

RM シャンパーニュがまだ話題になっていなかった 2000 年前半に RM の掘り起しを開始。もう 17 年程前の話になりますが当時は RM の情報も少なくすべて手探り状態の旅でした。その掘り起し初期に訪問したのが今回ご紹介するポール・デチュンヌ。元々この蔵の訪問はスケジュールにはなく、一日の予定が早目に終了したところで村の中を物色していたところに飛び込んできた蔵元。看護婦の免許をもつソフィー夫人と生真面目でシャイな当主ピエールさんが飛び込み客でありながら夜 7 時という時間にも関わらず丁寧にセラーを案内してくれました。試飲してみると笑みが毀れる旨さ、一日の疲れが吹っ飛びました。当時 1 日に 5 軒程の蔵元を巡っていましたが 1 軒で平均 5 種試飲、つまり 5 軒で 25 種類程の試飲をしますが、“大当たり”は少なく一度のシャンパーニュ巡りで 150 種前後試飲しますが大当たりは数本です。その数本の内の一つがポール・デチュンヌでした。アンボネ村のシャンパーニュはブジー村ほど重くなく、重厚でありながらキレもあり見事なバランスを見せてくれることが多く、中でもお爺ちゃんが作っていた製法をそのまま再現したキュヴェ・ランシエンヌは圧巻。シャンパーニュの一つの理想形と言っても良いと思います。手を掛けしつかり熟成させたこのキュヴェは限定入荷ですが試さない手はないですね。あなたの特別な 1 本になります。 荻原



1.	BRUT GRAND CRU ブリュット グラン・クリュ	S.A.	白	¥5,500	今回も大きなボトルを多数分けてもらいました！！ 当店がカーブ・タイユバン時代から力を入れてきた小規模生産者のシャンパーニュ。その当初から高い人気を誇り、未だその人気に衰えがないポール・デチュンヌですが、その理由は単純明快、やはりこのスタンダードクラスが常に高い満足度を持っているからです。
2.	BRUT GRAND CRU (1500ml) ブリュット グラン・クリュ マグナム	S.A.	白	¥11,200	
3.	BRUT GRAND CRU (3000ml) ブリュット グラン・クリュ ジェロボアム	S.A.	白	¥32,800	今回も特別にマグナムボトル、ジェロボアム、そしてレオボアムまで分けてもらっています。大きな瓶に関しては、一般的に瓶内二次発酵を行わず、『詰め替え』を行うことがあるのですが、蔵元では全て瓶内二次発酵を行っています。今回分けてもらった 6000ml でこれを行う蔵元はかなり珍しく、そのためクオリティは飛躍的に高くなっています。蔵元でも年産 5 本だということで、日本ではラ・ヴィネのみ特別に分けてもらっています！
4.	BRUT GRAND CRU (6000ml) ブリュット グラン・クリュ マチュザレム	S.A.	白	¥128,000	
5.	BRUT ROSE GRAND CRU ブリュット・ロゼ グラン・クリュ	S.A.	ロゼ	¥6,500	アンボネ村の極上ピノ・ノワールが光るリッチな味わい！ やはり特級ピノ・ノワールを主体とした濃厚さの、ある味わい深いロゼは飲んで実感の美味しさです。そしてその安定感抜群の味わいはいつも満足度抜群です。
6.	CUVEE PRESTIGE PRINCESSE DES THUNES GRAND CRU キュヴェ・プレステージ プリンセス・デ・テュヌ グラン・クリュ	S.A.	白	¥8,600	プリンセスを冠したエレガントで味わい深いキュヴェ。 今も昔もこのシャンパーニュしか買わないお客様も多くいらっしゃいます。蔵元のフラッグシップとも言えるべきキュヴェ。アンボネ村の濃厚なピノ・ノワールに、軽やかなシャルドネを 50%ブレンド、リザーヴ・ワインを贅沢に使用し瓶熟は 6 年以上で仕上げられます。蜂蜜や黒糖の香ばしさ甘美さとドライフルーツの風味、奥行ある味わいは正しく熟成されたシャンパーニュの魅力です。
7.	CUVEE L'ANCIENNE キュヴェ・ランシエンヌ	S.A.	白	¥14,500	いにしへのシャンパーニュ造りが活かされるキュヴェ・ランシエンヌ。 近年仕込まれるようになって注目されるこのキュヴェは、初代ポール・デチュンヌが行っていた造りを再現したもの。樽発酵された単一年の原酒を用い、長期瓶熟成で仕上げられます。今回は 2008 年原酒、香ばしくナッツやドライフルーツのニュアンスを帯び、熟成感のある柔らかく伸びのある味わいは甘美な余韻が感じられます。

II・CHAMPAGNE SELECTIONS

P・2～4

(外税価格)					
8.	THEOPHILE ROEDERER BRUT テオフィル・ロデレール ブリュット ＜ランス＞	S.A.	白	¥5,000	もう1つのロデレールが生み出す見事なバランスのシャンパーニュ テオフィル・ロデレールは1864年に設立されたシャンパーニュ・メゾン。1904年にルイ・ロデレールに買収され、グループの一員となりました。ワイン造りはルイ・ロデレールの醸造スタッフにより行われており、もう1つのロデレールとして上質なシャンパーニュを世に送り続けています。黒葡萄の厚みを基調としたバランスの良い仕上がりで、ブレンドの妙を実感できます。
9.	PIERRE MONCUI CUVEE DELOS GRAND CRU ピエール・モンキュイ キュヴェ・デロス ＜ル・メニル・シュール・オジェ村＞	SA	白	¥6,800	特級シャルドネの旨みを堪能できるブラン・ド・ブラン！ シャルドネ銘醸地ル・メニル・シュール・オジェ村で、小規模な家族経営を行い人気のピエール・モンキュイ。このキュヴェ・デュロスはグラン・クリュのシャルドネを100%使用する贅沢な造りのシャンパーニュです。フルーツコンポオートや蜂蜜の華やかなアロマに、鉱物的な風味が溶け込みます。クリーミーで穏やかな泡立ちで、果実味のボリュームがたっぷり広がるリッチな味わいです！
10.	CHARLES HEIDSIECK BRUT RESERVE シャルル・エドシック ブリュット・レゼルヴ ＜ランス＞	S.A.	白	¥6,900	シャルル・エドシックのスタイルを知るには最適な1本です エドシックを名乗る3つの有名なメゾンの1つであり、シャンパン・チャーリーでも知られるシャルル・エドシック。このブリュット・レゼルヴは、多年度のリザーヴ・ワインを贅沢にブレンドした、エドシックのスタイルを体現した1本！トーストやモカ、栗の甘露煮を思わせる甘美な風味が立ち昇り、泡立ちは柔らか。エキス分の高い円やかな味わいが重厚感を印象付け、蜜つぼさを帯びた長く香ばしく余韻も魅力的な、まさにシャルル・テイストです。
11.	PHILIPPE PRIE CUVEE ARCHANGE フィリップ・プリエ キュヴェ・アルシャンジュ ＜ヌーヴィル・シュル・セーヌ村＞	S.A.	白	¥6,900	熟成原酒の旨みが堪能できるプリエの人気キュヴェ！ シャンパーニュ地方南部、コート・デ・バル地区にあるフィリップ・プリエ。当店でも数年来のお付き合いがある蔵元ですが、その人気を確かにしたシャンパーニュこそ、このアルシャンジュです！熟成原酒をブレンドし、更に7年近く瓶熟成させた贅沢な1本は、蜂蜜やドライフルーツ、コーヒを思わせる豊かな風味と複雑で滑らかな味わいに驚かされます。CH60%、PN40%の構成です。
12.	BARNAUT CUVEE DOUCOEUR SEC バルノー キュヴェ・ドクトール・セック ＜ブズイ村＞	SA	白 半 甘 口	¥6,900	優しい甘さの癒し系シャンパーニュ ブズイらしいリッチな酒質に定評のあるバルノー。バルノーはこの村では珍しくショップも併設しており、シャンパーニュ訪問の際は、ぜひ立ち寄りたい蔵元です。キュヴェ・ドクトールは、ブズイをはじめアンボネとルーヴォワのピノ・ノワール 2/3 とシャルドネ 1/3 作られた、珍しいやや甘口タイプのセック。濃い目の色調とキメ細やかな泡立ちと、適度なミネラル感と軽やかな甘みを持つ、上品でバランスのよい味わいに仕上がった、癒し系シャンパーニュです。
13.	A & J DEMIERE INNO SENS アー&ジー・ドゥミエール イノ・サンス ＜フルーリー・ラ・リヴィエール村＞	S.A.	白	¥6,900	やっぱりおいしい実力派ドゥミエール。この季節にピッタリの芳醇な果実味が魅力的です ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区のフルーリー・ラ・リヴィエール村の蔵元ドゥミエール。昨年冬のシャンパーニュカタログでご紹介して人気でしたが、今回は現地試飲で最も評価が高かったキュヴェが入荷！この村のシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエを1/3 ずつ、2013年の原酒に30%のリザーヴ・ワインをブレンド。熟度の高い柑橘系の果実味に、後半に広がる程よい酸とミネラル感が心地よく、芳醇な旨みがぎゅっと詰まった1本。和洋中問わず幅広い料理と合わせられます。
14.	MARIE TASSIN EMOTION PUR PINOT BLANC FUT DE CHENE マリー・タッサン エモーション ピノ・ブラン ＜セル・シュール・ウルス村＞	S.A.	白	¥7,900	ピノ・ブラン 100%、樽熟成で仕上げられる個性溢れる逸品！ 今ではあまり珍しくなくなってきたシャンパーニュの古代品種のひとつとされるピノ・ブラン。しかしコート・デ・バルでは実はシャルドネ以上に重要な品種としてスタンダードと言える品種。タッサンが仕込むこの葡萄のキュヴェも2種あり、これは樽熟成で仕込まれる逸品です。トロピカルフルーツのニュアンスに、香ばしく樽由来の風味とタンニンを感じさせながらも、綺麗で力強い酸味が調和した濃厚なブラン・ド・ブランに仕上がっています。

