

～爽やかな初夏に、ヴィオニエで乾杯～

照りつける太陽、深い緑の香りを内包した風、夏がやってきました！海に山に、お出かけの機会も増えてくる頃。今回はそんなお供にヴィオニエにスポットを当ててみました。フランスでヴィオニエと言えば、ローヌ北部のコンドリュエとシャトーグリエがあまりにも有名。ミネラル豊かな風味溢れるその出来栄で、フランス人はもとより世界中の人々を魅了しています。豊かでありながらデリケートな香りは他の産地では感じられないもの。今年の夏はコンドリュエでちょっとリッチな気分を堪能してみたいかがでしょうか。

[A]. CONDRIEU 2011 DOMAINE DU CHENE

北ローヌのシャバネイ村の古民家を小さな醸造所としてスタートさせたドメヌ・デュ・シェーヌ。このコンドリュエはヴィオニエの美点を十分に発揮した一本。グレープシードオイルのような滑らかな口当たり、ハーバルな香りがプラスされ、完成度の高さがうかがわれます。 (価格¥6,100)

[C]. CONDRIEU LES TERRASSES DU PALAT 2013 DOMAINE FRANCOIS VILLARD

元料理人のフランソワ・ヴィラルールが4～7haの土地から優れたワインを生み出すドメヌ。その中で最も南に位置する畑から生み出されるこのキュヴェは、よく熟して丸みを帯びた酸味と滑らかな果実味を併せ持ち、キンモクセイの香りに蜂蜜、ドライフルーツなどが混在する複雑味を楽しめます。 (価格¥6,800)

[E]. CONDRIEU INVITARE 2011 MAISON CHAPOUTIER

南北合わせて350haもの畑を所有するローヌのトップ生産者、シャプティエ。このキュヴェはコンドリュエの南から南東向きの斜面から造られ、フルーティでパイナップルやライチなどのエキゾチックなフルーツの香り、長い余韻が口いっぱいになり、ヴァニラのようなフィニッシュへと繋がります。 (価格¥7,800)

[G]. CONDRIEU COTEAUX DE VERNON 2013 GEORGES VERNAY

1940年にドメヌの初代、フランシス氏が生み出した伝説のヴィオニエ、コトード・ヴェルノン。コンドリュエの中心に位置する畑は急斜面で機械作業が不可能な為、全て手作業で行われています。味わいはコクがあり白い花の香り、複雑みと繊細さが表現されています。 (価格¥19,800)

[B]. CONDRIEU 2012 DOMAINE AURELIEN CHATAGNIER

オーレリアン・シャタニエは2002年創業のまだ日の浅いドメヌですが、その透明感のあるスムーズな口当たりはラヴィネのスタッフは驚いたもの。彼の造るコンドリュエはクリーンで洗練されており、シトラスの花やアプリコット、ハチミツを思わせます。ボディもあり、滑らかな舌触りと清涼感が口の中に広がり爽快な味わいです。 (価格¥6,500)

[D]. CONDRIEU LA SOLARIE 2011 DOMAINE BARGE

コート・ロティに居を構えるドメヌ・バージュは高い理想を追い求める姿勢が評価される蔵元です。このドメヌが生み出すコンドリュエ・ラ・ソラリエは、クリーミーで豊かな口当たり、アプリコットやヴァイオレットを思わせる香り、適度な果実味と心地よいほろ苦さは新緑の季節を思い起こさせる爽快感のある仕上がりです。 (価格¥7,500)

[F]. CONDRIEU LA DORIANE 2014 E. GUIGAL

戦後間もない1946年からわずか半世紀ほどで北部ローヌの代表的な生産者になったE・GUIGAL。その中でもギガルの名声を確固たらしめる大きな役割を担っているテロワールの魅力を反映したこのキュヴェは、アプリコットや白桃などの香り豊かでリッチな味わい。フレッシュさを決して失わず、イエローゴールドに輝く液体は心を奪います。 (価格¥12,800)

[H]. CHATEAU GRILLET 2010 CHATEAU GRILLET

コンドリュエ最上の場所に位置する特別な畑であり、AOCを持つフランスのブドウ栽培地では最小規模というだけでなく、その特異なテロワールを反映した特別なワインです。フィネスと力強さ、卓越したアロマの複雑さを持ち、華やかさとトロピカルフルーツの優しい甘み、ナッツやスパイスなどの温かみと香ばしさを感じる余韻が続きます。 (価格¥32,800)

II・CHAMPAGNE SELECTIONS

P・2～3

(外税価格)

1	VINCENT RENOIR BRUT RESERVE ヴァンサン・ルノワール ブリュット・レゼルヴ <ヴェルズィ村>	S.A.	白	¥5,600	<p>ノン・ヴァンテージながら8年近い熟成を施した逸品！ 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。約 5ha の畑を所有する小さな蔵元ですが、近年はバイオダイナミの導入や新樽の購入など、品質向上の為の改革を次々と行っています。ブリュット・ミレジメは、ノンヴァンテージながらじっくりと 5 年以上の熟成をさせて仕上げられる贅沢なキュヴェ。柔らかなバナラのニュアンスが感じられ、良く練れた熟度の高い果実味と複雑性を備えた奥行きのある味わいに驚かされます。</p>
2	ROGER BRUN GRANDE RESERVE BRUT GRAND CRU ロジェ・ブリュン グランド・レゼルヴ・ブリュット <アイ村>	S.A.	白	¥6,500	<p>今年の買付けでアイ村を訪れた際に、レストランでフィリップとバッタリと出くわしました！ エペルネの北に位置する特級格付けアイ村は、歴代の王侯貴族が畑をこぞって買い求めたピノ・ノワールの銘醸地です(栽培比率は CH10%、PN85%、PM4%弱)。現在では小さな農家は随分と減ってしまい(50 家族:約 300 人)、大手メゾン(ボランジェ、モエ・エ・シャンドン、クリュッグ)が大部分の畑を所有しています。そのアイ村で昔も今も変わらず家族経営でシャンパーニュ作りを続けているレコルト・マニピュラント生産者の筆頭がロジェ・ブリュンです。 <レゼルヴ・グラン・クリュ>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。 <ロゼ・キャトル・ニュイ ブリュット・アイ・グラン・クリュ>アイ村のピノ・ノワール 100%を、昔ながらのセニエ方式で仕上げたロゼ・シャンパーニュ。セニエ方式での色合いの抽出は、通常では 48 時間くらいですが、このキャトル・ニュイは 96 時間(4 日間!)もの長時間にわたって黒葡萄の色素を抽出します。赤ワインと見間違えるほどの濃い色合いですが、マロラクティック酸酵を 100%行っているため、口に含むとタンニックに感じずに驚くほど滑らかな泡立ちです。ロジェ・ブリュンのこのキュヴェは、毎回入荷するたびに売切れてしまう人気アイテムですので、今まで試したことのない方は是非一度味わってみて下さい、きっとロゼのイメージがぐらっと 180 度くらい変わるはずです！</p>
3	ROGER BRUN ROSE 4 NUIT BRUT GRAND CRU ロジェ・ブリュン ロゼ・キャトル・ニュイ ブリュット <アイ村>	S.A.	ロゼ	¥8,900	<p>シャンパーニュの全ての葡萄品種を知り尽くした、デヴィッド・ド・ノン氏の蔵元 ドンはコート・デ・バールの南端:アヴィレ・ランジェ村の生産者です。このエリアは、シャブリと同じキンメリッジ土壌(石灰岩を多く含む)畑があるのが特徴です。シャンパーニュ造りを知り尽くした、元ムターールの醸造長:デヴィッド・ド・ノン氏が立ち上げたこの蔵元、全ての原酒を樽醗酵・樽熟成仕上げ、存在感豊かな味わいの各キュヴェをリリースしています。 <レコルト・ノワール ゼロ・ドザージュ>キンメリッジ土壌のピノ・ノワール 100%、しかもドザージュ 0g/L で仕込まれたブラン・ド・ノワール。濃厚な黄色の外見と新鮮な果実味、口に含むと不思議とドライに感じない果物のボリューム感。日照量と気候に恵まれたコード・デ・バールのテロワールが育んだ、グラン・クリュに勝るとも劣らないシャンパーニュです。 <レコルト・ロゼ>こちらのロゼはピノ・ノワール 95%、ピノ・ムニエ 5%のアッサンブラージュ・タイプです。コート・デ・バールの南端でロゼにあえてピノ・ムニエをブレンドするその拘り、今度蔵を訪問してご本人に聞いてみたいですね。ほのかな苺のニュアンスに滑らかなボリューム感、黒葡萄 100%のロゼをここまで樽醗酵で滑らかに仕上げる、ド・ノン氏の天才的醸造技術。</p>
4	DOSNON RECOLTE NOIRE ZERO DOSAGE ドノン レコルト・ノワール ゼロ・ドザージュ <アヴィリー・リニー村>	S.A.	白	¥6,900	
5	DOSNON RECOLTE ROSE ドノン レコルト・ロゼ <アヴィリー・リニー村>	S.A.	ロゼ	¥7,400	
6	BRICE BRUT MILLESIME ブリス ブリュット・ミレジメ <ブズィ村> (1500ml)	1999	白	¥16,000	<p>ブズィの知る人ぞ知るネゴシアン、ブリスのバックヴァンテージです！ 本拠地ブズィの他にアイ、ヴェルズネー、クラマンのそれぞれの村のブドウを単独で用いたキュヴェも造っており、フランス国内でも高い評価を獲得しています。ミレジメはおおよそ 80%のピノ・ノワールにシャルドネをブレンドしており、このエリアらしいリッチな果実味と、熟成による柔らかな複雑味を帯びた仕上り。それでいてマグナムでありながら非常に良心的な価格と言えるでしょう。</p>

