南西部、サルテーヌにあるカステリュ・ディ・バリッチ。蔵元の看板ワイン、サルテーヌ・ルーージュは、ステンレスタンクで 5 週間もの時間をかけてじっくりと醗酵させた後、アリエ産の大樽で 18 ヶ月の熟成を経てリリースされます。イチゴやラズベリーを思わせる香りと独特のスパイシーさ、骨格のあるタンニンと上質なカカオの余韻が、奥深い味わいを造り上げています。
122	VIN DE TABLE BIANCO GENTILE DOMAINE ANTOINE ARENA ビアンコ・ジャンティーユ ドメーヌ・アントワーヌ・アレナ	2015	白	¥4,800	世界にその名を轟かせるコルスの名門アントワーヌ・アレナ！ コルス島最上の蔵元として、世界にその名を轟かせるアントワーヌ・アレナ。昨年の買付では、ついこのコルス最上の造り手を訪問することが出来ました！未だ精力的な活動を行うアントワーヌ氏に案内され、パトリモニオに点在する畑を見学。斜面下部に埋まるごろごろとした石灰岩を自ら砕き、畑の上から撒いて土壌を改良した話など、造り手の工夫と信念、コルスの土地への情熱がひしひしと感じられました。有機栽培や酸化防止剤不使用など自然な造りも特徴ですが、ジュラのオベルノワやサヴォワのルイ・マニャンなど、名立たる自然派の造り手とも非常に仲が良いそうです。
123	MUSCAT DU CAP CORSE (VDN) DOMAINE ANTOINE ARENA ミュスカ・デュ・カップ・コルス ドメーヌ・アントワーヌ・アレナ	2014	白 甘口	¥4,900	<ビアンコ・ジャンティーユ> 古代品種「ビアンコ・ジャンティーユ」を復活させて仕込まれたこのワインは、特に入手が難しい特別品。白い果肉のフルーツやスパイス、蜜の風味を帯び、滑らかな口当たりと奥深い味わいは、他に類を見ないスタイルと言えるでしょう。 <ミュスカ・デュ・カップ・コルス>コルスの甘口を代表する、マスカットを使用したヴァン・ドゥー・ナチュレル。美しい黄金の色合いを持っており、香りも非常に華やか。絞りたてのマスカット果汁の最も良いところだけをエキスにしたような、圧倒的な凝縮度を備えた甘美な味わいに酔いしれます。
124	VIN CUIT VIEILLE TRADITION PROVINCIALE DOMAINE LES BASTIDES ヴァン・キュイ ヴィエイユ・トラディション・プロヴァンサル ドメーヌ・レ・バスティード	S.A.	白 甘口	¥6,300	幻の甘口ワイン、ヴァン・キュイが遂に再入荷しました 風光明媚なレ・ボー・ド・プロヴァンスに畑を所有し、有機栽培を行うレ・バスティード。蔵元の名を一躍世に広めたのが、プロヴァンス伝統の甘口ワインであるこのヴァン・キュイなのです。その名の通り葡萄果汁を煮詰めてから発酵させて造るという世にも珍しい逸品で、甘いオロロソやナッツ、バナナフランベを思わせる複雑な風味が印象的。穏やかな甘みがゆったりと広がり、アフターには黒糖のような独特のニュアンスが漂います。これぞプロヴァンス幻の甘口ワイン！
125	CHATEAUNEUF DU PAPE CHATEAU DE BEAUCASTEL シャトーヌフ・デュ・パプ シャトー・ド・ボーカステル	1994	赤	¥13,500	熟成感たっぷりの野生的なシャトーヌフ・デュ・パプ！ シャトーヌフのトップドメーヌとして名を馳せるボーカステルから、しっかりと熟成させたバックヴィンテージが入荷してきました！1994 年は蒸れた果実の甘い風味に、野性的でスパイシーなニュアンスが溶け合う、熟成したローヌワインならではの味わい。タンニンはシルキーで穏やかな中にもしっかりと骨格があり、良質の酸と相まってメリハリが感じられます。その熟成感に溢れる複雑で魅力的な仕上がりは、まさにローヌワインの代表選手！この地で認められる13品種全て用い、有機栽培により生み出される銘品です。