15.	BRUT MELLESIME GRAND CRU BLANC DE BLNACS BONNET GILMERT ブリュット・ミレジメ グラン・クリュ ブラン・ド・ブラン ボネ・ジルメール	2008	白	¥7,800	特級オジェ村らしいふくらみのあるシャンパーニュ 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。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、オジェらしいふくらみのあるシャンパーニュを生み出し ています。当たり年 2008 年のブラン・ド・ブランは、蔵元で最低7年間もの長期熟成を経てリリース！非 常に繊細な仕上がりがながらブリオッシュ系の香ばしさ、さらに柑橘類のフレッシュな酸も併せ持ち、エレ ガントな余韻を楽しむことができます。
16.	BRUT ZERO L'UNIQUE REMY GALICHET ブリュット・ゼロ ルニーク レミー・ガリシェ	S.A.	白	¥8,900	ブジー村のピノ・ノワールが堪能できる新作ブリュット・ゼロ！ 特級ブジー村にあるレミー・ガリシェ。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、現在は 3 人の娘さんと共に家族経営を行っています。ブジーのピノ・ノワールのみを用いてノン・ド ゼで仕込まれるキュヴェ・ルニークは、この村ならではのリッチな果実味を備えた極辛口の新作。蜂蜜 やブリオッシュ、熟した洋梨の風味が、スパイスと果実のコントラストを描き出します。 アフターはドライですが、味わいのバランスは見事で、新作とはいえ既に完成度抜群！
17.	LAUNOIS SPECIAL CLUB BLANC DE BLANCS GRAND CRU ローノワ スペシャル・クラブ ブラン・ド・ブラン ＜ル・メニル・シュール・オジェ村＞	2008	白	¥8,600	今年の 4 月のフランス生産者訪問で、にローノワに行ってきました。 この蔵はル・メニル・シュール・オジェ村の真ん中の十字路の一角に、醸造所兼シャンパーニュ・ミュージ アム(歴史館?)を構えていて、その規模の大きさに驚かされました。駐車場には大きな年代物の木 製コカールが 8 台も並んでいました(もう少しあったかも)。このコカール、さすがに今は使っていないよ うですが、今まで使用していた歴代のマシーンみたいです。3 階建ての丸い建物に入ると、こちらの壁一 面には古い農具、鋤、はさみ、鋤がびっしりと並び、圧巻の一言。
18.	LAUNOIS CUVEE RESERVE BLANC DE BLANCS GRAND CRU ローノワ キュヴェ・レゼルヴ ブラン・ド・ブラン ＜ル・メニル・シュール・オジェ村＞ (1500ml)	S.A.	白	¥11,800	＜スペシャル・クラブ＞「LE CLUB TRESORS DE CHAMPAGNE」のメンバーが、特別なエッチン グを施された瓶でのみリリースすることが許されているキュヴェ・スペシャル・クラブは、各生産者の最高 の葡萄をつかって仕込まれています。もちろん、ローノワのスペシャル・クラブはブラン・ド・ブラン。ル・ メニル・シュール・オジェ村の樹齢 60 年の古木を使用した特級品。良年 2008 年は今後の熟成も楽しみ な素晴らしい仕上がりがです。 ＜キュヴェ・レゼルヴ ブラン・ド・ブラン＞ル・メニル・シュール・オジェ村のシャルドネを使用したブラン ド・ブラン。年号表記はありませんが瓶内二次醗酵 48 ヶ月を経てリリースする贅沢な造り。
19.	MINIERE F&R CUVEE ABSOLU BLANC DE BLANCS ミニエール キュヴェ・アブソリュ ブラン・ド・ブラン ＜アルモンヴィーユ村＞	S.A.	白	¥8,900	接木していないシャルドネを樽醗酵・樽熟成して仕上げました。 ミニエールはフランス北西のエルモンヴィル村の生産者です。1919 年から葡萄栽培を営むミニエール家 はエルモンヴィルに 8ha【7 区画:平均樹齢 65 年】の畑を所有。2005 年、フレデリックとロドルフの代に なって元詰めを開始。キュヴェ・ブラン・アブソリュは、1966 年植樹の区画:【リュウ・ディー・レ・グラン・ ブラン】のシャルドネを使用。この畑は、殆どが接木をされていないフラン・ド・ピエの樹です。樽醗酵・ 樽熟成で仕上げた原酒由来の、香ばしくリッチな口当たり。6 年を超える瓶内熟成を経て手に入れた泡 立ちには、クリームのような柔らかい仕上がり。
20.	MICHEL MAILLIARD CUVEE MONT VERGON 1ER CRU BRUT ミシェル・メイエール キュヴェ・モン・ヴェルゴン ＜ヴェルチュ村＞	2005	白	¥11,800	特級にしては優しくプルミエ・クリュにしては神々しい、ヴェルチュ村のシャンパーニュ。 シャルドネの銘醸地として知られるコート・デ・ブラン。丘の最南端の村が、1894 年に設立、4 代に渡っ て葡萄栽培を営む老舗生産者ミシェル・メイエールが蔵元を構える 1 級格付けのヴェルチュ村です。ヴ ェルチュ村の日照量に恵まれた南斜面はもちろんのこと、村の東に広がる畑から収穫した秀逸なシャル ドネから、果実味・ミネラル・酸のバランスが美しいシャンパーニュをリリース。 ＜キュヴェ・モン・ヴェルゴン＞
21.	MICHEL MAILLIARD CUVEE L' OGER GRAND CRU ミシェル・メイエール キュヴェ・ロジェ ＜ヴェルチュ村＞	2004	白	¥12,800	モン・ヴェルゴンにはヴェルチュの東 2km にある単一区画。この畑はなだらかな区画なので、穏やかな酸 と高い熟度特徴的。マンゴー、蜂蜜、バナナなどの南国系の果実味がたっぷりです。 ＜キュヴェ・ロジェ グラン・クリュ＞キュヴェ・ロジェはグラン・クリュ格付けオジェ村に所有する、特級の シャルドネから仕込まれた蔵のとおき。しっかりとした酸とミネラルは健在ですが、入り江の様な斜 面に畑が広がるオジェ村特有の、滑らかな酒質のシャンパーニュに仕上がっています。アカシアのハ チミツの風味とトロツとしたオイリーさを持ち持ち合わせた、完成度の高い 1 本です。

22.	EGLY OURIET BRUT ROSE GRAND CRU エグリ・ウーリエ ブリュット・ロゼ ＜アンボネ村＞	S.A.	白	¥12,800	久し振りに入荷！エグリ・ウーリエのロゼは年間生産本数僅かの希少品です！ レコルタン・マニピュラの中で『シャルドネのジャック・セロス』に並び、『ピノ・ノワールのエグリ・ウーリエ』と言われるほどの存在感を持つアンボネ村の蔵元。しっかりと太陽を浴びた力強い味わいのアンボネ村産ピノ・ノワールを、独自の樽使いで素晴らしいシャンパーニュに仕上げる生産者です。蔵元自慢のコトー・シャンプノワをブレンドしたロゼは、可愛らしいイチゴの香りと、バランスの良い酸とミネラルが絶妙の味わいを醸し出しています。
23.	LARMANDIER BERNIER VIEILLES VIGNES DU LEVANT GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT ラルマンディエ・ベルニエ ヴィエイユ・ヴィーニュ・デュ・ルヴァン ＜ヴェルチュ村＞	2008	白	¥14,800	コート・デ・ブランの丘の南端、ヴェルチュ村に居を構えるラルマンディエ・ベルニエ。 現当主ピエール・ラルマンディエ氏の代になってから、いち早く除草剤の使用を中止し(1992年から)、1999年には完全に畑の管理をビオダイナミに移した蔵元。親交の厚いアンセロム・セロスに並んで、シャンパーニュ・エリアでの自然派の先駆的な存在です。 コート・デ・ブランに所有する畑は合計で 15ha、本拠地のヴェルチュを中心に特級格付けのクラマン、シュイイ、オジェ、アヴィズに畑を持っています。素晴らしい区画、しかも樹齢の古い樹を多く所有しているのは老舗生産者の強み。キュヴェ・レヴァンは特級格付けクラマン村の東向きの区画『ブーロン・デュ・レヴァン』の、樹齢 48～75 年以上のシャルドネから仕込む特別品です。
24.	G.H. MUMM & CO CORDON ROUGE BRUT MILLESIME G.H.マム コルドン・ルージュ ブリュット・ミレジメ ＜ランス＞	1982	白	¥29,800	赤いリボンのラベルが印象的なコルドン・ルージュのグレイトヴィンテージ 1982 年！ 世界でも有数の販売量を誇る GH マムは、以前は F1 の表彰台で使用されていたことでも有名で、レジオン・ドヌールをモチーフにしたラベルに斜めにかかる赤いラインも非常に印象的。 そんなマムのヴィンテージ・シリーズは人気も高く、バックヴィンテージともなれば非常に入手が困難。1982 年は、エレガントなシャンパーニュが生まれた 1980 年代でも指折りのヴィンテージ。35 年の歳月を経て、香ばしさと柔らかさ、そして驚くほどの奥行を備えていることでしょう。
25.	HENRI GIRAUD BRUT FUT DE CHENE AY GRAND CRU G COLLECTION アンリ・ジロー ブリュット・フュド・シェーヌ ジェ・コレクション ＜アイ村＞	2000	白	¥32,800	フュド・シェーヌのバックヴィンテージは早めにお買いください！ 良質なピノ・ノワール産地として知られるアイ村に本拠地を置くアンリ・ジロー。複雑味溢れるシャンパーニュは、日本でも徐々に知名度も高まっています。それと同時にプレステージクラスの価格も急騰しています。良年にのみ生産されるフュド・シェーヌは、生産量の少なさと古くから顧客の需要の高さも手伝って、入手困難なことで知られる人気キュヴェ。アイ村のピノ・ノワールの美点を存分に発揮した、厚みのある果実味と樽香のアクセントが効いた飲み応え十分な仕上がりです。
26.	CHRISTIAN SENEZ BRUT MILLESIME クリスチャン・セネ ブリュット・ミレジメ ＜フォンテット村＞	1990	白	¥39,800	シャンパーニュの伝説的な良年 1990 ヴィンテージの 3000ML ボトル！ シャンパーニュ地方南部、コート・デ・バールで家族経営を貫くクリスチャン・セネは、最近まであまり注目されてこなかったバール地区において、高品質なシャンパーニュを生産していることでも知られる蔵元です。かのフランスの元大統領、シラク氏もお気に入りだったようで、エリゼ宮の晩餐会にも採用されていたとのこと。伝説的な作柄となった 1990 年の 3L ボトルは、貴重というだけでなく、凝縮した果実の風味と、確かなミネラル感が溶け合い、複雑さと滑らかさを兼ね備えています。
27.	JACQUE SELOSSE ROSE ジャック・セロス ロゼ ＜アヴィズ村＞	S.A.	白	¥45,800	セロスファンなら、ぜひ手に入れたいたいロゼ。熟成も楽しみです。 もはや説明の必要もないほど、シャンパーニュのスターとして絶大な人気を誇るジャック・セロス。今回は、セロス自慢のシャルドネに、ピノ・ノワールのスティルワインをブレンドして作るロゼをご紹介します。ブラン・ド・ブランのイメージの強いセロスですが、もちろんロゼも人気で、生産量の少なさもあって、非常に入手困難です。クリーミーな泡立ちと、ほのかに漂う赤い果実の風味。 まだやや若いですが、あと数年セラーで寝かせれば複雑さをぐっと増していくことでしょう。
28.	SALON S LE MESNIL BLANC DE BLANCS サロン ル・メニル ブラン・ド・ブラン ＜ル・メニル・シュール・オジェ村＞	1999	白	¥79,000	「唯一無二」とも評される、ブラン・ド・ブランの銘品。 1914 年の設立以来、メニルのブドウを使用した、ただ 1 種類のヴィンテージ・シャンパーニュのみを生産し続ける、シャンパーニュでも稀有な存在と知られるサロン。そのこだわりは尋常ではなく、設立以来およそ 100 年の歴史のなかでリリースされたのは、わずか 30 数ヴィンテージ。18 年もの歳月を経てもなお、まだまだ活き活きとした酸とミネラル感を備えており今後も熟成も楽しみです。計り知れないほど大きなスケールを秘めた、至高のシャンパーニュといえるでしょう。

Ⅲ・DAILY SPARKLING & WHITE SELECTIONS

P・5～7

こんなに夏って暑かっかな…？そう思うのは私だけでしょうか。
 ここ最近 20 年間の 8 月の平均気温を調べると、最高・最低気温共に 1℃弱ですが上昇をしています。確実に温暖化は進んでいるようで、その影響もあってヨーロッパのワイン産地では、遅霜、雹、猛暑などの異常気象が続いています。地球は過去に 5 回の大量絶滅を経験しており、地球温暖化は 6 度目の大量絶滅が始まっているサイン、といわれています。過去の大量絶滅は、地球内部のマントルが急速に活動したことによる火山活動(スーパーブルーム)、巨大隕石の衝突などが原因で、その都度 70～95%(2 億 5 千万年前)の種が絶滅しました。この場合の『種』というのは、子孫を残すことが出来る生き物の集団のこと。15 世紀以降、700 種以上の生物が絶滅し、そのペースは過去の 5 回を上回るペースです。産業革命以降の人類が 6 度目の大量絶滅を引き起こしてしまっているのかは分かりませんが、まずはクーラーの設定温度を 1℃だけ上げて、その代わりにしっかり冷やした白ワインでクールダウンしましょう。

(外税価格)