7	BILLECART SALMON NICOLAS FRANCOIS BILLECART ビルカール・サルモン ニコラ・フランソワ・ビルカール ＜マレイユ・シュール・アイ村＞	1999	白	¥19,800	世界最高峰のシャンパーニュ！ ビルカール・サルモンのスペシャルキュヴェ シャンパーニュにおいて、非常に有名な大手生産者でありながら、家族経営を貫き、その品質の高さで常に高い評価を贈られているビルカール・サルモン。今回ご紹介するのは、そのトップキュヴェ、ニコラ・フランソワ・ビルカールの 1999 年です！ フルーツコンポートの香りやトーストのニュアンス、非常にクリーミーな泡立ちで、しっかりと複雑さのある味わいとシャープな酸とのバランスも見事です！ 59 年や 61 年など、過去世界最高の名誉に輝くほど、スペシャルなシャンパーニュです！
8	JACQUESSON DIZY TERRES ROUGES ROSE EXTRA BRUT ジャクソン ディジー テール・ルージュ・ロゼ ＜ディジー村＞	2009	ロゼ	¥16,000	ナポレオンの寵愛を受けたことでも有名なジャクソンの貴重なキュヴェが入荷です！ ナポレオン 1 世に愛され、自身の結婚式でもふるまったことでも知られるジャクソン。ミズレやキャップシールを開発するなど、品質向上の為に常に探求を続けています。また、かのクリュッグの創業者、ジョセフ・クリュッグが創業前にジャクソンで修行していたということも有名ですね。今回はそんな名門メゾンから、デゴルジュマン・タルディフをはじめ、貴重なキュヴェが 4 種入荷しました！ <u>＜ディジー・テール・ルージュ・ロゼ・エクストラ・ブリュット 2009＞</u>
9	JACQUESSON DIZY CORNE BAUTRAY EXTRA BRUT ジャクソン ディジー コルヌ・ボートレイ ＜ディジー村＞	2007	白	¥24,000	ディジーにある、わずか 1.35ha の区画から生産されるセニエ・タイプのロゼです。濃密な赤い果実の香り豊かな満足度の高い仕上がり。素材感溢れる味わいは、今後の熟成も楽しみです。 <u>＜ディジー・コルヌ・ボートレイ・エクストラ・ブリュット 2007＞</u>
10	JACQUESSON DEGORGEMANT TARDIF AVIZE EXTRA BRUT ジャクソン デゴルジュマン・ダルディフ アヴィズ ＜ディジー村＞ 限定 1 本	2000	白	¥28,000	貴重なリュウ・ディシリーズのひとつで、南西向きの古木のシャルドネを使用したキュヴェです。驚くほど緻密な酸とミネラル、そして熟度の高い果実味をしっかりと感じ取ることができます。しばしばコルトン・シャルルマーニュが引き出されるほど、凛とした味わいのシャンパーニュです。 <u>＜デゴルジュマン・タルディフ・アヴィズ・エクストラ・ブリュット 2000＞</u>
11	JACQUESSON DEGORGEMANT TARDIF EXTRA BRUT ジャクソン デゴルジュマン・ダルディフ ＜ディジー村＞	2000	白	¥28,000	アヴィズのシャルドネを 100% 使用した、蔵元のフラッグシップ的存在のキュヴェです。アヴィズならではの豊かな果実味と、それを支えるしっかりとした酸とミネラル。熟成を経て複雑味をそなえながら、まだまだ熟成も楽しみな、蔵元のみならずシャンパーニュを代表するキュヴェとなっています <u>＜デゴルジュマン・タルディフ・エクストラ・ブリュット 2000＞</u>
12	PERRIER JOUET BELLE EPOQUE ROSE ペリエ・ジュエ ベル・エポック・ロゼ ＜ランス＞	2006	ロゼ	¥48,000	エッジングボトルも美しい、ベル・エポックの貴重なロゼ！ 1811 年にエペルネに設立された由緒あるグラン・メゾンであり、英国王室御用達のシャンパーニュとしても有名なペリエ・ジュエ。エミール・ガレの描いたアネモネの華がエッジングされたボトルが印象的な、プレステージキュヴェのベル・エポックは、世界的に非常に高い人気を集めています。中でもロゼはとて貴重で、美しいサーモンピンクの色合いと、イチゴやラズベリーの愛らしい風味が華やかな印象を与えてくれます。豊かな果実味と繊細な酸が巧みに絡み合う、エレガント味わいです。
13	BOLLINGER GRANDE ANNEE ボランジェ グラン・ダネ ＜アイ村＞ 限定 1 本	1985	白	¥65,000	最高評価を贈られるボランジェ、グラン・ダネの入手困難なバックヴィンテージです シャンパーニュ地方アイ村に 1829 年に設立されたメゾン、ボランジェは、言わずと知れたシャンパーニュでも最高の評価を贈られる蔵元。商業的な仕事を好まず、ドメーヌ的な面を持ち合わせるシャンパーニュ造りで知られています。また映画 007 シリーズにもたびたび登場し、作品の重要なアクセントとなっていることでも有名ですね。優良年にのみ造られるグラン・ダネは、ヴィンテージの特性と同時に、テロワールと伝統的製法が感じられます。オーク樽で一次発酵させた後、最低 5 年間熟成を施された、驚くほど複雑な味わいを堪能することができます。
14	BOLLINGER GRANDE ANNEE ボランジェ グラン・ダネ ＜アイ村＞ 限定 1 本	1988	白	¥66,000	<u>＜グラン・ダネ 1985 年＞</u> 約 30 年の熟成を経た 85 年は、良く練れた柔らかな果実味と穏やかな酸が調和したリッチな味わいが魅力。香ばしく口の中で長く続く余韻は、ファンには堪らないでしょう。
15	BOLLINGER RD EXTRA BRUT ボランジェ エール・デー エクストラ・ブリュット ＜アイ村＞ 限定 1 本	1976	白	¥69,000	<u>＜グラン・ダネ 1988 年＞</u> しっかりとしたミネラル感を備えた 88 年は、長期熟成を経てトーストやナッツの香り漂う複雑で奥行のある味わいが魅力。クリーミーな質感もさすがの仕上がりです。 <u>＜グラン・ダネ 1976 年＞</u> 完璧に熟成した華やかで奥深い風味と、旨みたっぷりのクリーミーな果実味が印象的。上質な酸も見事に溶け込み、長く複雑な余韻がどこまでも続きます。

III・DAILY SPARKLING & WHITE SELECTIONS

P・4～5

【ミュスカデについて】ロワール河の河口、ナント市周辺に広がるワイン産地ミュスカデ。この地域で栽培されている主要品種がムロン・ド・ブルゴーニュ(＝ミュスカデ)です。ムロン・ド・ブルゴーニュの名前が示す通り、原産地はブルゴーニュ地方です。通常この品種から造られるワインは、特徴の少ないフレッシュな若飲みの白ワインとなります。ロワールでは伝統的に、発酵中からその後数か月間、澱を引かずワインと一緒に置くことで新鮮さを保ちつつ香り豊かで円やかなワインを生み出しています。この技法をシュル・リー(澱の上)と言います。また、樽による熟成を施すことで、複雑な風味を付与しようとする生産者もいます。2010年にはINAOが、ミュスカデに3つのコミュン名(村名)表記を認めています。ミュスカデ全体のブドウ栽培面積10,000haに対し、3つのクリュの合計は約100haと小規模ですが、高品質なワインを生み出そうとするこの動きは、今後ますます加速していくと予想されています。

(外税価格)

16	PINOT D'ALSACE MARCEL DEISS ピノ・ダルザス マルセル・ダイス	2015	白	¥3,200	ピノ系4品種の混植による驚きのハーモニー! アルザスの至宝マルセル・ダイスは、テロワールのポテンシャルを最大限引き出した力強いワインを造り出すフランス随一の生産者。このキュヴェはベルグハイムにあるピノ系4品種の混植畑から生み出される意欲作!口に含むと、生き活きとした果実のフレッシュさに驚かされ、完熟した桃のようなたっぷりとした果実味に圧倒されます。しなやかさと適度なコク、4品種のハーモニーが生み出す複雑で上品な味わいです。
17	VIN DU BUGEY CHARDONNAY AB DOMAINE TRICHON ヴァン・デュ・ビュジェ シャルドネ アー・ベード ドメヌ・トリション	2014	白	¥2,700	ビュジェの自然派生産者が造る旨みたっぷりのシャルドネ サヴォワの西に位置する知られざるワイン産地ビュジェ地方で、有機栽培に力を入れ注目を浴びているドメヌ・トリション。自然派ながら最新鋭の醸造設備を駆使したピュアでクリーンなワインで高い評価を受けています。このキュヴェは完全なビオロジック栽培のシャルドネのみを使用したこだわりのキュヴェ。果実そのものの風味がしっかりと感じられ、丸みのある味わいが印象的。モデルチェンジした美しいエチケットも目を惹きます。
18	SAVOIE RIPAILLE CHATEAU DE RIPAILLE サヴォワ・リパイク シャトー・ド・リパイク	2016	白	¥2,300	レマン湖のほとりで生まれる清涼感たっぷりの白ワインが入荷! 15世紀頃までは、プロヴァンスやサルディーニヤ島まで広がりを見せたサヴォイア国の中心地でもあったレマン湖周辺に築かれたシャトー・ド・リパイク。その湖を臨む22haの畑から生み出されるシャスラ種の白ワイン。洋梨や白い花を思わせるフローラルなアロマ、そして水のような清涼感漂うミネラル感ある爽やかな味わいが魅力的。飲めばアルプスの避暑地を想起させるでしょう!
19	ROUSSETTE DE SAVOIE MARESTEL EUGENE CARREL ルーセット・ド・サヴォワ マレストル ユージェヌ・カレル	2015	白	¥3,200	アルテッス種で仕込まれたサヴォワ地方の味わい深い白ワイン「マレストル」 サヴォワ地方の高貴品種として知られるアルテッス種でも特に優れたワインを生み出すマレストル地区の逸品が到着。シャブリ同様のキンメリジャンと呼ばれる石灰質が隆起した区画から生み出されるもので、特に独特の濃厚な果実味と蜂蜜を思わせる甘美な風味、そして冷涼地ならではのミネラリーな味わいが感じられます。一度飲んで損はさせません!
20	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE LANGLOIS CHATEAU ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ シュル・リー ラングロワ・シャトー	2015	白	¥2,000	ゴクゴク飲める軽快な白ワインといえばミュスカデです! ソミュール地区に本拠地を構える1885年創業のラングロワ・シャトー。質の高いクレマン・ド・ロワールが有名ですが、スティールワインのクオリティも優れています。TERRA VITISの認証も取得している自然派でもあります。樹齢15～30年の葡萄を使用したミュスカデは、繊細なアロマとナチュラルな果実味が際立つ軽快な白ワイン。暑い季節にはしっかりと冷やしてゴクゴク楽しみたいですね。生の魚介類との相性の良さも有名です。
21	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE ELEVE EN FUTS DE CHENE NEUFS CHATEAU DU COING SAINT FIACRE ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ シュル・リー エレヴ・アン・フュ・ド・シェヌ・ヌフ シャトー・デュ・コワン・サン・フィアクル	2007	白	¥3,200	熟成ミュスカデでの濃厚かつ複雑な味わいに驚かされます! ミュスカデの名門シェロー・カレーが所有する6つのシャトーの中でも、秘蔵の1つとされるシャトー・デュ・コワン。その中でも、新樽で熟成された贅沢な造りのスペシャルキュヴェが久しぶりに入荷しました。それもバックヴィンテージの2007年ものです!熟れたアプリコットや洋梨を思わせる濃厚なアロマと、新樽由来のバニラや蜂蜜のニュアンスが渾然一体となり、その滑らかで複雑な味わいは、ミュスカデに熟成という新たな可能性を感じさせてくれる稀有な1本です。

22	LANGUEDOC LA CLAPE CLASSIC BLANC CHATEAU D'ANGLES ラングドック ラ・クラープ クラシック・ブラン シャトー・ダングレ	2015	白	¥2,200	シャトー・ラフィットの元醸造長が手掛ける注目の南仏白 ラングドック地方の中でも特に優れたテロワールを持つラ・クラープ。シャトー・ダンクレスはシャトー・ラフィットの元醸造長を務めたエリック・ファーブルが手掛けるエリア注目の蔵元です。ブル・ブラン主体の白ワインは、洋梨やパイナップルを思わせる果実味と、穏やかな酸が心地よいふくらみのある味わい。ほんのりとしたスパイス香がアクセントです。
23	COTEAUX D'AIX EN PROVENCE CUVEE PIGOUDET CLASSIC ROSE CHATEAU PIGOUDET コト・ディクス・アン・プロヴァンス キュヴェ・ピグデ・ロゼ シャトー・ピグデ	2015	ロゼ	¥2,800	淡い色調とは裏腹のアロマティックなロゼワイン！ エクス・アン・プロヴァンス近郊の人里離れた静かな山奥でワイン造りを行うシャトー・ピグデ。蔵元のワインは、南仏でも特にエレガントなスタイルが持ち味ですが、このロゼは「これって白ワイン！？」と思うような淡い色調が特徴です。しかし実際グラスに注ぐと、木苺を思わせる上品なアロマと、軽快な飲み口から広がる膨らみのある果実味が心地良く、黒葡萄由来の旨みが華やかに広がります。色合いとのギャップが楽しい初夏にピッタリのロゼワイン！
24	CONDRIEU LES TERRASSES DU PALAT FRANCOIS VILLARD コンドリュウ レ・テラス・デュ・パラ フランソワ・ヴィラール (375ml)	2013	白	¥3,600	華やかで奥行きのあるコンドリュウは、エスニック料理と好相性です 今月のヴィオニエ特集でもご紹介したフランソワ・ヴィラールのコンドリュウ。こちらのコーナーでは、使いやすいハーフボトルをご紹介致します。テラス・デュ・パラは、香り高く果実味いっぱいのスタイルで、香ばしい香さや練れた酸味が生む奥行きのある味わいがたまりません。中華やエスニック料理と合わせると意外なほど好相性ですので、是非お試しあれ！
25	BOURGOGNE CHARDONNAY DOMAINE CHANSON ブルゴーニュ・シャルドネ ドメーヌ・シャンソン	2014	白	¥2,600	近年めざましい品質向上を遂げたボースの名門シャンソン！ 1750年に設立されたシャンソンは、ボースでも1、2を争う歴史あるメゾン。1999年にはかのボランジェ・グループがメゾンを買収、以来豊富な資本のもと設備投資が行われ、めざましい品質向上を遂げています。幅広いアペラシオンからワインを生産していますが、今月は使い勝手の良い白ワイン2種が入荷しています。
26	RULLY BLANC DOMAINE CHANSON リュリー・ブラン ドメーヌ・シャンソン	2014	白	¥3,300	<ブルゴーニュ・シャルドネ> 白い花や洋梨を思わせる薫り高いアロマが心地よく、酸味とミネラル感も充分。口当たりはフレッシュで、非常にバランスの良い味わいに仕上がっています。 <リュリー・ブラン> 柑橘類や青リンゴの綺麗な香りが立ち昇り、ふくらみのあるピュアな果実味が印象的。スムーズで飲み飽きない、白ワイン好きも納得のスタイルです
27	BOURGOGNE CHARDONNAY DOMAINE PIERRE MOREY ブルゴーニュ・シャルドネ ドメーヌ・ピエール・モレー	1999	白	¥3,900	当たり年1999年のピエール・モレをお値打ち価格でご紹介！ ドメーヌ・ルフレージュの醸造長も長年務めたピエール・モレは、ムルソーでも屈指の造り手として知られています。そんなピエール・モレのじっくり寝かせた当たり年1999年ものを、これまでよりぐぐっとお求めやすい価格でご紹介します！熟成由来のヘーゼルナッツを思わせる香ばしさ、落ち着いた果実味、綺麗な酸味を備えた円やかで優しい味わいは、寝かせたブルゴーニュならではの魅力です。熟成白ワイン入門にも最適な、お値打ちな1本をお見逃し無く！
28	CHATEAU PENIN SAUVIGNON BORDEAUX シャトー・ペナン ソーヴィニオン <ボルドー>	2015	白	¥2,500	アロマティックでハーバルな美味しさが魅力のボルドー・ブラン！ ソーヴィニオン・ブランの華やかでアロマティックなワインと言えばサンセールよりも、むしろボルドーの方が色気があるかもしれません！そんな魅力あるお馴染みシャトー・ペナンの白が入荷です。ボルドーの中州アントル・ドゥ・メールで別格の評価と人気を誇る蔵元が仕込む白は、華やかでソーヴィニオン・ブランのアロマ全開の魅力的な仕上がりです。
29	CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT BORDEAUX クロ・デ・リュンヌ リュンヌ・ダルジャン <ボルドー>	2015	白	¥3,600	秀逸な辛口ボルドー白ワインはこれを味わえば理解できます！ 今や最も高価なボルドー白ワインを生み出す名門ドメーヌ・ド・シュヴァリエが、ソーテルヌ地区周辺で生み出す話題の辛口白。セミヨンを中心にリッチな膨らみある味わいと、ソーヴィニオン由来のハーバルな華やかさを見事に調和させます。これを味わえば現在のボルドー辛口白ワインの秀逸さを間違いなく感じる事ができるでしょう！

(外税価格)					
30	VIN DE SAVOIE ROUGE DUO EUGENE CARREL ヴァン・ド・サヴォワ デュオ ユージェンヌ・カレル	2015	赤	¥2,500	シラー種とガメイ種が織り成す魅力的な味わいが楽しめます！ サヴォワ地方の雄大な自然に抱かれる蔵元を先月訪問してきたのですが、やはりこのキュヴェは抜群の美味しさです。現地でモンドウーズと呼ばれるシラー種とフルーティなガメイ種を各 50%でブレンドしたものは、スパイシーなアロマとフルーティな味わいが見事に調和、タンニンも穏やかで艶やかな味わいが楽しめるもの。今回特に 2015 年という素晴らしいヴィンテージもポイントでしょう！
31	LANGUEDOC LA CLAPE CLASSIC ROUGE CHATEAU D'ANGLES ラングドック ラ・クラップ クラシック・ルージュ シャトー・ダングレ	2013	赤	¥2,200	ラ・クラップのレベルの高さが実感できます！ 白ワインコーナーでもご紹介したラングドック地方ラ・クラップのシャトー・ダングレ。クラップは、2015 年に単独の AOC に認定されており、ラングドックでも特に優れた生産者が集まっています。蔵元では環境保護と複雑性のあるワイン造りのために、栽培にはアグリキュルチュール・レゾネを採用し、品質と自然環境両方の向上に努めています。 <u><クラシック・ルージュ></u> よく熟した赤や黒系果実の風味に加え、胡椒やリコリスの香りが華を添えます。しなやかで果実味に富み、滑らかなタンニンとミネラル感を備えた、非常に親しみやすい味わいが魅力です。シラー40%とムールヴェドル 40%、グルナッシュ 15%、カリニャン 5%の構成です。 <u><グラン・ヴァン・ルージュ></u> このトップキュヴェは、スパイスのアロマと、繊細で緻密なタンニンのストラクチャーが印象的で、南仏の果実味とこのエリア特有のエlegantさが表現された出色のワイン。シラー40%、グルナッシュ 40%、ムールヴェドル 20%のブレンドです。
32	LANGUEDOC LA CLAPE GRAND VIN ROUGE CHATEAU D'ANGLES ラングドック ラ・クラップ グラン・ヴァン・ルージュ シャトー・ダングレ	2012	赤	¥3,200	これを飲めばレオン・バラルの凄みが実感できるでしょう！ 南仏でも群を抜く高い評価を得るレオン・バラルは日本でもお馴染み。ラングドックでも随一の高標高と独特のシスト土壌からなるフォージェールで生み出されるワインは、濃密な果実味を持った南仏らしさを備えながらも、アルコールの強さを感じさせない上品なミネラル感とスパイスが絶妙です。近年そのビオディナミも更に進化しており、益々洗練されたワインを生み出しています。
34	PATRIMONIO CUVÉE FELICE ROUGE DOMAINE ORENGA DE GAFFORY パトリモニオ キュヴェ・フェリーチェ・ルージュ ドメーヌ・オレンガ・ド・ガッフォリー	2013	赤	¥3,800	ニエルチオのピュアな味わいが堪能できる上級キュヴェ！ コルシカ北部の銘醸地パトリモニオに約 56ha の畑を所有するオレンガ・ド・ガッフォリー。1974 年からワイン造りに携わるアンリ・オレンガがその名声を高めて現在に至ります。上級キュヴェのフェリーチェ・ルージュは、ニエルチオ 100%で仕込んでおり、混じりっ気のない凝縮した果実味がストレートに感じられます。赤い花やベリーの華やかなアロマとスパイス感、品のあるミネラル感が際立つ、化粧っ気のないピュアな味わいをお楽しみ下さい。
35	COTES DU RHONE ROUGE PARALLELE 45 PAUL JABOULET AINE コート・デュ・ローヌ・ルージュ パラレル 45 ポール・ジャブレ・エネ	2005	赤	¥2,200	前回入荷時は即完売！お値打ち価格の 2005 年物が再入荷 ローヌ北部に本拠地を置く名門ポール・ジャブレ。適度に寝かせた 2005 年のこのキュヴェは、前回入荷時に即完売してしまった、コストパフォーマンス抜群のワイン！粘土石灰質土壌の畑で丁寧に栽培されたグルナッシュとシラーをステンレスタンクで仕込んでおり、グルナッシュの甘い果実味とシラーのスパイス感が見事に溶け合い、きめ細かいタンニンが心地よく広がります。デイリークラスでも、しっかり寝かせるとここまで美味しいのです！