29.	GEWURZTRAMINER MAISON BOECKEL ゲヴェルトトラミネール メゾン・ベッケル	2016	白	¥2,600	40 年ぶりにコウノトリが舞い降りた奇跡の村の蔵元ベッケルが仕込むエレガントな 2 本 5 月の買い付けで訪問した、アルザス北部ミッテルベルクハイムの蔵元ベッケル。新しいヴィンテージ 2016 年のワインをはじめ、どのワインもレベルが高いのを実感してきました。また、口数は少ないですが、親しみ当主エミールさんが「フランス全土が当たり年と呼ばれた 2015 年は強すぎてあまり好きじゃない。むしろ綺麗な酸とミネラルが豊かな 2016 年の方が好きだよ。」言っていたのがとても印象的でした。今回はそんなベッケルのエレガントな 2 つのキュヴェが入荷しました。 <u><ゲヴェルトトラミネール 2016 年></u> 本拠地ミッテルベルクハイムの石灰岩土壌で栽培されているゲヴェルトトラミネール。ライチの様なアロマティックな香りに清涼感のあるミネラルのニュアンスが爽やかさを演出してくれます。軽い中華料理など幅広い料理と気軽に合わせられる上質なデイリークラスのワインです。 <u><シルヴァネール・ツォッツェンベルグ 2014 年></u> こちらはアルザスで唯一シルヴァネールが認められているグラン・クリュ。なだらかな南東向き斜面の畑からは、熟度の高い柑橘系のニュアンスに程よい酸とミネラルが感じられるリッチな味わいのワインが生み出されます。魚貝類はもちろん、意外と肉料理全般とも合わせられる魅力的なワインです。
30.	SYLVANER ZOTZENBERG GRAND CRU MAISON BOECKEL シルヴァネール・ツォッツェンベルグ メゾン・ベッケル	2014	白	¥3,900	
31.	MUSCAT DOMAINE SCHOECH ミュスカ ドメーヌ・ショエック	2016	白	¥2,800	多彩なアルザスワインの美味しさを伝えてくれる造り手です アルザス中部アメルシュヴィーユに居を構えるショエック家は、マンブールやランゲンなどの優位なグラン・クリュを所有。現在ワイン造りはジャン・レオンとニコル夫婦が担っており、ブルゴーニュのデュジャックやトロボー、コシュ・デュリ等、多くの有名生産者とも親交を持っています。 <u><ミュスカ></u> 2016 年のミュスカは、品種特有の甘く爽やかな風味がいっばいに広がるフレッシュなワイン。口当たりはしなやかで、中盤から感じる心地良いほろ苦さが全体を引き締めます。暑い季節は、しっかり冷やしてアペリティフに飲むのがオススメです。 <u><ピノ・グリ></u> 花崗岩の斜面に植えられたピノ・グリは、ほんのりとしたスモーキーさが薫る複雑なアロマが特徴。果実の厚みがしっかりと感じられ、余韻も長くボリュームのある仕上がりがです。 <u><ケフェルコフ・グラン・クリュ></u> コルマールから山側の斜面に位置するもっとも新しいグランクリュ・ケフェルコフは、リースリングに向くとされる砂礫質の土壌。上品な柑橘系のアロマを備え、すっきりとした伸びのある酸が心地よく広がります。フレッシュでありながら、深みのある味わいに仕上がった大作です。
32.	PINOT GRIS DOMAINE SCHOECH ピノ・グリ ドメーヌ・ショエック	2015	白	¥2,800	
33.	KAEFFERKOPF GRAND CRU DOMAINE SCHOECH ケフェルコフ ドメーヌ・ショエック	2015	白	¥3,900	
34.	CHABLIS 1ER CRU LES VAILLONS BILLAUD SIMON シャブリ レ・ヴァイヨン ビロー・シモン (375ml)	2015	白	¥3,500	クリーンで透明感のあるシャブリなら、ビロー・シモンがお勧めです！ 白ワインの銘醸地シャブリにて、2 世紀近い歴史と伝統を持つビロー・シモン。伝統を守りながらも新しい技術も積極的に取り入れており、当店でも人気の高い蔵元です。スラン川左岸にある一級畑ヴァイヨンは 100%ステンレスタンクで仕込まれた一品。フラワリーな華やかさと当たり年 2015 年らしい熟した果実の風味がしっかりと感じられます。上質な酸と石灰を思わせるスモーキーなニュアンスを伴った味わいは、クリーンで透明感のあるシャブリの典型ともいえる出来栄です。

35.	ROUSSETTE DE SAVOIE ALTESSE LOUIS MAGNIN ルーセット・ド・サヴォワ アルテッス ルイ・マニャン	2014	白	¥4,500	サヴォワ地方南部で生まれるひと際濃厚なルーセット種の逸品を味わってください！！ 今年5月に久しぶりの訪問を行ったサヴォワ地方のトップ生産者マニャン。多くの蔵元を訪問してからここを訪れるとその凄さが改めて実感されます。特にアルバン村の特に高い熟度の得られる区画から仕込まれるキュヴェは特徴的。リッチで蜜のニュアンスがあり、清涼感を感じさせるミネラルがしっかりとありながらも、濃厚でフルボディな味わいを楽しむことができます。
36.	BOUZERON B MAISON CHANZY ブーズロン ベー メゾン・シャンジエ	2014	白	¥3,900	メゾン・シャンジエのスペシャル・ブーズロンがお求め易くなって再入荷！ フランスの投資ファンド OLMA グループの力添えを受け、若き醸造家ジャン・バプティストがワイン造りを行うメゾン・シャンジエ。当店でもその宝珠の様なグラン・クリュをズバリとご紹介し、話題となりました。今回は、真っ白なスリーパーボトルで注目を浴びたブーズロンのスペシャルキュヴェが、お求め易い価格で再入荷してきました！ 圧倒的な透明感と純度を備えた、しなやかでピュアな味わいは、軽く酸の強いアリゴテのイメージとは一線を画します！
37.	BOURGOGNE ALIGOTE LES GENEVRAYS EMMANUEL ROUGET ブルゴーニュ・アリゴテ レ・ジュヌヴレ エマニュエル・ルジェ	2014	白	¥4,500	エマニュエル・ルジェのアリゴテは、スケール感抜群です 続いて、旨みたっぷりのアリゴテのご紹介です。ご存知ブルゴーニュのトップ生産者エマニュエル・ルジェが造るアリゴテは、ファン垂涎の逸品！ アリゴテらしい豊かな酸以上に、リッチな果実味と華やかなアロマ、そしてしっかりとしたコクを感じさせます。抜栓後もぐんぐんと旨みが増してくるので、じっくり楽しみたいですね。高騰が続くルジェのワイン、その中では現実的なお値段ですが、実力の片鱗はしっかりと感じ取れます。
38.	SEYSELLE BRUT METHODE TRADITIONNELLE GAEC AIME BERNARD ET FILS セイセル・ブリュット メード・トラディショナル エメ・ベルナル・エ・フィス	S.A.	発泡性	¥2,600	サヴォワの清らかな空気を感じさせる、爽やかなスパークリングです サヴォワで最も古くに AOC に認定されたことで知られるセイセル。山間の村コルボロに本拠地を置くエメ・ベルナルから、年間生産量 6000 本足らずの、貴重なスパークリングが到着しました！ 蔵の目の前に広がる良く手入れされた畑と、数年前に新設したばかりの非常に清潔感のあるセラーが印象的でした。こちらのスパークリングもそんな蔵のイメージどおりの清らかな味わい。 北部サヴォワらしいキメ細やかさ、適度な複雑味を兼ね備えた、完成度の高い味わいです
39.	SANCERRE FLORES VINCENT PINARD サンセール フロレス ヴァンサン・ピナル (375ml)	2012	白	¥2,500	使い勝手のいいハーフボトルは、夏の冷蔵庫に2〜3本常備したいアイテムです。 ヴァンサン・ピナルは AOC サンセール内のピュエ村に蔵を構える生産者です。 サンセールは3つの味わい(石灰岩、シレックス、キンリッジ)、そして2つの製法(ステンレス仕上げ・樽熟成)に分けることができますが、ピュエ村は圧倒的に石灰岩の畑が多いのが特徴で、このキュヴェもその石灰岩の土壌から収穫したソーヴィニオン・ブランを使用しています。軽やかでフルーティー、飲み飽きない心地よい酸、日本の暑い8月にはピッタリな白ワインです。
40.	POUILLY FUME SILEX SOPHIE BERTIN プイ・フュメ シレックス ソフィ・ベルタン (ドメーヌ・エリック・ルイ)	2016	白	¥3,200	個性的なシレックス土壌のサンセールをお値ごろ価格でどうぞ。 この蔵は2つのコンセプトでワインを作っていて、昔ながらのトラディショナルな造りのエリック・ルイ・ブランド、そしてモダンな味わいを目指した、ソフィ・ベルタン・ブランドがあります。 蔵のあるトープネイ村は、石灰岩を多く含むカイヨットとグリヨットの土壌と、シレックスや粘土で構成されたシャイエューの土壌が点在しており、様々なタイプのワインが造られています(実はこのサンセール・ルージュが素晴らしく美味しい！ 赤ワインコーナーも是非ごらんください！)。対岸の AOC ピュイ・フュメに所有している畑から仕込まれたこのキュヴェ・シレックスは樽熟成せずにステンレスだけで仕上げているので、ソーヴィニオン・ブラン本来のハーバルさと、燧石のアロマをたっぷりと楽しみいただけます。このポテンシャルで 3000 円代というのはかなりお値ごろです！

41.	CREMANT DE LOIRE CHATEAU PIERRE BISE クレマン・ド・ロワール シャトー・ピエール・ビーズ	S.A.	発 泡 性	¥2,700	アンジューのトップ・ド・メーヌ、ピエール・ビーズが久しぶりに到着しました！ ロワール中流域に広がるアンジュー地区を代表する蔵元、ピエール・ビーズから、良年の 2014 年と 2015 年、そして前回入荷の際もご好評頂いた、スパークリングをご紹介します！ こちらも昨年の買付で、短い時間ながら訪問させていただきました。多くのキュヴェを手掛けていますが、そのどれもが高品質。テイastingルームに入ると、大きなアンフォラが目飛び込んできますが、現在息子さんが実験的に使用しているようで、今後ますます注目して行きたい蔵元です。
42.	ANJOU LE HAUT DE LA GARDE CHATEAU PIERRE BISE アンジュ ル・オー・ド・ラ・ガルド シャトー・ピエール・ビーズ	2015	白	¥2,800	<クレマン・ド・ロワール> スパークリングでもこの蔵らしい高い熟度を感じられる仕上がりとなっています。蔵ではセラー温度でのテイastingでしたが、ミネラル感を感じさせつつ柔らかな酒質で、クリーミーな触感と蜜っぼさ、アフターのほろ苦さが絶妙のアクセントになっています。
43.	SAVENNIERES CLOS DE COULAIN CHATEAU PIERRE BISE サヴニエール クロ・ド・クーレーヌ シャトー・ピエール・ビーズ	2014	白	¥3,900	<アンジュー・オー・ラ・ガルド 2015> 貴腐を含んだブドウを完全に発酵させて仕込まれる辛ロワインは、蜂蜜などの甘美なアロマがグラスから立ち昇り、滑らかなエキスをしっかりと感じさせる濃密な味わいながらアフターにはミネラルを感じさせ、心地良い余韻を楽しむことができます。
44.	IGP LE GRAND JOUT VIOGNIER AURELIEN CHATAGNIER ル・グラン・ジョ・ヴィオニエ オーレリアン・シャタニエ	2015	白	¥3,200	<サヴニエール・クロ・ド・クーレーヌ 2014> サヴニエールに所有する単一区画から仕込まれる隠れた銘品。深い色合いを呈したワインは、アカシアの蜜やアプリコットジャムを思わせる華やかなアロマが立ち昇り、スパイスのアクセント。緻密なミネラル感と滑らかな舌触りがたまりません！
45.	TURSAN IMPERATRICE BLANC LA CAVE DES VIGNERONS LANDAIS トゥルサン アンペラトリス・ブラン ラ・カーヴ・デ・ヴィニユロン・ランディ	2016	白	¥2,000	美味しいヴィオニエをお探しの方は是非お試しください！ 北部ローヌのサン・ピエール・ド・ブッフ村で小規模ながら優れたワイン造りを行うオーレリアン・シャタニエ。コンドリュエを初めとするそのラインナップの中でも、特に人気が高くお値打ちなのが、このヴィオニエです。軽やかさがあっても、エキス分はしっかりと感じられ、余韻も華やか。質感はしなやかで、品種特有の厚みとほろ苦さのバランスが見事です。美味しいヴィオニエをお探しの方は、是非お試しください！
46.	FRONTON ROSENC CHATEAU BOUISSEL フロントン ロザンク シャトー・ブイッセル	2016	ロゼ	¥2,200	華やかで味わい深い南西地方の銘酒トゥルサンが入荷しました。 マディランの西部に位置するトゥルサンは非常に珍しいワインですが、土地固有の品種バロックと、マンサン、ソーヴィニオンをブレンドしたワインは鮮烈な華やかさがあ、そして味わいの濃密さも感じさせる優れたもの。糖蜜やスパイス、ハーブを思わせる風味とミネラル感ある味わいは珍しいだけではない美味しさを実感できるはず。
47.	V.D.F. JOYAU DU VIGNERON DOUX DOMAINE LAPEYRE ジョワイヨール・デュ・ヴィニユロン ドゥー ド・メーヌ・ラペイル	S.A.	甘 口 白	¥3,500	ネグレット種で仕込まれたオレンジピンクのロゼが初登場！ 南西地方トゥールーズのワインとしても知られるフロントン。近年有機栽培で優れたワインを生み出すブイッセルから、初登場となるロゼ。固有種として知られるネグレットを主体にマルベック&シラーで仕込まれます。ベリーのようなアロマに、野性的でスパイシーな風味が溶け合い、滑らかで赤ワイン風味のある穏やかな酒質が魅力。温度は少し高めセラー温度で味わうのがお勧め。
47.	V.D.F. JOYAU DU VIGNERON DOUX DOMAINE LAPEYRE ジョワイヨール・デュ・ヴィニユロン ドゥー ド・メーヌ・ラペイル	S.A.	甘 口 白	¥3,500	本物のベアルン・ワインが入荷しました！ 料理の世界では度々 目にするソース・ベアルネーズのふるさとであるベアルン。滅多にお目に掛かれませんが、今回この地の No.1 生産者のデザートワインを分けてもらえました！なんと 12 月に遅摘みされたプティ・マンサンを新樽で仕込んだもの。蜂蜜や熟したパイナップルの風味、スパイシーで甘美なアロマ、滑らかでエキスの高い甘さの広がり香ばしさ、心地よい酸味のキレあがりもよく、長い余韻が続きます。これは一度味わうと病みつきになりそうな美味しさです！