36	COTES DU RHONE VILLAGES PLAN DE DIEU DOMAINE DURIEU コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ プラン・ド・デュ ドメヌ・ドゥリユー	2013	赤	¥2,500	ローヌらしい豊かな果実味とスパイシー感が楽しめるデリーワイン 南部ローヌ地区で、1970年代からワイン造りを行うドメヌ・デュリユー。現在は、創立者の長男であるヴァンサン・デュリユー氏の元、味わいとコストパフォーマンスに優れたワインを生み出しています。評価の高いプラン・ド・デュは、粘土石灰質と小石で構成される土壌に植わるグルナッシュを主体に、ムールヴェドルとカリニャン、サンソーをブレンド。熟したプラムやスパイスの風味が漂う豊かな味わいで、若いうちから気軽にお楽しみ頂けます。
37	SAINT JOSEPH ALAIN GRILLOT サン・ジョセフ アラン・グライヨ	2013	赤	¥3,900	この蔵はクローズ・エルミタージュだけでなく、サン・ジョセフも美味しいです 非常に洗練されたワインを造り出し、クローズ・エルミタージュの地位を一躍向上させたことで知られるアラン・グライヨ。実はサン・ジョセフも生産しており、こちらもかなりのハイレベル！花崗岩の斜面の畑に植わるシラーから生み出される逸品は、ブラックベリーやリコリス、オリーブを思わせるアロマで、豊かな果実味と上品な酸が心地よく広がります。アフターには、スパイシーな風味とキメ細やかなタンニンが続いていく、流石というべき仕上がりです！
38	COTES DE BERGERAC CHATEAU MONESTIER LA TOUR コート・ド・ベルジュラック シャトー・モンステイエ・ラ・トゥール	2012	赤	¥2,900	ボルドータイプの秀逸な赤ワイン「モナスティエ・ラ・トゥール」が入荷！ サンテミリオンを中心に優れたワインを多数生み出した醸造家ステファン・ドゥルノンクールが、南西地方のベルジュラック地区で 90 年代後半から手掛けて話題となったもの。メルロ、カベルネ・フラン、マルベックを組み合わせたもので、秀逸なサンテミリオンの赤ワインを彷彿とさせるリッチで滑らかな味わいが魅力的です。ボルドー好きなら一度は味わっておきたい要チェックの逸品！
39	BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE BART ブルゴーニュ ピノ・ノワール ドメヌ・バール	2014	赤	¥3,000	ドメヌ・バール人気のACブルゴーニュがようやく登場！ マルサネ村を本拠地に優れたピノ・ノワールを生み出す蔵元ドメヌ・バール。名門クレール・ダユの流れを組む蔵元の特級ボンヌ・マールは秀逸ですが、やはりこのスタンダードクラスは見逃さないでしょう。熟したラズベリーを思わせる華やかなアロマ、甘美な果実味とミネラル感を持った艶やかな味わいは、2014年という最新ヴィンテージながら高い満足度を感じさせてくれます。
40	PERNAND VERGELESSES ROSSIGNOL CORNU ペルナン・ヴェルジュレス ロシニョール・コルヌ	2008	赤	¥3,200	昨年訪問したロシニョール・コルヌからお買い得なバックヴィンテージが届きました！ 昨年ブルゴーニュ買付で訪問したロシニョール・コルヌから、前回ご好評頂きたいヴォルネイ 2012 年と、新たに 2008 年のペルナン・ヴェルジュレスが到着しました！ヴォルネイを中心に親子 2 人で運営している蔵元で、派手さはないものの自分たちの目の届く範囲で良いワインを造ることをモットーとしています。ブルゴーニュワインの価格高騰が止まらない昨今、良心的な価格も魅力ですね。 <u><ペルナン・ヴェルジュレス 2008 年></u>
41	VOLNAY ROSSIGNOL CORNU ヴォルネイ ロシニョール・コルヌ	2012	赤	¥4,500	平均樹齢 45 年ほどのピノ・ノワールを用い、新樽率 15%ほどで仕上げられるワインは、9 年の熟成を経ても明るいろビーの色調を帯び、しっかりとしたフルーツのアロマと程よいタンニンを備えています。3200 円という価格も驚きです！ <u><ヴォルネイ 2012 年></u> 前回入荷時、あっという間に完売してしまったヴォルネイが再入荷しました！ 蔵元では、瓶詰後 3~4 年ほど寝かせてから出荷するため、全体的に落ち着いた味わいが魅力です。2012 年のヴォルネイは収量が少なかったものの良く熟した葡萄が収穫できたヴィンテージで、滑らかな舌触りが心地よく、良く練れた果実の風味もお楽しみ頂けるでしょう。

42	SAINT ROMAIN SOUS ROSHE HENRI ET GILLES BUISSON サン・ロマン スー・ロッシュ アンリ・エ・ジル・ビュイソン	2014	赤	¥3,500	サン・ロマンを知り尽くした蔵元による、華やかな味わいのキュヴェ 12世紀から続く老舗の蔵元ながら、現在、フレデリックとフランク兄弟がピオディナミを実践し注目を集める蔵元です。斜面の向きや土壌の質など、非常に変化に富んだサン・ロマンを知り尽くし、秀逸なワインを生み出しています。スー・ロッシュは、村を見下ろす西向きの石灰質に富んだ急斜面で、遅摘みされたブドウから生み出されるキュヴェは、華やかな甘みがあり、ミネラリーな酸味も溶け込んだバランスの良い味わい。アフターの収斂も穏やかで、広がりある味わいをお楽しみ頂けます。
43	BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE DE LA TOUR (JOBLOT) ブルゴーニュ ピノ・ノワール ドメヌ・ド・ラ・トゥール	1990	赤	¥3,900	優しく熟成香が漂う、バックヴィンテージのブルゴーニュ・ルージュ 若飲みタイプの多いコート・シャロネーズにおいて、ドメヌ・ド・ラトゥールを買収したダニエル・ジョブロによって造られた熟成ブルゴーニュ・ルージュです。長期熟成を経たワインは、やはり若いワインとは違った魅力を放っています。ブルゴーニュで非常に成功を収めた1990年は革製品や動物的なニュアンスが漂う、しなやかで優しい味わいの古酒に成長しています。穏やかな味わいとなった熟成ピノ・ノワールは日本料理との相性も非常に興味深いものとなりますので、ぜひお試しください。
44	FIXIN DOMAINE BERTHAUT フィサン ドメヌ・ベルトー	2014	赤	¥3,900	アメリー・ベルトーが生み出す注目の本拠地フィサンの赤ワイン！ ボルドーやニュージーランドなどで多くの研鑽を積んで戻った若手アメリー女史。これにより2013年から一気に注目ドメヌとなった蔵元。やはり本拠地フィサンは、最も注目に値するワインを生み出します。苺のような甘美さにはほのかなカシス風味、ほのかに香ばしくスパイシーな樽風味と土のニュアンスがあり、深みと奥行を感じさせます。張りのある果実味を中心とした今の華やかさを楽しむか、これから5~8年寝かせてより複雑さのある味わいを楽しむか悩むところでもあります。
45	MARANGES 1ER CRU LA FUSSIÈRE B.BACHELET マランジュ ラ・フュジュール B. バシユレ	1990	赤	¥4,200	マランジュのスペシャリストが手掛けた、当たり年1990年！ コート・ドール地区の最南端、マランジュ村。この村のスペシャリストとして知られるバシユレ家自慢の1級ラ・フッシェールの当たり年、1990年をご紹介します！しっかりとしたタンニンを持ち、骨格のある赤ワインが生まれることで知られるこのエリアのワインは、長期熟成タイプ。25年以上の熟成を経た1990年は、作柄の良さも相まって確かな果実味と重厚さを備えつつ土のニュアンスを感じさせる熟成香と果実の肉付きが印象的。飲み頃ブルゴーニュの美味しさを、じっくりご堪能下さい！
46	CABERNET FRANC BY CHATEAU PENIN BORDEAUX カベルネ・フラン バイ シャトー・ペナン <ボルドー>	2015	赤	¥2,500	シャトー・ペナンの新作とスペシャルキュヴェが入荷！ ボルドー地方のアントル・ドゥ・メールで、エリア最高レベルの赤ワインを生み出しているシャトー・ペナン。当店でも多くのリピーターがいる人気のボルドーワインですが、今回はカベルネ・フラン100%で造った新作キュヴェと、当たり年のスペシャルキュヴェが登場！ <u><カベルネ・フラン・バイ・シャトー・ペナン></u> 丁寧に仕込んで樽熟成させており、赤いフルーツや胡椒、ほんのりとしたハーブの風味が漂い、品のある趣き。タンニンも滑らかで、非常にスムーズな飲み心地が好印象です。6パターンある花のエチケットもおしゃれで目を惹きます。
47	CHATEAU PENIN LES CAILLOUX BORDEAUX SUPERIEUR シャトー・ペナン レ・カイユ <ボルドー・シュペリユール>	2009	赤	¥3,900	<u><シャトー・ペナン・レ・カイユ></u> スペシャルキュヴェのレ・カイユには得意のメルロを使用。名前の由来にもなっている粘土質と小石土壌のブドウを使用し、12ヶ月の新樽熟成を施します。当たり年2009年は熟した黒い果実の風味に、ローストやスパイスの複雑なニュアンスが溶け合い、熟度の高い果実味は甘み感も豊富。タンニンもシルキーで、濃厚でありながら飲み易い仕上がりです。
48	CHATEAU LES GRANDS CHENES MEDOC シャトー・レ・グラン・シェヌ <メドック>	2006	赤	¥4,500	正統派ボルドー好きにはたまらない、見事なバランスに驚かされます！ 近年品質の向上が目覚ましいサンテステフの北、サンクリストリーにある名門シャトー。去る4月に、店頭で所有者であるベルナル・マグレ氏の関係者と一緒に行いましたが、その出来が素晴らしかったため、緊急入荷して皆様にご紹介します！最良区画のカベルネ・ソーヴィニオンを主体としており、果実の凝縮感と上品な酸、心地良い樽香が特徴。ほんのりとしたスパイス香も漂い、ミネラル感と適度な熟成感を備えた、ハイレベルな仕上がり！正統派ボルドー好きにはたまらない、バランスの良い味わいに驚かされます。