IV・DAILY RED WINE SELECTIONS

P・8～10

【葡萄品種とお肉の相性を考えてみる】8月も後半に差し掛かりましたが、皆様、夏バテしていませんか？そんな時には、お肉を食べてパワーアップしましょう！そして、肉料理の味わいを極限に引きだしてくれるのが赤ワイン！今回は葡萄品種ごとに合うお肉の種類を考えてみました。【カベルネ・ソーヴィニヨン】この力強いタンニンを持つ葡萄品種には、やっぱり脂の乗ったお肉がよく合います。美味しい脂→ワインのタンニンでリセット→また美味しい脂→ワインで・・・(永遠に続く)。脂身の少ない鶏肉や豚肉はワインの強さに負けてしまうので△。

【メルロ】滑らかなタンニンが魅力のメルロ。若いワインなら鶏や豚肉。熟成して野性味が始まったワインなら、鴨やジビエ食材との相性は抜群です。【ピノ・ノワール】色淡く、香り豊かな葡萄品種。若いワインのスグリ系の美味しい酸には、鶏肉の煮込みやウサギのポワレ、熟成を経た素晴らしいグラン・クリュにはジビエを。【シラー】たっぷり太陽を浴びたこの葡萄品種の魅力は、なんといってもビシッと1本芯の通ったタンニン。カベルネ・ソーヴィニヨンと同じく脂の乗ったお肉との相性はピタピタ。【グルナッシュ】主にラングドックやルシオン、コート・デュ・ローヌなどの地中海側で栽培されている品種。南の太陽をそのままボトルに閉じ込めた様な、凝縮感のある果実味がたまりません。トマトソースとの相性も抜群ですので、毎日のお食事に大活躍します！【ムール・ヴェードル】グルナッシュと同じく地中海沿岸で広く栽培されている葡萄品種。単一品種で使われることはあまりありませんが、『グルナッシュ&シラー&ムール・ヴェードル』という、3つの葡萄品種が使われたワインはまさに『香りと旨味の玉手箱！』。味わいの複雑さが出てきた熟成ワインには、シチューなどの煮込み料理がお勧めです。

(外税価格)

48.	ALSACE PINOT NOIR MAISON BOECKEL アルザス ピノ・ノワール メゾン・ベッケル	2015	赤	¥2,500	親しみやすい当主の人格が滲み出たアルザスのピノ・ノワールは和食にもピッタリ。デイリークラスの白ワインでもご紹介したアルザス、ミッテルベルクハイム村のベッケル。石灰質土壌で栽培されたピノ・ノワールの2015年は、当主エミールさんの人格そのものが表現されたような親しみやすい味わいで、角の取れた柔らかい果実味ときめ細かいタンニンが特徴的。現地で試飲した際にも、素材の味とだしの旨みを重視した和食にぴったりだと感じました。その味わいは和食の素材の旨みを増幅させてくれるでしょう。是非お試し下さい。
49.	BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE LA PERRERE DENIS CARRE ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ ラ・ペリエール ドニ・カレ	2015	赤	¥3,200	ギイド・アシェット誌20年連続掲載の実力派。ピュアな果実味の詰まった2015年。1975年創設のドメーヌ・ドゥニ・カレは、ポマール村から丘を上ったムロワセ村の生産者です。当主は畑仕事を何よりも好み、毎年安定した品質の果実から高品質なワインを生産していて、フランスワインの代表的なガイド誌であるギイド・アシェットに20年も続けて掲載されているほどの実力派でもあります。この村の上質な区画から得られたピノ・ノワールは、赤系果実の豊かなアロマと2015年ならではの凝縮した旨みをご堪能いただけます。
50.	BOURGOGNE PINOT NOIR DAVID DUBAND ブルゴーニュ ピノ・ノワール ダヴィド・デュバン	2015	赤	¥3,900	ブルゴーニュのトップ・ドメーヌに登り詰めた、ダヴィッド・デュバンの良年2015年！以前2014年をご紹介した際も、ご好評頂いたダヴィッド・デュバンから、大成功を収めたことで知られる2015年が遂に到着しました！アミオ・セルヴィルやラルロで醸造を学び、素晴らしいワインを造り出すことで知られる蔵元は、近年ワイン評価本として名高い「ル・メイユール・ヴァン・ド・フランス」において、DRCなどと並ぶ最高評価の3つ星を獲得したことで話題になりました。スタンダードクラスといえども、良年ならではの豊かな果実味と滑らかな舌触りをお楽しみ頂けます！
51.	FIXIN 1ER CRU CLOS NAPOLEON PIERRE GELIN フィサン クロ・ナポレオン ピエール・ジュラン (375ml)	2011	赤	¥4,500	ナポレオンの名を冠した、フィサン最高峰のワイン！1925年からの歴史を誇り、シャンベルタン・クロ・ド・ベーズをはじめ素晴らしいワインを世に送り出しているピエール・ジュラン。そんな老舗蔵元のラインアップの中でも、トップクラスの人気を誇っているのが、こちらのキュヴェ。フィサンにあるノワゾー公園にある「ナポレオンの目覚め」という銅像を描いたラベルが印象的なワインはフィサンでも最高峰のワインとして知られ、豊かな果実味と鉄分を感じさせる奥行きがありながら滑らかな舌触り。今後益々入手困難になりそうなワインです。
52.	BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE HERESZTYN ブルゴーニュ ピノ・ノワール ドメーヌ・エレスティン	2010	赤	¥4,900	ジュヴレ・シャンベルタン村の新星ドメーヌが手掛けるこだわりの1本。ドメーヌ・エレスティンは、シャンパーニュのレコルタン、マッシーニ家が10年ほど前に創設した新しいドメーヌで、本拠地ジュヴレ・シャンベルタン村を中心にモレ・サンドニ村やシャンボール・ニュジニー村にも畑を所有しています。そのワインはデビューして数年で瞬く間に高い評価を獲得しています。ACブルゴーニュの2010年は、ジュヴレ・シャンベルタン村内の単一区画の葡萄で仕込まれており、華やかな果実味なかに、野性味を帯びた複雑な味わいが楽しめる1本です。

53.	CHAMBOLLE MUSIGNY LOUIS JADOT シャンボール・ミュジニー ルイ・ジャド (375ml)	2012	赤	¥4,900	抜群の安定感とシャンボールならではのエレガンスが光る2012年。 ブルゴーニュ全域のワインを手掛ける大メゾンルイ・ジャド。実力のある生産者から樽でワインを買い付け、自社でブレンド、熟成した後、瓶詰めするブルゴーニュ随一のネゴシアン・エルヴィールとしても有名です。ハーフボトルで入荷したシャンボールの2012年は、鮮烈な赤いベリーと薔薇の香りを放ち、程よい樽のローストのニュアンスがありながらも、全体的にはエレガンスが際立ったスタイルに仕上がっています。
54.	CHATEAU MOULIN DE CASSY MEDOC シャトー・ムーラン・ド・カシー ＜メドック＞	2012	赤	¥2,600	気軽にクラシックなボルドーを楽しみたいならこのワインがお勧めです。 メドックに幾つかのシャトーを所有するコンパニエ家の注目シャトー。僅か11haから贅沢に仕込まれるワインは樹齢30年以上の葡萄、そしてオーク樽で程よく熟成されます。近年での素晴らしい出来映えとなる2012年は、明るいガーネットの色合い。熟したカシスやラズベリーの甘美なアロマ華やかで、柔らかなアタックでタンニンも穏やか。そしてメリハリある果実味が綺麗に広がります。
55.	CHATEAU SIMARD SAINT EMILION シャトー・シマール ＜サン・テミリオン＞	1996	赤	¥3,900	オーゾンスのオーナーが所有、同じチームが手掛けるサン・テミリオンの上品な熟成感。 世界遺産の旧市街であるサン・テミリオンの丘からほど近いところにあるシャトー・シマール。オーナーはこの地の最高格付シャトーのシャトー・オーゾンスのアラン・ヴォーティエで同じチームが手掛けるシャトーです。20年熟成の1996年は、この地で多く採用されているコンクリートタンクで発酵・熟成させたもの。密度の高い果実味をしながら、きめの細かいタンニンが心地よく、上質な熟成香が余韻に広がります。その限りなく球体に近づいた滑らかな舌触りは正に上品そのもの。
56.	SAVOIE ARBIN MONDEUSE LA ROUGE LOUIS MAGNIN サヴォワ・アルバン・モンドゥーズ ラ・ルージュ ルイ・マニャン	2012	赤	¥3,900	サヴォワ地方の美味しいモンドゥーズを味わうならこれです！！ 今年5月に訪問したサヴォワ地方で、最高に美味しかったモンドゥーズ種の赤ワインがこれ！！ 白胡椒にベリーの熟した甘いニュアンス、ほのかにバニラやチェリー。より黒みを感じさせる風味、熟したタンニンはまろやかでクリーミーな質感と軽さのある収斂が魅力的な味わい。地方色溢れる美味しさは、有名産地のワインと肩を並べても遜色ありません！
57.	SANCERRE CUVÉE SOPHIE BERTIN DOMAINE ERIC LOUIS サンセール キュヴェ・ソフィ・ベルタン ドメーヌ・エリック・レイ	2015	赤	¥3,400	白で有名なサンセールですがソフィ・ベルタンの1番のお勧めは何といっても赤ワイン。 通常サンセールの赤はシレックス土壌で栽培されたピノ・ノワールのもが多く、タニックな味わいばかりなのですが、この蔵ではライムストーン(石灰岩)を多く含むカイヨットとグリュットの土壌で育てられた、トブネイ村のピノ・ノワールを用いて、柔らかな赤ワインに仕上げられています。 タンニンのキメが細かく香りがとても華やかで、若いヴィンテージから楽しむことができるサンセール・ルーージュは、デイリーに楽しむハウスワインにオススメです！
58.	SAUMUR CHAMPIGNY LES ROCHES NEUVES ソミュール・シャンピニー レ・ロッシュ・ヌーヴ	2015	赤	¥3,500	カベルネ・フランの美味しさに気付かせてくれるワインです ソミュール・シャンピニー最高の造り手として誰もが認めるティエリー・ジェルマン。驚異の低収量から生み出されるワインは、ロワールはおろかボルドーの銘醸シャトーの作品にも匹敵すると評されるほどです。ベーシック・レンジのこのワインは、滑らかで潤いのある果実味と酸、ベリー系の風味に加わるほんのりとハーバルな品種香が心地よい、上品でチャーミングな仕上がりです。
59.	COTEAUX DU LOIR ROUGE ALIZARI DOMAINE LES MAISONS ROUGES コト・デュ・ロワール・ルーージュ アリザリ ドメーヌ・レ・メゾン・ルーージュ	2015	赤	¥4,500	ジャスニエールのカリスマが生み出す遅摘みで仕込んだリッチな赤ワイン！ 日本ではあまり知られませんが、ロワール中部、ル・マンに程近いエリアにポツリと独立したオペレーション「ジャスニエール」で知られるメゾン・ルーージュは、ピオディナミのカリスマとして知る人ぞ知る存在。蔵元が僅かに仕込むこの赤は殆ど趣味的に仕込まれるもので、樹齢100年のピノー・ドニスを通常の収穫から1か月以上遅らせて収穫、樽熟18ヶ月で仕込まれる特別品。 チェリージャムのような風味に白胡椒のスパイシーさ、艶やかな果実味はエキス分高く、ミネラル感の強さと共に上品な広がり繊細で実に長い余韻を感じさせます。

60.	CORBIERES FONTANILLES DOMAINE DES DEUX ANES コルビエール フォンタニーユ ドメーヌ・デ・ドゥー・ザンヌ	2015	赤	¥2,500	久しぶりに入荷！南仏コルビエール人気のロバ・ワイン！！ 2005年の訪問から既に10年以上ご紹介している人気のコルビエール。可愛いロバ親子をよい環境で育てるためにボージョレから移住した若いテリエ夫妻が生み出すワイン。地中海を見下ろす高台で、もちろん有機栽培、そのワインは早くから星付きレストランでも取り扱われるもの。 <u><フォンタニーユ></u> 今回初登場のキュヴェで、パリのピオワインショップで人気なもの。伝統的なコルビエールらしくカリニャン種を主体に仕込まれるもの。タンニックでしっかりとしたストラクチャーを感じさせる。甘く凝縮度の高さがあり、収斂するが軽めで飲み心地は極めて良い。
61.	CORBIERES LES CABRIOLES DOMAINE DES DEUX ANES コルビエール レ・カブリオール ドメーヌ・デ・ドゥー・ザンヌ	2013	赤	¥3,900	<u><レ・カブリオール></u> ムール・ヴェードル主体のトップ・キュヴェ、ヴァイオレット、カシス、バニラが溶け合う華やかさ、強いタンニンは極めて熟した甘み感と旨みを含むフォンダンなテクスチャーが魅力的。余韻も長く香ばしい甘美さは驚異的です。
62.	LES BAUX DE PROVENCE RESERVE ROUGE MAS DE LA DAME レ・ボー・ド・プロヴァンス レゼルヴ・ルージュ マス・ド・ラ・ダム	2014	赤	¥2,900	フルーティーでボリュームたっぷりのプロヴァンスワイン 岩山だらけの壮大な景観の上に立つ古城で有名なプロヴァンス地方のレ・ボー。高品質な赤ワインを生み出すこの銘醸地で、2大ドメーヌに数えられているのがマス・ド・ラ・ダムです。 人気の高いこのワインは、グルナッシュとシラーに、カベルネ・ソーヴィニオンをブレンド。クレーム・ド・カシスや西洋杉の甘くスパイシーな風味を備え、穏やかな酸と丸みのあるフルーティーな味わいを、豊かなタンニンが引き締めてくれます。ずんぐりむっくりとした形の伝統瓶もポイントです。
63.	COTES DU RHONE VIEILLES VIGNES DOMAINE L'ESPIGOUTTE コート・デュ・ローヌ ヴィエイユ・ヴィーニュ ドメーヌ・レスピグート	2015	赤	¥2,200	デイリーローヌの決定版、レスピグット！ 大都市アヴィニョンの東側にあるヴィオレ村で、有機栽培を実践し卓越したワインを生み出すベルナル・ラトゥール氏の蔵元。当店でも根強い人気を誇りますが、特に好評なのがこのスタンダードクラスです。樹齢45年を越えるブドウから、凝縮した味わいが生み出され、ガリーグと呼ばれる南仏特有のハーブ類の風味がアクセントに。豊かなカシスのアロマと、エキス分に富んだ骨格のある果実味が魅力の、コストパフォーマンスに優れたデイリー・ローヌワイン！
64.	IGP COLLINE RHODANIENNES SYRAH AURELIEN CHATAGNIER コリーヌ・ロダニエンヌ・シラー オーレリアン・シャタニエ	2015	赤	¥2,500	驚くほどチャーミングで艶やかなシラーです 白ワインコーナーでヴィオニエをご紹介した北部ローヌのオーレリアン・シャタニエ。白の美味しさもさることながら、飲んだ方皆さんが驚かれるのが、このシラー100%の赤ワイン！サン・ジョセフやコンドリュエーに所有する若樹のシラーを使って仕込まれており、豊かなフルーツの風味がありながら、ビックリするくらいスムーズな質感です！綺麗な酸とチャーミングなタンニンが織り成す艶やかな味わいは、シラーのバワフルなイメージを鮮やかに覆してくれます。
65.	TURSAN EXPRESSION IMPERATRICE LA CAVE DES VIGNERONS LANDAIS トゥルサン エクスプレッション・アンペラトリス ラ・カーヴ・デ・ヴィニユロン・ランディ	2014	赤	¥2,400	ナポレオン3世の皇后ウジェニーの名を冠したランド地方の銘酒！ フォアグラの名産地としても知られる南西地方ランドで生み出される赤ワイン。ナポレオン3世の妻として知られるウジェニー・ド・モンテジヨー妃が逗留した地で、この地の高品質化を牽引する協同組合が仕込むスペシャルキュヴェ。タナ、カベルネ、フェル・セルヴァドーを用いて仕込む濃厚な赤。ほのかなロースト風味とカシスリキュールのニュアンス、タンニンは穏やかで円やかな広がりが魅力的な仕上がりです。皇后ウジェニーに思いを馳せてみてください！
66.	BEARN LAPEYRE SERIE 1909 DOMAINE LAPEYRE ベアルン ラペイル・サリ 1909 ドメーヌ・ラペイル	2014	赤	¥3,900	ベアルン最高の赤ワインを味わってみてください！ マディランの西、サリーズ・ド・ベアルン地区 No.1 生産者パスカル・ラペイル。祖父が1909年に植樹した樹齢100年を超えるタナ種で仕込む近年生み出したスペシャルクラス。タナ種由来の黒々とした色調で、カシスリキュールやバニラの風味、濃厚な果実味とスパイス、そして強い野性味を帯びた頑強な味わいです。お隣マディランよりも海洋性の影響が質感はやや滑らかな仕上がりになっているのが特徴的です。

(外税価格)

67.	MERCUREY LES VIGNES DE MAILLONGE MICHEL JUILLOT メルキュレイ レ・ヴィーニュ・ド・メイオンジュ ミシェル・ジュイヨ	2014	白	¥4,800	メルキュレイの実力者ミシェル・ジュイヨの美味しさを是非味わってください！ 前身であるカーブ・タイユバン時代からお付き合いある蔵元は、近年息子のローランに引き継がれ、益々その評価はうなぎ登り。僅かに仕込まれる珍しいメルキュレイの白は非常に優れたもの。リッチな果実味でほのかに樽風味、キレのあるミネラル感と塩気を感じさせる酸味ながらも、きつい感じは無く、アフターの甘美な果実の余韻も長く続きます。特に 2014 年ということもあり、今の美味しさも十分楽しめるものの、10 年以上熟成させてみたい逸品に仕上がっています。
68.	SAINT ROMAIN ABSOLU HENRI ET GILLES BUISSON サン・ロマン アブソリュ アンリ・エ・ジル・ビュイソン	2013	白	¥5,500	ビュイソン兄弟が生み出す意欲作、酸化防止剤無添加ワイン！ サン・ロマンで近年台頭する蔵元は、若いフレデリック&フランクの兄弟が産み出す。中でもその美味しさに驚かされたのが亜硫酸塩無添加でしこまれるキュヴェ。ピーチ系のアロマティックな強い香り。柔らかく強めの酸味、典型的な無添加系の味わいを持ちながらも、強い還元もなくネガティブな印象のない味わいは、クラシックなワインを好む方にも一度トライしてもらいたい魅力です。
69.	MEURSAULT LES TILLET PATRICK JAVILLIER ムルソー レ・ティレ パトリック・ジャヴィリエ (375ml)	2015	白	¥5,500	ムルソー伝統の味わいを、試しやすいハーフサイズで。 ムルソーで何代も続く栽培農家の家系であるジャヴィリエ家において、現当主でディジョンの大学で醸造学のディプロマを取得したパトリックが 1974 年に自分の責任において収穫、醸造し始めたドメヌです。レ・ティエは新樽率も適度でバランスも良く、若いうちから楽しめる造り。ミネラルが強く柑橘系の香りが鼻に抜け、アフターにヘーゼルナッツの香ばしさも感じられます。
70.	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT CLOS DE LA CHAPELLE DOMAINE DUC DE MAGENTA (JADOT) シャサーニュ・モンラッシェ モルジョ ドメヌ・デュック・ド・マジヤンタ (375ml)	2011	白	¥5,900	絶大な信頼をおける、ボーヌのネゴシアン。 1859 年から由緒あるブドウ栽培家としての歴史を持つ・ルイ・ジャドは、ドメヌとしても大変優れた面を持っています。このクロ・ド・ラ・シャペルはマジエンタ公の単独所有畑をルイ・ジャドが長期契約のもと醸造、販売を行っている大人気ワイン。蜂蜜に白いフルーツ、花、アーモンド、さらにはオークのニュアンスと、複雑さがあり、強さとエレガントさを兼ね備えています。
71.	PULIGNY MONTRACHET LES ENSEIGNIERES BACHELET RAMONET ピュリニー・モンラッシェ レ・ザンゼニエール バシュレ・ラモネ	2015	白	¥7,800	近年その評価を高めているシャサーニュ・モンラッシェの造り手。 2000 年前後から低収量、収穫時期を遅らせることなどを心がけるようになってから、年々評価を上げていくバシュレ・ラモネ。そのクリーンでエレガントな味わいは、素直な人柄の生産者の性格を反映したまっすぐで人工的などころのない自然なものです。 <u><ピュリニー・モンラッシェ・レ・ザンゼニエール></u>
72.	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU CAILLERETS BACHELET RAMONET シャサーニュ・モンラッシェ カイユレ バシュレ・ラモネ	2011	白	¥8,500	バタール・モンラッシェとビアンヴェニュ・バタール・モンラッシェの間に位置するこの畑は、バランスの良さや香りの強さにおいてこの 2 つと共通するものを持ち、ミネラルと力強さに優れています。 <u><シャサーニュ・モンラッシェ・カイユレ></u> 白土に覆われた緩やかな斜面に位置し、洋ナシや白い花を思わせるアロマ、ミネラルと酸のしつかりとした果実味が豊かな仕上がりです。
73.	BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE DOMAINE EMMANUEL ROUGET ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボーヌ ドメヌ・エマニュエル・ルジェ	2015	白	¥7,900	天才の血筋の造る当たり年のワインはやっぱり凄かった！ 「ブルゴーニュの神様」アンリ・ジャイエの甥であり、その教えを忠実に引き継ぐエマニュエル・ルジェ。今回入荷したオー・コート・ド・ボーヌは比較的手に取りやすい価格の人気ワイン。当たり年 2015 年は熟度が高く、その伸びやかな酸と熟した果実味のバランスの良さに驚かされます。その手腕と天候がもたらした恵みをご堪能ください。