(外税価格)

49	MEURSAULT ROSSIGNOL CORNU ムルソー ロシニョール・コルヌ	2012	白	¥5,500	こなれた味わいが魅力の2012年ムルソーです 無理のない味わいのヴォルネイが人気のロシニョール・コルヌから、程よくこなれた2012年のムルソーを分けて貰いました。蔵でもテイastingさせてもらいましたが、ほんのりと蜜っぽさが漂い、熟成感が顔を出し始めた味わいは、蔵元のヴォルネイと同じく親しみやすい味わいに仕上がっています。新樽率は15%と控えめで、後半にはわずかにバターニュアンス。2012年というと、若く思われるかもしれませんが、5年の熟成を経て飲み頃に入り始めた美味しさをお楽しみ頂けます。
50	SAINT AUBIN 1ER CRU DERRIERE CHEZ EDOUARD HUBERT LAMY サン・トールバン デルニエ・シエ・エデュアール ユベール・ラミー	2014	白	¥5,900	サン・トールバンの実力派蔵元！ブルゴーニュ白が成功を収めた2014年です！ 隠れた白ワインの銘醸地として、ブルゴーニュファンからも人気の高い、サン・トールバン。この地で17世紀から葡萄栽培を行っていたというユベール・ラミーは、着々と実力を付け、現在サン・トールバンのラインジグスターとも評されるほど。驚く程奥行きのある味わいはファンの心を掴んで離しません。 <サン・トールバン・1級・デリエール・シエ・エドゥアール> 高い密植度で栽培された葡萄を用いた、蔵元を代表するワインのひとつです。豊かな果実味と樽香が見事に溶け合い、滑らかでありながら2014年のブルゴーニュらしい、エレガントな余韻も楽しむことができます。
51	PULIGNY MONTRACHET LES TREMBLOTS HUBERT LAMY ピュリニー・モンラッシェ レ・トランプロ ユベール・ラミー	2014	白	¥8,900	<ピュリニー・モンラッシェ・レ・トランプロ> ピュリニー・モンラッシェに僅かに所有する畑から生み出される貴重な1本です。しっかりと熟度の高い果実感と、ピュリニーならではの圧倒的なミネラル感を備えており、見事な味わい。品質に妥協を許さない、蔵元の姿勢を感じ取ることが出来ます。
52	CHABLIS GRAND CRU LES CLOS DOMAINE CHRISTOPHE CAMU シャブリ レ・クロ ドメーヌ・クリストフ・カミュ	2014	白	¥7,900	スケールの大きな特級レ・クロはじっくりお楽しみいただきたい傑作です！ 銘醸地シャブリ地区で6世代にわたってワイン造りを行うクリストフ・カミュ。ほの暗いカーヴでのテイastingで特に心着かれたのが、この特級レ・クロでした。しかし、販売分はないと言う事で、泣く泣くあきらめたのですが、2年越しでようやく出荷してもらえました。果実のエキス分と厚み、豊富なミネラルを感じさせるスケールの大きな仕上がりで、抜栓後の伸び方も見事！時間を掛けてじっくりと向き合ってください。
53	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT DOMAINE VINCENT GIRARDIN シャサーニュ・モンラッシェ モルジョ ドメーヌ・ヴァンサン・ジラルダン	2011	白	¥8,900	人気のヴァンサン・ジラルダンの2011年ヴァンテージが入荷しました！ 現在のブルゴーニュで最高の評価を獲得している蔵元の1つ、ヴァンサン・ジラルダンは、コート・ドール最南端・サントネイ村で1982年にネゴシアン・ビジネスをスタートして今に至ります。その品質へのこだわりは高く、収穫量を制限した一流の栽培農家による濃度の高いブドウのみを買い付け、一般的なドメーヌもののワインを遥かにしのぐ品質ワインをリリースしています。
54	CORTON CHARLEMAGNE GRAD CRU DOMAINE VINCENT GIRARDIN コルトン・シャルルマーニュ ドメーヌ・ヴァンサン・ジラルダン	2011	白	¥25,800	<シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ> プルミエ・クリュ・モルジョは斜面中ほどから下部にかけて広範囲に広がる1級畑で、シャサーニュ村を代表する区画のひとつ。柔らかな果実味が豊かなタイプのワインが造られており、芳醇な風味としっかりとした飲み応えを備えた、まさにシャサーニュらしいたっぷりとした仕上りの白ワインです。 <コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ> 圧倒される程の豊かな果実味に凛とした美しい酸を備えており、バランスよく非常に深い味わいを堪能することができます。いつまでも口の中を漂う長い余韻は、まさにグラン・クリュの風格。
55	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU CHAUMEEES HENRI CLERC シャサーニュ・モンラッシェ ショーメ アンリ・クレール	2009	白	¥9,500	蜜のように甘く、桃のように柔らかいプルミエ・クリュの筆頭畑、ショーメ。 1500年代の文献に登場するアンリ・クレールは、ピュリニー・モンラッシェに蔵を構える生産者です。名門クレール・ダユの流れも汲むこの蔵は、2002年にベルナール・クレールが引退してしまったので、今では入手困難な蔵の一つになっています。所有していた畑の殆どは2001年から18年契約で、ヴァンサン・ジラルダンに貸し出し中ですが、一部は一族に引き継がれているようです。作柄に恵まれた2009年は、蜜のように甘く桃のように柔らかい、膨らみのある味わいが魅力。