74.	CHASSAGNE MONTRACHET DOMAINE VINCENT DANCER シャサーニュ・モンラッシェ ドメーヌ・ヴァンサン・ダンセール	2014	白	¥8,600	入手は困難を極め、訪問も困難を極めるヴァンサン・ダンセールのワインが奇跡の入荷 シャサーニュ・モンラッシェ村の小さな蔵元ヴァンサン・ダンセール。その圧倒的なエキス分の詰まったワインは現地フランスで近年非常に高く評価されていますが、生産量が非常に少ない為、日本ではめったにお目にかかれない極希少ワインとなっています。今年の買い付けの際は、アポ取りさえも困難を極め、訪問するのもなかなか難しい蔵元です。そんな中、今回は奇跡的に 2 つのキュヴェの入手に成功しました。これはお見逃しなく！ <u><シャサーニュ・モンラッシェ></u> アタックから熟度の高いトロピカルフルーツと樽の上質な燻製香が混じった香りが広がり、濃密なエキス分を感じる飲み口は流石の仕上がります。 <u><シャサーニュ・モンラッシェ ラ・ロマネ></u> こちらは村の南側最上部にある区画で、香りからは柑橘系とナッツの香ばしいニュアンスが感じられ、高標高ならではの上品なミネラル感が非常に長い余韻と共に広がる完成度の高い 1 本です。
75.	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU LA ROMANEE DOMAINE VINCENT DANCER シャサーニュ・モンラッシェ ラ・ロマネ ドメーヌ・ヴァンサン・ダンセール	2014	白	¥15,900	
76.	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT BRUNO COLIN シャサーニュ・モンラッシェ モルジョ ブリュノー・コラン	2013	白	¥8,900	偉大な父の後を継ぎ、よりモダンな味わいを追求する弟ブリュノーの一本。 シャサーニュ・モンラッシェ村で非常に高い評価を獲得していた偉大なドメーヌ、ミッシェル・コラン・ドレジェが 2003 年に引退。その後を継いだ兄弟の内の弟にあたるのがブリュノー・コランです。このシャサーニュのモルジョはステンレスタンクで発酵し、途中から樽で発酵させる為、ピュアでふよやかな果実味がシッカリとキープされたモダンな仕上がりに。若いうちから楽しめる 1 本です。
77.	PULIGNY MONTRACHET DIDIER MONTCHOVET ピュリニー・モンラッシェ ディディエ・モンショヴェ	2014	白	¥9,600	ピュリニーらしいミネラル感と、モンショヴェならではの柔らかな果実感が楽しめます コート・ド・ボーヌにおける自然派の先駆けともいえるディディエ・モンショヴェ。ナントウーという静かな村にあるドメーヌに昨年訪問させていただきました。マダムに対応してもらいましたが、穏やかながらしっかりとした意思の強さを感じさせる女性でした。ピュリニーはネゴシアンものとなりますが、そのポリシーはドメーヌものと変わらず、ワインのスタイルも同様。古木のシャルドネを用い、木樽でゆっくりと熟成されたワインは、柔らかな果実感とミネラルのバランスも見事な仕上がりです。
78.	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	2005	白	¥17,800	良年のプルミエ・クリュは、特級モンラッシェに近い完成度です！ 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。全ての葡萄を樽醗酵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。特級に迫るポテンシャルを持つ区画「レ・シャン・カネ」は、この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。今のところ 2000 年代最高の作柄といわれている 2005 年ヴィンテージは、果実の凝縮度、酸の乗り、硬質なミネラル、そしてボワイヨのたっぷりとした樽使いがやっとなり溶け込み始めました！そろそろ飲んでみましょうか？
79.	MEURSAULT CLOS DE LA BARRE DOMAINE DES COMTES LAFON ムルソー クロ・ド・ラ・バール ドメーヌ・デ・コント・ラフォン	2013	白	¥19,800	ムルソーのみならず、ブルゴーニュの白ワインを代表する偉大な造り手コント・ラフォン。 4 代目になる現当主のドミニク・ラフォンは、葡萄と畑の個性を最大限に引き出すためにビオダイナミを実践し、醸造テクニックではなく、畑での作業で葡萄の凝縮度を高めています。 クロ・ド・ラ・バールはムルソー村の中心にあるコント・ラフォンのドメーヌの直ぐ裏手のあるモノポールで、村名クラスですがとてもミネラル質が強く、引き締まった印象のワインを生み出します。 ムルソーの特徴である食感を感じるほどの粘性と、全体を引き締めるミネラルのバランス。 その相反する 2 つが熟成により溶け合い、ナッティーで香ばしい味わいを醸し出します。豊かな香りと味わいを楽しむために、大きめのグラス、そして少し高め温度でお楽しみください。

(外税価格)					
80.	GEVREY CHAMBERTIN RENE LECLERC ジュヴレ・シャンベルタン ルネ・レクレール	2015	赤	¥6,900	伝統を大切に作るジュヴレ・シャンベルタンのスペシャリスト。 近代的な機械を嫌い、クラシックな醸造設備でじっくりと手間をかけて造る丁寧な手法は息子のフランソワ氏に代替わりしても変わりません。優れたブドウからなるワインは凝縮感に富み、長熟にも耐えます。良年ブドウで仕込まれたワインは果実味がしっかりとした、赤系果実の華やかな香りとミネラルのバランスに優れた生き活きた味わいです。
81.	SAINT AUBIN 1ER CRU FRIONNES DOMAINE REGIS ROUX サン・トーバン フリオンヌ ドメヌ・レジス・ルー	1999	赤	¥7,500	サン・トーバンの蔵元から選りすぐりのプライベートブランド。 サン・トーバンにあるドメヌ・ルー・パール・エ・フィスのファミリーであるレジスは、自社畑のなかでも特に優れたワインのみを自身のラベルで出荷しています。一級畑フリオンヌは村の入口東側斜面に位置しており、優れたテロワールを持っています。1999年はたっぷりとした果実味が落ち着きを見せ、丸みのある味わいの中にミネラルも感じられます。
82.	VOLNAY 1ER LES ROBARDELLES DOMAINE ROSSIGNOL CORNU ET FILS ヴォルネイ レ・ロバルデーユ ドメヌ・ロシニョール・コルヌ	2012	赤	¥7,600	サントノに隣接する好立地！ 程よくこなれた2012年です。 昨年のブルゴーニュ買付で訪問したロシニョール・コルヌ。本拠地ヴォルネイをはじめ、ムルソー、ポマーなど合計5haの畑を所有し、家族経営を行う小さな蔵元です。今回ご紹介するヴォルネイの1級、ロバルデルは、サントノに隣接する小さな区画。2012年は非常に生産量が少なくなりましたが、凝縮度のある良質なワインが生まれたヴァンテージとなりました。既に程よくこなれていますが、あと数年寝かせることで、より複雑味を増して行くことでしょう。
83.	GEVREY CHAMBERTIN EN VOSNE VIEILLES VIGNES DOMAINE PIERRE NAIGEON ジュヴレ・シャンベルタン アン・ヴォーヌ ドメヌ・ピエール・ネイジョン	2007	赤	¥8,900	ピエール・ネイジョンからバックヴァンテージを分けてもらいました！ 既にラ・ヴィネでもお馴染みピエール・ネイジョン。ジュヴレ村で代々続く蔵元ながら近年新たな醸造設備を完備、そしてオスピスのローラン・マッセのアドヴァイスを受け、近年注目の蔵元として脚光を浴びています。そんな蔵元から、また熟成したものを僅かですが分けてもらうことが出来たので、ご案内いたします。 <ジュヴレ・シャンベルタン アン・ヴォーヌ>
84.	VOSNE ROMANEE BASSES MAIZIERES VIEILLE VIGNE DOMAINE PIERRE NAIGEON ヴォーヌ・ロマネ バス・メジエール ドメヌ・ピエール・ネイジョン	2012	赤	¥9,800	村北部の中腹、1945年に植樹した高樹齢のピノ・ノワールから生み出されるキュヴェ。キルシュのような甘い風味と野性味、ほのかに野性味を帯びた複雑さ、タンニンも削げ落ちて艶やかな酒質は熟成の魅力がはっきりと感ぜられる味わいになっています。 <ヴォーヌ・ロマネ バス・メジエール> 蔵元が僅かに所有するヴォーヌ・ロマネの区画も高樹齢の葡萄を大切に栽培、ここから生み出されるもの。甘美なスリーズのニュアンス、樽の香ばしい風味も滑らかに溶け合い、優しく甘美な広がりある味わいは余韻も長く心地よい。
85.	GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU LAVAUX SAINT JACQUES GERARD SEGUIN ジュヴレ・シャンベルタン ラヴォー・サン・ジャック ジェラルム・スガン	2015	赤	¥9,600	ジェラルム・スガンから、予約しておいた2015年が、ようやく到着しました！ ジュヴレ・シャンベルタン村で有機栽培を行い、毎年高評価を得ているジェラルム・スガン。醸造技術にも優れ、ノンフィルターで亜硫酸を添加せずに瓶詰めを行うことが出来る数少ないドメヌです。蔵のトップ・キュヴェ、1級ラヴォー・サン・ジャックは、樹齢70年以上のブドウのみを使用した凝縮感溢れるワイン。昨年訪問時、2015年を樽から試飲させてもらいましたが、ジェラルム氏曰く「20年は熟成できる」というほど、濃密な果実味としっかりとしたタンニンを感じさせるものでした。
86.	CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU CAMUS PERE ET FILS シャルム・シャンベルタン カミュ・パール・エ・フィス	2003	赤	¥9,800	先月に引き続き、カミュからシャルムのバックヴァンテージ2003年をご紹介します。 シャンベルタンをはじめ、シャルムやマゾワイエールなど多くの特級畑を所有するカミュ。近年人気の高い抽出度の高いワインとは一線を画す、古典的なスタイルのワイン造りで知られています。近年ますますクオリティが高まっている蔵元が手掛ける2003年は、天候の良さを十分に発揮し、過熟しすぎる事もない、柔らかさと甘美さを併せ持った絶妙なバランスに仕上がっています。

87.	GEVREY CHAMBERTIN DAVID DUBAND ジュヴレ・シャンベルタン ダヴィド・デュバン	2015	赤	¥9,800	人気急騰中のダヴィド・デュバン、優良年 2015 年はぜひストックしておきたいものです 現当主が受け継いでから急速に評価が高まり、今やブルゴーニュのトップ・ドメーヌとして知られている、ダヴィド・デュバン。素晴らしいヴィンテージとなった 2015 年は、膨らみのある芳醇な果実味とスパイシーさがありながら抜群のミネラルも感じさせます。現在でもバランスよくしつかりとした飲み応えが楽しめますが、熟成させて複雑味が備わった味わいも非常に楽しみです！
88.	CHAMBOLLE MUSIGNY VIEILLES VIGNES DOMAINE GEANTET PANSIOT シャンボール・ミュジニー ヴィエイユ・ヴィーニュ ドメーヌ・ジャンテ・パンシオ	2013	赤	¥9,800	ジュヴレの名門が手がける、古木から生まれる村名シャンボール 今やジュヴレを代表するトップの蔵元として知られるジャンテ・パンシオ。3 年前に近代的なセラーに引越しを行い、更なる飛躍が期待されるドメーヌです。昨年訪問させてもらいましたが、いずれのワインもしっかりとした骨格がありながら滑らかでエレガントな仕上がり。平均樹齢 60 年にもなる古木から仕込まれたシャンボールは、赤いベリーや深紅のバラの香りにシナモンのような複雑なニュアンス。シャンボールらしいエレガントなミネラルの余韻も楽しめる逸品です。
89.	CORTON GRAND CRU LE ROGNET ET CORTON DOMAINE PIERRE GUILLEMOT コルトン ル・ロニエ・エ・コルトン ドメーヌ・ピエール・ギユイモ	2011	赤	¥15,000	2015 年に訪問した、サヴィニー・レ・ボージュ村のピエール・ギルモ。 8 世代に渡って葡萄栽培を営む老舗生産者のピエール・ギルモ。グラン・クリュ・ル・ロニエ・エ・コルトンはコルトンの丘最北部、ラドワ村の南東向き斜面に位置し、鉄分を含んだ石灰質の土壌。樹齢 50 年を超える古樹から生み出されるワインは、凝縮した赤系果実の澁刺とした香りに、スミレやミネラルの艶やかなニュアンス。コルトンらしい大きなスケールを感じるこの出来る、完成度の高いワインに仕上がっています。
90.	VOSNE ROMANEE 1ER CRU LA CROIX RAMEAU J.COUDRAY BIZOT ヴォーヌ・ロマネ ラ・クロワ・ラモー J. クードレ・ビゾ	2009	赤	¥16,800	1981 年にドメーヌ・ビゾとの相続分割で誕生したドメーヌ・クードレ・ビゾ。 所有する畑は僅か 1.5ha ですがそのラインナップはかなり豪華。特級エシェゾーを筆頭にヴォーヌ・ロマネのクロワ・ラモー、ジュヴレ・シャンベルタンのカズティエ、シャンポー、ピュリニー・モンラッシェのレ・コンバットを所有。生産本数わずかの蔵から良年 2009 年ヴィンテージが入荷です！ <u><ラ・クロワ・ラモー></u> 特級ロマネ・サン・ヴィヴァンに食い込む、小さな区画のラ・クロワ・ラモー。総面積は 0.5987ha、ヴォーヌ・ロマネで一番小さなプルミエ・クリュです。現在、最も特級昇格に近い 1 級畑としても知られています。僅か 3 つのドメーヌしか所有していないので、市場で見つけるのはなかなか困難なワインです。グラスに注いだだけで広がる豪華な赤い果実のアロマ、適度なボリュームときめの細かいタンニンは、特級昇格申請中ということも頷ける完成された味わいです。所有面積：0.202ha
91.	ECHEZEAUX EN ORVEAUX GRAND CRU COUDRAY BIZOT エシェゾー アン・オルヴォー J. クードレ・ビゾ	2009	赤	¥28,000	(この区画の他の所有者 ジャック・カシュー：0.18ha ドメーヌ・フランソワ・ラマルシュ：0.21ha) <u><エシェゾー アン・オルヴォー></u> アン・オルヴォーは特級エシェゾーを構成する 11 のリュエ・ディーの一つで、グラン・ゼシエゾーと隣接している区画です。樹齢 58 年の古樹から生み出された蔵のフラッグシップ・ワインは厳格な力強さの中に、お花系の華やかな香りが溶け込む逸品です！
92.	VOLNAY 1ER CRU CLOS DE LA BOUSSE D'OR DOMAINE DE LA POUSSE D'OR ヴォルネイ クロド・ラ・プス・ドール ドメーヌ・ド・ラ・プス・ドール	1995	赤	¥19,800	プス・ドールは、ヴォルネイ村に素晴らしい畑を数多く所有する生産者です。 2000 年代に入り、近代的な醸造機械の導入や、当主のバトリック・ランダンジェ氏の努力のかいあり、かつての威光を取り戻すにいたります。完全な有機栽培を行っており、中世より名高い土地の個性を良く表した優しく芳醇な味わいのワインを生み出します。本拠地ヴォルネイの最上区画の単一畑クロド・ラ・プス・ドールは、熟成感の見え始めたガーネットの色合いで、蒸れた赤い果実のアロマに若干の動物的な風味が入り混じり、熟成による滑らかさが印象的。
93.	ECHEZEAUX GRAND CRU DOMAINE GUYON エシェゾー ドメーヌ・ギヨン	2014	赤	¥28,900	特級エシェゾーの中で、秀逸なワインを生み出すことで知られるアン・オルヴォー ヴォーヌ・ロマネ村の中心、D974 号沿いに醸造所を構えるギヨンは、1991 年に兄のジャン・ピエールと弟のミシェルが 2 人 3 脚で始めたドメーヌです。所有する畑は合計 7ha(ピノ・ノワール 6.8ha、シャルドネ 0.2ha)。ギヨンではグラン・ゼシエゾーの直ぐ上部、シャンボール・ミュジニー村と隣接するエシェゾーのクリマ：アン・オルヴォーに畑を所有。濃厚な黒い色合い、赤い実の中に溶け込むブルーベリー系の上品なアロマ、そしてギヨン特有のエキス感溢れる味わいが美味。