56	MEURSAULT LES NARVAUX V.V. MAISON RIJCKAERT ムルソー レ・ナルヴォー V.V. メゾン・リケール	2005	白	¥9,800	畑の管理、葡萄の選定、収穫までを自社で行なう、こだわりのネゴシアン物。 1997年に独立してドメーズを開設したジャン・リケールは、元メゾン・ヴェルジュの共同経営者の1人として手腕を振るい、ヴェルジュを白ワインの最高の生産者に押し上げた傑物です。最近では東のジュラ地方のシャルドネを用いたコート・デュ・ジュラで、高い評価を獲得しています。古樹の葡萄で仕込むナルヴォーは2005年らしく果実味、酸、ミネラルが調和した、ストラクチャーのしっかりとした仕込み。抜栓後から湧き出す新鮮な香りは、時間と共にその上品さを増していきます。
57	PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU CHAMPS GAIN CHATEAU MASSON ピュリニー・モンラッシェ シャン・ガン シャトー・マッソン	1999	白	¥11,500	シャトー・マッソンは1975年にモーリスとナディーヌ・マッソンがボーズに設立した蔵元です。 1988年には息子さんのジェローム(ラモネとルイ・トラペで修行を積んだのだとか)がワイン造りに加わり、その歴史を静かに積み上げています。シャン・ガンは、標高330mに達するプルミエ・クリュの畑で、ワインは気品がありながらも肉付きのいい、オイリーな酒勢が特徴。凝縮度の高い1999年は果実味の凝縮度も申し分なく、シトラスやピーチのアロマが薫る、素晴らしいワインに仕上がっています。少し大きめの白ワイングラスでゆっくりとお楽しみ下さい！
58	MEURSAULT 1ER CRU LES CHARMES DOMAINE GAUFFROY MARC ムルソー レ・シャルム ドメーズ・ゴーフロワ・マルク	2002	白	¥11,800	当たり年2002年の1級ムルソーは滑らかで満足度の高い味わいです 白ワインの銘醸地ムルソー村のマルク・ゴーフロワは、1900年からブドウ畑を所有している名門。 今回は、貴重な当たり年2002年の1級ワインを分けてもらいました！1級畑のシャルムは、果実味豊かでクリーンなスタイルですが、しっかり熟成させたことにより、ナッツ系のニュアンスを伴う練れた果実味と酸を備えた滑らかな味わいへと昇華！満足度の高い1本です。
59	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT VIGNE BLANCHE CHATEAU DE LA MALTROYE シャサーニュ・モンラッシェ モルジョ・ヴィーニュ・ブランシュ シャトー・ド・ラ・マルトロワ	2003	白	¥11,800	クロ(石垣)の区画は土壌が秀逸だけでなく、冷たい朝晩の風からも畑を守っています。 シャトー・ド・マルトロワはシャサーニュ・モンラッシェ村のちょうど中心に、15世紀に立てられた豪華なシャトーを有する生産者です。所有する畑はシャルドネ8.5ha、ピノ・ノワール6.5haで、この村のアペラシオンと同じく、黒葡萄の栽培が思いのほか多いのが特徴です。特級のバタール・モンラッシェや、シャサーニュ・モンラッシェ村の秀逸なプルミエ・クリュを所有し、特に単独所有する「クロ・デュ・シャトー・ド・ラ・マルトロワ」は白・赤ワイン共に、蔵を代表するキュヴェに位置づけられています。 <u><モルジョ・ヴィーニュ・ブランシュ></u>
60	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU CLOS DU CHATEAU DE LA MALTROYE CHATEAU DE LA MALTROYE シャサーニュ・モンラッシェ クロ・デュ・シャトー・マルトロワ シャトー・ド・ラ・マルトロワ	2009	白	¥13,500	潜在的なミネラルが、ふよやかな味わいを引き立てます。2009年らしいたっぷりとした肉付き。 <u><クロ・デュ・シャトー・ド・ラ・マルトロワ></u> この蔵が、マルトロワに単独所有するクロ(石垣)で囲まれた4haの区画です。良年2009年ほどちらかという、シャサーニュよりもピュリニー・モンラッシェに近いような酸とミネラルのキレがあり、1杯2杯と飲み進むにつれ、その味わいがグラスの底からどんと湧き出るような存在感。
61	MEURSAULT ANNE BOISSON ムルソー アンヌ・ボワソン	2014	白	¥14,500	ラ・ヴィネー押しの生産者、ムルソー村の新星 ボワソン・ヴァド ボワソン・ヴァドはムルソー村の秀逸なプルミエ・クリュを中心に約8.5haの畑を所有する蔵元です。所有畑ごとにボワソン・ヴァド(父のベルナール:3.5ha)、ピエール・ボワソン(息子:3.5ha)、アンヌ・ボワソン(娘:1.5ha)、の3銘柄でワインをリリースしています。ベルナールはまだバリバリ働き盛りの60歳代、ピエールが今年で37歳、この2人が実際にワインを造っていますので、アンヌ銘柄もこの2人の手による造りなのかと思います(ちなみにコシュ・デュリのラファエル・コシュとピエールはワイン造り、私生活共に大の仲良しだそうです)。銘柄ごとに若干の果実味、ミネラル感、樽の強さが違いますが、所有名というより、畑ごとの個性によって造り分けられています。今月入荷した村名クラスのムルソーは圧倒的な厚みと樽の収斂性がビシッと効いた、極モダンな仕上がりです。
62	CRIOTS BATARD MONTRACHET GRAND CRU LOUIS LATOUR クリオ・バタール・モンラッシェ ルイ・ラトゥール	2007	白	¥24,000	ブルゴーニュを代表するネゴシアンのルイ・ラトゥールは、1797年創業の伝統ある蔵元。 また、ネゴシアンでありながら、自社畑を多く所有するドメーズ的な面を持つ事でも知られています。 クリオ・バタール・モンラッシェは僅か1.57haの小さな区画で、その名前の通りチョーク(クリオ)が、畑の表層に露出したグラン・クリュです。バタールよりもミネラルと酸が豊かで、一口目は結構ドライに感じますが、杯を重ねるたびにその甘みを感じ始める、通好みの味わいです。

(外税価格)					
63	GEVREY CHAMBERTIN DUFOULEUR FRERES ジュヴレ・シャンベルタン デュフルール・フレール	2013	赤	¥6,900	<p>ニューイ・サン・ジョルジュに瀟洒なシャトーを構えるデュフルール。</p> <p>16世紀から栽培を続けるデュフルール家は、同村で最も古い家系のひとつです。現在は4家ほどに分割されていますが、フランソワ・グザヴィエ率いるデュフルール・フレールはミュージニー、クロ・ド・ヴァージョ等の優れたグラン・クリュを所有する、デュフルール家を代表するドメーヌです。</p> <p><u><ジュヴレ・シャンベルタン></u> ブルミエ・クリュに匹敵する丁寧な仕込みにより、良質な出来栄えを見せます。2013年らしいアロマと密度の高いタンニン、心地よい飲み心地が楽しめるバランスの良さが魅力。</p>
64	CHAMBOLLE MUSIGNY DUFOULEUR FRERES シャンボール・ミュージニー デュフルール・フレール	2013	赤	¥7,600	<p><u><シャンボール・ミュージニー></u> 抜栓後から香りがグイグイと開く、開放的な造り。コート・ド・ニューイにはいくつかの素晴らしいアペラシオンがありますが、良年ならばいいというわけではなく、その地区にあった作柄があると思います。しっかりとした味わいの村には十分な日照量、エレガントな果実味を持った村には適度な暑さと、朝晩の涼しさ。そういう意味では繊細さが身上のシャンボール・ミュージニー村にとって、2013年は素晴らしいVTです。</p>
65	VOSNE ROMANEE GEORGES NOELLAT ヴォーヌ・ロマネ ジョルジュ・ノエラ	2009	赤	¥9,600	<p>輸出にはほとんど回らない貴重なワイン</p> <p>コート・ド・ニューイ地区の最上級の畑を6haほど所有し、常に上質のワインを供給し続けるドメーヌ、ジョルジュ・ノエラ。造り出されるワインは、どの銘柄を飲んでも上品で透明感があるので驚きです。</p> <p><u><ヴォーヌ・ロマネ></u></p>
66	NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU AUX BOUDOTS GEORGES NOELLAT ニューイ・サン・ジョルジュ オー・ブド ジョルジュ・ノエラ	2006	赤	¥9,800	<p>赤系果実の香りどほのかな樽香が見事に調和し、丸みのあるタンニンと芯のある酸味がしっとりとした質感を醸しだし、ヴォーヌ・ロマネらしい華やかさのあるエレガントなスタイルに仕上がっています。</p> <p><u><ニューイ・サン・ジョルジュ・オー・ブド></u> ヴォーヌ・ロマネに続く銘醸畑オー・ブドは、豊かな果実味とペッパーのようなスパイス感がバランスよくお互いを引き立て合い、繊細で滑らかなアフターへと続きます。</p>
67	BEAUNE 1ER CRU CLOS DE L'ECU DOMAINE FAIVELEY ボーヌ クロ・ド・レキュ ドメーヌ・フェヴレイ	2003	赤	¥8,900	<p>広大な自社畑からワインを生み出すドメーヌのグラン・メゾン</p> <p>ニューイ・サン・ジョルジュに本拠地を置くフェヴレイ社は1825年から続く伝統あるグラン・メゾン。1963年に最初の畑を購入してから徐々に自社畑を増やしていき、現在は120ha所有するブドウ畑から良質なワインを生み続けています。若き当主エルワンの下、早くから飲み頃を迎え、なおかつ長期熟成も出来得るワインを生産しています。</p> <p><u><ボーヌ・クロ・ド・レキュ></u></p>
68	NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU CLOS DE LA MARECHALE DOMAINE FAIVELEY ニューイ・サン・ジョルジュ クロ・ド・ラ・マレシャル ドメーヌ・フェヴレイ	1993	赤	¥13,800	<p>クロ・ド・レキュは、この2003年にフェヴレイが購入したボーヌの1級モノポール。斜面上部に位置し、高樹齢のブドウ樹が多く植わっています。ラズベリーなどの赤系果実のチャーミングな果実感にフレッシュでいきいきとしたアタックが伴い、滑らかにこねられたタンニンがスムーズな飲み心地へと誘います。</p> <p><u><ニューイ・サン・ジョルジュ・クロ・ド・ラ・マレシャル></u> こちらは長期熟成を必要としていた先代のもの。著名なモノポールですが、現在はJ.F.ミニュエに返却されています。20年以上の時を経ても新鮮さを失わず、熟した果実味が鼻腔をくすぐります。熟成したブルゴーニュを是非お試しください。</p>
69	CHAMBERTIN CLOS DE BEZE GRAND CRU DOMAINE FAIVELEY シャンベルタン クロ・ド・ベーズ	2002	赤	¥29,000	<p><u><シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ></u> かつてベーズ修道院の持ち物であった歴史あるグラン・クリュには、3区画を所有。最優良年の2002年らしく深みのあるルビー色で、黒系果実の香りにスパイシーさが絡まり合い、非常に複雑。凝縮感もあり、豊かな果実味の中にタンニンが溶け込んでいます。</p>