94.	CORTON GRANCEY GRAND CRU DOMAINE LOUIS LATOUR コルトン・グランセ ドメーヌ・ルイ・ラトゥール	1999	赤	¥22,800	コート・ドールを知り尽くしたメゾン・ルイ・ラトゥール、そのノウハウの結晶といえドメーヌ物 <u><コルトン・グランセ></u> は、モンラッシュに次ぐ存在感を見せる蔵元のトップ・キュヴェです。 それもそのはず、ルイ・ラトゥールはコルトンの丘に 11ha (97.53ha)もの自社畑を所有する、アペラシ オン最大の所有者。特級コルトンの表記には、「コルトン」と「コルトン+畑名(28 区画)」が認められてい ますが、「コルトン・グランセ」はリュウ・ディー名ではなく、キュヴェの名前です。このキュヴェ・グランセ イには 5 つの自社畑「レ・ブレッサンド」「レ・ショーム」「レ・プージュ」「レ・ペリエール」「レ・グレーヴ」(い ずれも畑名記載可)の樹齢 40 年超えの葡萄が使われています。2009 年から DRG 社がリリースしてい るコルトンは 3 つの区画「クロ・デュ・ロワ」「ブレッサンド」「ルナルド」(ともにプラン・フローラン・ド・メ ロードから 30 年借上)の葡萄が使われていますが、それを上回る 5 つの区画をブレンドしたコルトン・グラ ンセ(良年のみリリース)。コルトンの丘を知り尽くしたルイ・ラトゥールの 250 年分のノウハウが惜しみなく 注がれた、コート・ド・ボーズを代表するグラン・クリュ。
95.	CHAMBERTIN GRAND CRU CUVEE HERITIERS LATOUR DOMAINE LOUIS LATOUR シャンベルタン キュヴェ・エリティエ・ラトゥール ドメーヌ・ルイ・ラトゥール	1999	赤	¥35,800	<u><シャンベルタン キュヴェ・エリティエ・ラトゥール></u> 『ラトゥール家が継承する』と名付けられたこのキュヴェは、19 世紀の終わりにラトゥール家が購入した 0.81ha の区画(平均樹齢 35 年)のピノ・ノワールから仕込まれています。 ルイ・ラトゥールのシャンベルタンは、クロ・ド・ベーズよりもトリシエール・シャンベルタンに近い、繊細 でエレガントなミネラルが魅力。大手メゾンの自社畑の特級クラスはコストパフォーマンス○。
96.	GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES DOMAINE PHILIPPE CHARLOPIN ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ ドメーヌ・シャルロパン・パリヅ (375ml)	2010	赤	¥5,600	早期完売必至！人気シャルロパンの野性感極まる2つのキュヴェが入荷しました。 ラ・ヴィネでも毎回入荷から早い期間で完売となる人気生産者の一つシャルロパン。皆さまご存知の通り、あのブルゴーニュの神様アンリ・ジャイエに従事した事でも有名で、現在はブルゴーニュ全域の多くの アペラシオンのワインを生産しています。圧倒的に熟度の高い果実味、新樽を使用した熟成により、 力強いモダンなスタイルのワインを作っていましたが、近年新樽の使用を抑える方向にシフトし、より洗 練されたスタイルに変化しつつあります。そんなシャルロパンの程よく熟成した物ワインを入手するのは 非常に困難となってきましたが、今回はお買い得なあたり年の村名と蔵のフラッグシップである特級シャ ンベルタンが奇跡的に入荷しました。
97.	CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE PHILIPPE CHARLOPIN シャンベルタン ドメーヌ・シャルロパン・パリヅ	2013	赤	¥49,800	<u><ジュヴレ・シャンベルタン V.V.2010></u> 近年でも特に評価の高い 2010 年は、前半各要素がしっかりと 構成された味わいで、後半にかけて、野性味を帯びた複雑なニュアンスが広がる。コストパフォーマンスに優れた 1 本。 <u><シャンベルタン・グラン・クリュ 2013></u> 赤系果実と様々なスパイスの奥深い香りと、驚くほど均整の取 れた舌触りは、まさにこの地の頂点に君臨するにふさわしい最高品質の仕上がりです。
98.	CHAMBOLLE MUSIGNY CUVEE DES CIGALES DOMAINE PONSOT シャンボール・ミュジニー キュヴェ・デ・シガール ドメーヌ・ポンソ	2009	赤	¥16,800	目まぐるしい展開にますます目が離せない名門ポンソ。ファン待望の極上酒が入荷です モレ・サンドニを拠点として、数々の銘酒を世に送り出し、熱狂的なファンが多いドメーヌ・ポンソ。 コート・ドールで唯一のアリゴテのプルミエ・クリュや事実上の酸化防止剤無添加ワインなどファンを飽き させない様々な独自の手法は他に類を見ないほどの目まぐるしい展開を見せています。 そんな中、最近のビックな展開として、なんと当主のローラン・ポンソがドメーヌを離れ、自身でネゴシア ンを設立するという物。今後ローランが手掛けたドメーヌ物はますます貴重度が上がることが予想されま す。
99.	GRIOTTE CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE PONSOT グリオット・シャンベルタン ドメーヌ・ポンソ	2010	赤	¥69,800	<u><シャンボール・ミュジニー キュヴェ・デ・シガール></u> 特級ミュジニー付近、村付近、モレ・サンドニ村付近それぞれの区画のブレンドにより、この地の特徴が 余すところなく表現されたキュヴェ。赤系果実と薔薇を思わせる香りに芳醇かつ密度の高い果実味がエレ ガントな余韻と共広がる旨みの詰まった 1 本です。 <u><グリオット・シャンベルタン></u> 非の打ち所がないほどの優れた作柄となった 2010 年は、野性味を帯びたダークチェリーのニュアンス が官能的な広がりを見せ、幾重にも広がるエレガンスが魅力的。グリオットならではの上品さをご堪能頂 けます。

VII・BORDEAUX WINE SELECTIONS

P・16

【ポムロールを考えてみる】

<地理> ボルドー市の東約 30km にあり、長い間ワインの積み出し港として栄えた、リブルヌ市のすぐ北にある赤ワインの銘醸地です。ドルドーニュ河右岸の台地に広がる畑の面積は約 800ha で、ボルドー地方の中でも最も小さい AOC 区です。【格付け】ワインの公式な格付けはありませんがシャトー・ペトリュス(CHATEAU PETRUS)やシャトー・ル・パン(CHATEAU LE PIN)などの揺るぎない名声を誇る銘柄があります。<テロワール> 温暖な気候が葡萄に果実味や豊満さをもたらす、クラス・ド・フェールと呼ばれる酸化鉄を含む粘土質の土壌が濃密で絹のようなタンニンをワインに与えています。東一帯にある粘土はスメクタイトと呼ばれる膨張性粘土で、大雨の後はこの粘土がすぐに膨張して葡萄の根が余分な水分を吸い上げるのを防ぐ役目をします。西に行くほど粘土層が深いところになり、砂の含有量が多くなってきます。粘土の質も東のそれとは大きく異なり、雨が降っても膨張しないため葡萄の樹が水分を安定して吸収するので、東側よりも果実味豊かで早くから楽しめるワインが産出されています。<格付け> 格付けは存在しないのですが、1本30万円以上の価格がつくようなシンデレラワインも存在するポムロール地区。努力次第で、一躍世界中から注目されるワインを生み出すことができる為、生産者のモチベーションが非常に高く、品質の向上が目覚ましい産地のひとつです。

(外税価格)

100.	CHATEAU LOUDENNE MEDOC シャトー・ルーデンヌ <メドック>	1996	赤	¥7,900	17世紀からの歴史を持つリュ・ブルジョワ。 バラのように美しいピンクの修道院の建物が目印のこのシャトーは132haもの優れたテロワールを持つ畑から果実味豊かなワインを生み出します。スパイスも香り、オイリーな質感が20年の熟成を経てまろやかに感じられるのは良年ワインのポテンシャル所以です。
101.	CHATEAU PATACHE D'AUX MEDOC シャトー・パタッシュ・ドー <メドック>	1990	赤	¥8,600	コストパフォーマンスを高めることを求め続けた名シャトー。 1964年にラパリュ家が所有してから、設備の近代化、良質なブドウの育成を通じ、リュ・ブルジョワを超越したシャトーの一つと称されながらも決して値段を上げることをしなかったワインは、渋みと甘みのバランスが良くとれており、値段以上の満足感が得られます。
102.	CHATEAU LA TOUR DU PIN FIGEAC SAINT EMILION シャトー・ラトゥール・デュ・パン・フィジャック <サン・テミリオン>	1998	赤	¥8,900	シャトー・フィジャックの兄弟ワイン。 1879年から1881年にかけてシャトー・フィジャックが細かく分割され、誕生したワイン。味わいは素直で肉付きがよく、果実味の豊かなスタイルです。1998年は赤系果実の味わいが落ち着き始め、タンニンはこなれ優しく仕上がっています。
103.	CHATEAU CERTAN GIRAUD POMEROL シャトー・セルタン・ジロー <ポムロール>	1993	赤	¥9,800	好立地ながらも消えていったクラシカルなポムロール。 ペトリュスやセルタン・ドゥ・メイ、ヴィユー・シャトー・セルタンと直接隣り合う素晴らしい立地でしたが、1999年にムエックス社に買収されてしまったためにもう生産されることなくなってしまうシャトーです。柔らかい酸と豊かで力強いタンニンは熟成によりまとまりを見せています。
104.	CHATEAU POTENSAC MEDOC シャトー・ポタンサック <メドック>	1985	赤	¥11,500	ボルドー通をうならせる、ラス・カーズの血統。 レオヴィル・ラス・カーズのドロン家が造る、メドック北部のブルジョワシャトー。熟成にはラス・カーズのお古の樽が使われたりと、そのこだわりが細部に見られます。スパイス感も熟成によってこなれ、ほのかな甘みをもった果実味とのバランスが素晴らしいバックヴィンテージ。
105.	MARGAUX DU CHATEAU MARGAUX MARGAUX マルゴー・デュ・シャトー・マルゴー <マルゴー>	2012	赤	¥14,800	売り切れ続出のマルゴーのサードラベル！ パヴィヨン・ルージュ・ド・シャトー・マルゴーの品質の底上げにより生まれたこのサードラベルはまだ歴史こそ浅いものの、名前だけのその他の粗悪なジェネリックワインとは違い、紛れもなくマルゴーの畑から生まれたワイン。是非その息遣いを感じてください！
106.	CHATEAU LA CONSEILLANTE POMEROL シャトー・ラ・コンセイヤント <ポムロール>	1994	赤	¥19,800	非常に安定した品質は最新の技術を柔軟に取り入れることから生まれる。 1871年から同じオーナーの下で歴史を築いてきた半面、ポムロールではいち早くステンレスタンクを取り入れる柔軟性を持ち合わせています。スマレやブルーベリーなどの黒系果実の香りに上品な樽香が調和し、心地よい余韻が長く続きます。