70	CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE VINCENT GIRARDIN シャルム・シャンベルタン ドメーヌ・ヴァンサン・ジラルダン	2008	赤	¥15,800	人気のヴァンサン・ジラルダンの特級クラスが入荷しました！ ヴァンサン・ジラルダンが 1995 年に開始したネゴシアン業は、ドメーヌで培った経験と知識を見事にフィードバックし、世界的な評価を得るにいたります。特級シャルム・シャンベルタンは濃密な色合い、ベリー系の香りがぎゅっと詰まった華やかな香り、そしてピロードの様なキメ細かなタンニンが、飲み手の期待感を盛り上げてくれる逸品。2008 年ヴィンテージは、「エレガント」「繊細な」と評される作柄の通り、ピノ・ノワールの美しい酸を 120%楽しめる完成度です。
71	GEVREY CHAMBERTIN AUX CORVEES DOMAINE HENRI RICHARD ジュヴレ・シャンベルタン オー・コルヴェ ドメーヌ・アンリ・リシャール	2013	赤	¥6,900	ジュヴレにおける自然派蔵元の代表！ 貴重なマゾワイエールもご紹介します。 ジュヴレでもいち早く有機栽培を取り入れたことで知られるアンリ・リシャール。2001 年からオー・コルヴェでビオディナミを開始、その後徐々に他の畑にも導入し、全て徹底したビオディナミによって栽培されています。2016 年に蔵元を訪問させてもらいましたが、しっかりとした凝縮度がありながらピュアで滑らかな果実味に驚かされました。シャルムとマゾワイエールを別々に醸造していることでも有名で、今回は、0.31ha と、蔵元でも特に貴重なマゾワイエールもご紹介します！ <u><ジュヴレ・シャンベルタン・オー・コルヴェ 2013 年></u>
72	MAZOYERES CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE HENRI RICHARD マゾワイエール・シャンベルタン ドメーヌ・アンリ・リシャール	2013	赤	¥26,800	蔵元の裏手に広がる村名格のキュヴェです。よく熟したベリーの香りを持ち、後半にかけて徐々にタンニンが顔を出しますが、全体的にエレガントな酒質となっています。2013 年らしい柔らかな仕上がりで、今後の熟成も楽しみです。 <u><マゾワイエール・シャンベルタン 2013 年></u> モレ・サン・ドニ村と接するマゾワイエールは、パワーとフィネスを持ち合わせるバランスの良さが特徴です。コーヒーやカカオ、バニラ、さらには葉巻や獣肉のニュアンスをも感じさせる複雑な風味に上品で優雅な味わいも顔を出します。
73	MOREY SAINT DENIS DOMAINE MICHEL MAGNIEN モレ・サン・ドニ ドメーヌ・ミシェル・マニャン	1991	赤	¥9,800	肉付きと鮮度を大切にしたワイン造りを心がける若き挑戦者の作品 1993 年まではモレ・サン・ドニの共同組合にブドウを卸していましたが、息子のフレデリックの説得により、全ての自社ブドウでのワイン造りをスタートさせたミシェル・マニャン。現在は当主を息子に譲り、自分は畑仕事に精を出しています。これはフレデリックが父親のミッシェル・マニャン名義を引き継いで生み出すワインで、DRC も使用している特別性の新樽を使用し、比較的短い期間で熟成する挑戦意欲溢れる造りです。なめらかでフルーティな味わいの中にテロワールをしっかりと感じさせるその手腕に、世界から多くの賞賛を浴びる注目生産者の人気キュヴェをご用意いたしました。
74	GEVREY CHAMBERTIN AUX ECHEZEUX DOMAINE MICHEL MAGNIEN ジュヴレ・シャンベルタン オー・ゼシエゾ ドメーヌ・ミシェル・マニャン	2005	赤	¥12,800	<u><モレ・サン・ドニ></u> 本拠地のモレ・サン・ドニの、ドメーヌの看板ワイン。凛としたミネラル感を持ちつつもしっとりとしていて凝縮感もある完成度の高い味わいです。ソフトなタンニンは 25 年の年月を経て丸くなり、十分な熟成香は上品でしなやかな仕上がります。 <u><ジュヴレ・シャンベルタン・オー・ゼシエゾ></u>
75	CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU LES PREMIERES DOMAINE MICHEL MAGNIEN シャンボール・ミュジニー レ・プレミエ ドメーヌ・ミシェル・マニャン	1988	赤	¥19,800	マゾワイエール・シャンベルタンの東隣に位置するこの畑から生まれるワインは、ブラックチェリーなどの黒系果実の香りがと滑らかなタンニンが長い余韻をもたらします。現在の果実味豊かな味わいも十分楽しめますが、今後の熟成にも期待できます。 <u><シャンボール・ミュジニー・レ・プレミエ></u> 村名格ですが、一級畑に囲まれた素晴らしい立地を誇っています。ブルゴーニュの良年 1988 年ヴィンテージのこのワインは熟成によって滑らかに変化したタンニンが腔内に広がりを見せ、果実味を残しつつも紅茶や枯れ葉のような香りが年月を感じさせてくれます。
76	CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU DOMAINE MICHEL MAGNIEN シャルム・シャンベルタン ドメーヌ・ミシェル・マニャン	2006	赤	¥29,800	<u><シャルム・シャンベルタン></u> シャルム・シャンベルタンは、ジュヴレの特級の中でもひと際チャーミングでエレガントな仕上がります。複雑な赤いベリー系の果実味は繊細かつ濃厚で、土やトリュフ、肉、森の小草などの香りも加わります。ミネラル感あふれる余韻はとでも長く、心地よいフィニッシュへとつながります。

77	CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU LES CHARMES DOMAINE AMIOT SERVELLE シャンボール・ミュジニー レ・シャルム ドメーヌ・アミヨ・セルヴェル	2010	赤	¥15,800	相続と売却、統合と分割を繰り返しながら、ブルゴーニュの畑は何世紀も存在し続けました ドメーヌ・セルヴェル・タシヨの長女エリザベスと結婚したクリスチャン・アミオ。彼がワイン造りに加わったことにより、「ドメーヌ・セルヴェル・アミオ」の歴史がスタートしました。蔵は町の中心に位置するプルミエ・クリュ「レ・クラ」のちょうど前あたりに構えています。少し前からは娘さんのプルーンがワイン造りに加わり、今は親子三人が中心となって蔵を切り盛りしています。 所有する畑は、特級のシャルム・シャンベルタン(0.19ha)、クロ・サン・ドニ(0.17ha)、そしてシャンボール・ミュジニーのプルミエ・クリュ、「レ・フスロット:0.17ha」、「レ・プラント:0.4ha」、「レ・フェエ:0.18ha」(ボンヌ・マールのすぐ横)、「レ・シャルム:1.3ha」、「デリエール・ラ・グランジュ:0.36ha」、「レザムルーズ:0.45ha」など、かなり豪華なラインナップ。ブルゴーニュのコート・ドール、とくにコート・ド・ニュイの畑はかなり高額な価格で取引されているので、相続した畑がこれほどまでに恵まれているというのは、なかなかないシチュエーションです。そう聞くと、うらやましく思ってしまうのですが、過去の偉人ともいえる先代、先々代から受け継いだ畑(ワイン)を維持、さらにはもっと名声を高めるといことは、そのプレッシャーに打ち勝つ強靱な精神と、並々ならぬ努力が要求されるのでしょう。 <u><シャンボール・ミュジニー レ・シャルム 2010 & 2005></u> ブルゴーニュの古い言葉で「シデの森」を意味する「Charmes」。この一級区画のシャルムにも、その昔はシデの森がうっそうと茂っていたそうです。アミオ・セルヴェルではシャルムに3つの区画を所有していますが、その合計はわずか1.3ha。今月は2000年代最高の作柄と名高い2005年(今のところ)と、こちらも良年の2010年が入荷しました。ただのお花畑ではなく、一度入ったら抜け出せないような複雑な味わいのシャルムは、ぜひ2つのヴィンテージを飲み比べてみてください。 <u><シャンボール・ミュジニー レ・プラント 2009></u> こちらは僅か0.4haだけ所有する1級畑。「レ・プラント」=「若樹」の意味を持つ区画で、泥灰土や砂利を多く含む石灰岩土壌が60cmも表層に積もった区画。開墾するのが大変だったので、この村の畑としては、歴史の浅い区画です。一口飲むとけっこうタニックなのに驚かされます。2009年はもうしばらくご自宅のセラーで寝かせておくのがおすすめです。 <u><クロ・サン・ドニ グラン・クリュ 2010></u> 毎年わずかにリリースする特級クロ・サン・ドニ。シャンボールよりも目の詰まったタンニン、そして複雑な余韻。2010年はこの先の熟成も楽しみな1本です。
78	CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU LES PLANTES DOMAINE AMIOT SERVELLE シャンボール・ミュジニー レ・プラント ドメーヌ・アミヨ・セルヴェル	2009	赤	¥15,800	
79	CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU LES CHARMES DOMAINE AMIOT SERVELLE シャンボール・ミュジニー レ・シャルム ドメーヌ・アミヨ・セルヴェル	2005	赤	¥19,800	
80	CLOS SAINT DENIS GRAND CRU DOMAINE AMIOT SERVELLE クロ・サン・ドニ ドメーヌ・アミヨ・セルヴェル	2010	赤	¥45,800	限定3本
81	POMMARD 1ER CRU LES GRANDS EPENOTS MICHEL GAUNOUX ポマール レ・グラン・ゼプノ ミシェル・ゴヌー	1976	赤	¥49,800	ラベル汚れ有
82	MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU ARMAND ROUSSEAU マジ・シャンベルタン アルマン・ルソー	2013	赤	¥54,000	限定4本

【ポイヤックについて】AOC ポイヤックはジロンド河左岸、オー・メドック地区のポイヤック村を中心とする生産地域で、メドック地区の中でも最も素晴らしいワインを産出しています。この地ではカベルネ・ソーヴィニオンが最高の実をつけ、豊かな香りタンニン、力強さ、エレガンスを備えたワインが造られています。1855年のメドック格付けで選ばれた『クリュ・クラッセ』(18 シャトー)の生産量が全体の85%を占め、5つの第1級クリュのうち3つのシャトー、シャトー・ラトゥール(Ch.Latour)、シャトー・ラフィット・ロートシルト(Ch.Lafite-Rothschild)、シャトー・ムートン・ロートシルト(Ch.Mouton-Rothschild)があることから、この地区の品質の高さがうかがえます。ちなみにムートンはフランス語で『羊』という意味ですが、ポイヤック村周辺は塩味のある柔らかい仔羊肉(アニュー・ド・ポイヤック:Agneau de PauillacとしてIGTを取得)の産地でもあります。ワインはその土地の食事と合わせる、という見本の様なマリアージュです。

(外税価格)