VIII・OTHER FRANCE SELECTIONS

P・17～18

(外税価格)					
107.	MUSCAT GOLDERT CLOS SAINT IMER LA CHAPELLE DOMAINE ERNEST BURN ミュスカ・ゴルデール クロ・サン・ティメール ラ・シャペル ドメーヌ・エルネスト・ブリュン	2011	白	¥5,500	香水を思わせる高貴で華やかな特級ミュスカ！ ゲヴァーシュヴィアー村のエルネスト・ビュルンは、手仕事にこだわる伝統的スタイルの生産者。甘ロウインの品質の高さは有名で、このエリアのトップに君臨しています。蔵元のワインは、辛口タイプも自然な残糖が感じられるのが特長。特級畑ゴルデールの単一区画から生まれるミュスカ 2011 年も、バラやメロン、マスカットの甘く上品な風味と、自然な残糖とのバランスが秀逸！とはいえベタつくような甘さとは無縁のエレガントな仕上がりは、まるで高貴な香水のようです。
108.	PINOT GRIS GRAND CRU BRAND DOMAINE ALBERT BOXLER ピノ・グリ ブラント ドメーヌ・アルベール・ボックスレー	2008	白	¥9,800	スパイシーでボリュームたっぷり！濃厚な味わいのアルザス・ピノ・グリ アルザスのトップ生産者に挙げられるアルベール・ボックスレーは、1973年生まれの当主ジャン・ボックスレーの代になってから、飛躍的に品質の向上を果たしています。特級ブランドから生まれる 2008 年のピノ・グリは、トロピカルフルーツを思わせる凝縮した果実味に、ほんのりとしたスパイシーさが加わり、膨らみのある濃厚な味わい。余韻には心地よい苦味が広がり、北の産地でありながら、ボリュームたっぷりでも密度のある味わいに驚かされます。
109.	RIESLING CLOS SAINTE HUNE TRIMBACH リースリング クロ・サン・チューン トリンバック	2009	白	¥33,800	アルザスのロマン・コンティと評されるトリンバックのフラッグシップ！ 1626 年からワイン造りを行なっているアルザスの老舗トリンバック。フラッグシップであるクロ・サン・チューンは、ブルゴーニュの特級並みの価格で取引されており、アルザスのロマン・コンティとも評されます。リースリングが持ち得る最上のクリーンさとエレガントさを併せ持つ、フィネスに満ち溢れた傑作。アルザスの偉大なテロワールを感じさせる、唯一無二のワインです。
110.	SAVOIE ARBIN MONDEUSE CUVEE TOUT UN MONDE LOUIS MAGNIN サヴォワ・アルバン・モンドゥーズ トータン・モンド ルイ・マニャン	2011	赤	¥6,900	サヴォワの名手ルイ・マニャンから特別なワインを限定入手！ 今年久しぶりに訪問したサヴォワ地方でもやはり別格の存在であることを実感したルイ・マニャン。訪問に先立って、特別なものを分けてもらいたいとお願いして入手したのがこの赤と白です。 <u><近年リリースされた完全無欠のモンドゥーズ></u> これは祖父が植えたアルバン村の樹齢 100 年のモンドゥーズから仕込まれるもの。複雑で奥行きがあることは人嗅ぎで理解できる、熟成した穏やかさ落ち着きがある熟成ニュアンス、白胡椒と野性味、そして果実と熟成の甘み感がはっきりと現れる。エレガントなヴァイオレット風味。これは美味しいワインであることが直ぐに実感できます！
111.	SAVOIE CHIGNIN BERGERON VERTICALE LOUIS MAGNIN サヴォワ・シニャン・ベルジュロン ヴェルティカル ルイ・マニャン (1500ml)	2009	白	¥9,800	<u><特別にマグナムボトルで熟成されたベルジュロンの白></u> 特にビオダイナミを早くから実践する区画、ステンレスタンク仕込みで長期熟成させたもの。ベルジュロン種らしいトロピカルフルーツに熟成された香ばしさとアカシアの蜂蜜を思わせる甘美さ。滑らかでエキス分に富んだ味わいは熟成された美味しさがストレートに実感できる仕上がりです！
112.	SAVOIE PINOT DUPASQUIER サヴォワ・ピノ デュバスキエ (1500ml)	2011	赤	¥6,500	夏場にピッタリ！旨み溢れるエレガントなサヴォワ・ピノをたっぷり飲みましょう！ 当店 NO.1 の人気を誇るサヴォワ地方の蔵元デュバスキエが造るピノ・ノワール。そのピュアでエレガントな味わいは、派手さというよりは旨みの強さが際立ち、飲み飽きることなくつい杯が進んでしまいます。今回は、たっぷり楽しめるマグナムボトルが入荷してきました！その綺麗な酸により、暑い夏場に飲むとよりおいしく感じられることでしょう。
113.	MENETOU SALON LES RENARDIERES DOMAINE PHILIPPE GILBERT メネトゥ・サロン レ・ルナルディエール ドメーヌ・フィリップ・ジルベール	2012	白	¥5,500	注目の若手が生み出す極上メネトゥ・サロン！ メネトゥ・サロンの中心部に位置する蔵元で 5 代目のフィリップがビオダイナミを実践して生み出す注目のワイン。このトップ・キュヴェは、石灰質由来のシャープなミネラルを持ちながらもエキス分の高い厚み、そして樽の香ばしさも絶妙に溶け合います。綺麗で透明感のある酒質と奥行き、余韻の長さには、このエリアでもトップクラスのワインを生み出すことがはっきりと実感できるでしょう。

114.	V.D.F. CHENIN BOTRYTISE LES TRIS DE LA CHAPELLE CHATEAU DE FOSSE-SECHE シュナン・ボトリティス レ・ドリ・ド・ラ・シャペル シャトー・ド・フォッス・セシエ	2010	白	¥6,400	貴腐葡萄の風味満点の極上辛口ワイン！！ ゾミュール地区で800年の歴史を誇る蔵元は、現在若い二人の兄弟により優れたワインを生み出して注目される。このキュヴェはなんと！貴腐を含んだシュナン・ブランを用い辛口に仕上げた蔵元のスペシヤリテ。貴腐由来の甘美な蜂蜜を思わせる風味、アーモンドやドライフルーツを思わせる複雑さ、エキス分たっぷりの味わいは貴腐ワインそのものですが、糖分の濃厚さは殆んど感じさせません。*完全発酵は出来ない為、多少の残糖があります。
115.	POUILLY FUME PUR SANG DIDIER DAGUENEAU プイイ・フュメ ピュール・サン ディディエ・ダグノー	2013	白	¥17,800	ダグノーが手掛ける世界最高峰のソーヴィニヨン・ブラン！ ロワール河最上流域の産地プイイ・フュメの名を、一躍世に知らしめたディディエ・ダグノー。残念ながら造り手は2008年に飛行機事故で急逝してしまいましたが、現在は名立たるドメヌで修業した息子レイ・バンジャマンがドメヌを受け継ぎ、父に勝るとも劣らない評価を獲得しています。<プイイ・フュメピュール・サン> 純血を意味するピュール・サンは、最も標高の高いサンタンドランの丘の南向き斜面から生み出される力強さに満ち溢れたワイン。熟した白い果実の風味に、スパイシーなニュアンスが溶け合い、爽やかでありながら凝縮した豊かな味わいが魅力です。
116.	POUILLY FUME SILEX DIDIER DAGUENEAU プイイ・フュメ シレックス ディディエ・ダグノー	2013	白	¥22,800	<プイイ・フュメ シレックス> シレックスは、あまりにも有名な蔵元自慢のトップ・キュヴェ！その名の通り、火打ち石の痩せた畑から生み出されており、膨大なミネラル感とピュアで凝縮した果実味を持ちます。上品で締まりがあり、じっくりと寝かせると恐ろしいまでのポテンシャルが更に発揮されていく脅威のワイン！
117.	PACHERENC DU VIC BIHL SEC CHATEAU MONTUS パシュラン・デュ・ヴィク・ビル・セック シャトー・モンテュス	2011	白	¥5,500	マディランの入手困難な辛口ワイン マディランのトップ生産者アラン・ブリュモンはタナを使ったワインで有名ですが、これはプティクルブから造られる珍しい白ワイン。蜂蜜やアップルタルトのような甘い香りにスムーズかつバターのような口当たり、ドライでリッチな味わいの中にオークや燻したナッツのニュアンスも感じられます。
118.	CORBIERES LENCLOS DOMAINE DES DEUX ANES コルビエール ランクロ ドメヌ・デ・ドゥー・ザンヌ (1500ml)	2014	赤	¥6,800	オレンジラベルのロバ・ワインがマグナムボトルで入荷です！ ラ・ヴィネでも人気の南仏コルビエールの逸品であるドゥーザンヌが仕込むこのキュヴェ。地中海に面したペイリアック・ド・メール村の高台にあるグルナツシュ主体に生み出されるもの。柔らかく熟した甘美なベリー風味があり、ほのかに鉄っぽいミネラル感、リコリスを思わせるスパイスが溶け合う絶妙の味わい。今回はマグナムボトルで分けてもらいました。比較的ラフに味わってもその魅力が損なわれることのない強さがあるので、BBQなどみんなで集まる際には是非ご活用ください！
119.	COTEAUX DU LANGUEDOC SYRAH LEONE DOMAINE PEYRE ROSE コトー・デュ・ラングドック シラー・レオーヌ ドメヌ・ペイル・ローズ	2002	赤	¥12,800	ラングドックの銘酒シラー・レオーヌの貴重な2002年ヴィテージ ラングドック地方最高のワインとして名高いペイル・ローズ。マルレーヌ・ソリア女史が生み出す極上のシラー・レオーヌ、今回は貴重なバックヴィンテージの2002年を再び特別に分けてもらうことができました！チェリーリキュールのような完熟した果実味と、スパイシーさを伴う野性的な風合い、タンニン豊富ながらアタックは柔らかく、驚くほど滑らかな質感に圧倒されること間違いなし！
120.	CHATEAUNEUF DU PAPE CUVEE DES FELIX DOMAINE BOIS DE BOURSAN シャトースフ・デュ・パプ キュヴェ・デ・フェリクス ドメヌ・ボワ・ド・ブルザン 御一人様2本限定	2012	赤	¥9,600	ボワ・ド・ブルザンの銘酒フェリクス2012年が限定入荷！！ 名立たる蔵元が多いシャトースフ・デュ・パプでも規模を拡大することなく、昔ながらのワイン造りで洗練されたワインを造り続ける蔵元。お付き合ひも長く、今回2012年物を特別に少量分けてもらいました。もちろん長期熟成できる特別なワインですが、今最初のよい状態になってきています。今飲むか、これから20年熟成させるか悩みどころですが、持っていて損はさせません！2014年に訪問した時にもジャン・ポールが2012年の出来栄にかなりの自信を見せていました。