83	CHATEAU FOMBRAUGE SAINT EMILION シャトー・フォンブラージュ <サンテミリオン>	2006	赤	¥5,900	メルロ好きにはたまらない！リッチな果実味が楽しめるサンテミリオン。 デイリー赤ワインコーナーでご紹介したシャトー・レ・グラン・シェーヌと同様に、ベルナール・マグレ氏が手がけるフォンブラージュ。サンテミリオンでも最大級の畑を所有し、かのミシェル・ロランのコンサルタントを受けてめきめきと品質が向上しています。甘香ばしい樽香とメルロ由来のリッチでふくらみのある果実味がたまりません！飲み頃を迎え、滑らかな質感も魅力の2006年ものです。
84	CHATEAU POTENSAC MEDOC シャトー・ポタンサック <メドック>	1993	赤	¥7,600	20年を越える熟成を経て、複雑味を増したメドックの美味しさ。 サン・ジュリアンのスーパーセカンド、レオヴィル・ラス・カーズやポムロールのネナンでも知られるドゥロン家が所有するポタンサックは、格付けシャトーではないにも関わらず、異例ともいべき高い評価を受けていることで知られています。長期熟成を経た1993年は、穏やかな果実味と柔らかな酸のバランスも良く、動物的な熟成感と相まって、優しさと複雑味を兼ね備えたワインに成長しました。
85	CHATEAU CADET PIOLA SAINT EMILION シャトー・カデ・ピオラ <サンテミリオン>	2000	赤	¥8,900	知る人ぞ知るサンテミリオンのシャトーが手掛ける当たり年の熟成感。 サンテミリオンの市街地に程近い丘に位置する非常に小さなシャトー・カデ・ピオラ。ジャビオール一族が所有し、高品質かつ古典的なワイン造りをしていますが、その実力はあまり知られていない、知る人ぞ知るシャトーとなっています。ボルドーの当たり年である2000年は、まるやかながら旨みのある味わいを備えたスタイル。ボルドーでも最も美しいといわれるエチケットも魅力的です。
86	CHATEAU DE FIEUZAL PESSAC LEOGNAN シャトー・ド・フューザル <ペサック・レオニャン>	1988	赤	¥11,500	クラシカルボルドーならではの熟成感が余すところなくご堪能いただけます。 ドメヌ・ド・シュヴァリエにも程近いレオニャン村の特級シャトーの中でも特に力強く、飲み頃を迎えるまでに長い年月を要するシャトー・ド・フューザル。ボルドー栄光の三年間と呼ばれた当たり年の1988年は、現在ようやく飲み頃を迎えています。中心の色合いは濃厚さを保ちつつ、なめし皮やスグリの甘いニュアンスの混じった心地よい熟成香がはっきりと感じられます。
87	CLOS HAUT PEYRAGUEY SAUTERNES クロ・オー・ペラゲ <ソーテルヌ> (375ml)	2006	白 甘 口	¥4,600	エレガンス極まる極小シャトー。クロ・オー・ペラゲ2006年。 クロ・オー・ペラゲは、貴腐ワインの聖地であるソーテルヌの特別一級格付けにして、作付面積が17haとこの地区では極めて小さいシャトー。また、あのシャトー・ディケムに隣接していることから非常に良質な貴腐ブドウが得られることでも知られています。2006年は程よく酸とミネラルが感じられるエレガントなスタイルで、他の濃厚なスタイルとは異なった個性を放つ上品な仕上がりです。
88	CHATEAU CLIMENS SAUTERNES シャトー・クリマン <ソーテルヌ> (375ml)	1977	白 甘 口	¥12,800	40年熟成の極み。ギフトにも最適な貴腐ワインの古酒が入荷しました。 シャトー・クリマンは11個あるソーテルヌ一級格付けシャトーの一つで、ソーテルヌ地区の隣のバルザック村に位置しています。その品質は古くから高い評価を得ていて、非常に長い熟成能力を持っています。1977年は40年という時を経て、一般的な甘口の味わいからは完全に昇華した複雑感溢れるワインとなっています。記念日のギフトなどにも重宝する優れた1本です。

89	CHATEAU FERRIERE MARGAUX シャトー・フェリエール ＜マルゴー＞	1995	赤	¥13,500	絶好の条件が揃ったメドック格付け最小のシャトー。貴重な飲み頃 1995 年がこの価格で！ メドック格付け 3 級にして、あのシャトー・マルゴーに隣接したシャトー・フェリエール。所有面積はメドック格付けシャトー中最小の僅か 8ha。そのため畑の隅々まで細かい管理が行き届き、常に高品質でクラシカルなワインを生産しています。さらに今回はクラシカルな作柄で現在飲み頃の 1995 年が僅かながら入荷しました。高いカベルネ・ソーヴィニヨンの比率ゆえのシルキーで引き締まった味わいは、この価格帯のレベルをはるかに超えた仕上がりとなっています。
90	CHATEAU LA TOUR HAUT BRION PESSAC LEOGNAN シャトー・ラ・トゥール・オー・ブリオン ＜ペッサック・レオニャン＞	1989	赤	¥24,800	オー・ブリオンにしてオー・ブリオンにあらず。独自の味わいが際立つ飲み頃の 1989 年。 ラ・トゥール・オー・ブリオンはシャトー・オー・ブリオンに隣接し、古くはその一部の畑に過ぎませんでした。現在は独立した一つのシャトーとして独自の進化を遂げています。1989 年はまさに、この地のカベルネ・ソーヴィニオン主体のワインの為にある作柄。いまだしっかりとした色調を保ち、なめし皮や上質なシガーを思わせる香り。厳格さの中にどこか繊細さも感じさせる味わいは流石の一言。
91	CHATEAU TROTANOY POMEROL シャトー・トロタノフ ＜ポムロール＞	1979	赤	¥48,000	第2のペトリュス。30 年の熟成を経てすさまじく官能的な美酒に仕上がっています。 あのシャトー・ペトリュスをも所有するムエックス社が所有するシャトー・トロタノフ。ポムロール最上のテロワールと名高い中央台地に位置し、砂利と厚い粘土の混じった土壌からは、非常に男性的で精悍な印象のワインが生まれます。1979 年は、そのトロタノフでさえも円熟の味わいとなり、黒系ドライフルーツやトリュフの香りが官能的で、とろけるような滑らかな舌触りと長く深い余韻が続きます。
92	CHATEAU LA FLEUR PETRUS POMEROL シャトー・ラ・フルール・ペトリュス ＜ポムロール＞	1998	赤	¥59,800	ボルドー右岸メルロの最高の当たり年。それがこの 1998 年のポムロールのワインです。 近年において、カベルネ・ソーヴィニヨンの当たり年である 1996 年と並ぶメルロの当たり年として名高い 1998 年。特にポムロールのワインのクオリティはずば抜けた高さを持っています。究極のテロワールを有するラ・フルール・ペトリュスともなれば、最高品質のトリュフと麝香の魅惑的な香りが呑み手を圧倒するほどのスケールを持ち、時間の経過と共に、極上の世界へとといざないます。
93	CHATEAU HAUT BRION PESSAC LEOGNAN シャトー・オー・ブリオン ＜ペッサック・レオニャン＞	1993	赤	¥75,200	このシャトーが五大シャトーたる由縁を体感してください。 シャトー・オー・ブリオンはグラヴ地区からメドック 1 級格付けに認定された唯一のシャトーです。五大シャトーと呼ばれるワインの中でもメルロの比率が多い為、熟成するのも早く、同時に長期熟成能力も兼ね備えている為、飲み頃が非常に長いことが、このシャトーのワインを五大シャトーにしている要因の一つとしてあげられます。また、現在オーナーとなっているクラレンス・ディロン家の功績により、更なる品質の向上がなされ、その名声は揺ぎ無いものになっています。今回は極上の熟成期を迎えた 1993 年と、力強さをしっかりとキープした 2002 年、さらに 2,7ha の畑から極僅かに作られる白の 1992 年が奇跡的に入荷しました。
94	CHATEAU HAUT BRION PESSAC LEOGNAN シャトー・オー・ブリオン ＜ペッサック・レオニャン＞	2002	赤	¥78,000	＜1993 年＞様々なベリーにメントールや腐葉土のニュアンスが混ざり合う複雑な熟成香が立ち昇り、味わいは極滑らかで、驚くほどの余韻の長さは流石の仕上りです。
95	CHATEAU HAUT BRION PESSAC LEOGNAN シャトー・オー・ブリオン ＜ペッサック・レオニャン＞	1992	白	¥99,900	＜2002 年＞非常に高い熟度を感じさせる黒系果実とミネラルに、大地の香りが高次元で融合し、密度の高さをともなったしっかりとした構造を感じる飲み口は今も尚、更なる高みへと向かっています。 ＜1992 年 白＞上質な蜜をまとった黄色系果実の甘美な香りに、とろけるような濃厚な舌触りはボルドーの白ワインの頂点に君臨する凄まじい品質です。(セムヨン 63%、ソーヴィニオン・ブラン 37%)
96	CHATEAU LATOUR PAUILLAC シャトー・ラトゥール ＜ポイヤック＞	1989	赤	¥128,000	これこそ、まさに“非の打ちどころがない”品質の安定度と超熟能力。 言わずと知れた一級格付けのシャトー・ラトゥールは、ポイヤック村最南端、ジロンド河にほど近い、「ランクロ」という呼ばれる特別な小区画より生まれ、抜群の品質の安定度と、凄まじいまでの長期熟成能力を有しています。そのクオリティの高さは、まさに“非の打ちどころの無い”ほどの別格なもの。1989 年は、今も尚成長し続けている驚きの力強さを感じさせます。香りの広がりも並外れており、重厚ながら驚くほどきめ細かいタンニンと、緻密な果実味が驚異的な存在感を持って押し寄せます。これこそは、ワインという物の底知れぬ可能性を感じさせる、究極の逸品といえるでしょう。

【サヴニエールを考えてみる】ロワール川はフランスで最も長い河川で、その流域は“ジャルダン・ド・フランス”と呼ばれ、川沿いに古城が点在する美しい景観が人気の観光地です。ロワール川に合流する数多くの支流の川が長い年月をかけて複雑な地形を形成し、多種多様なブドウ畑のテロワール生み出しています。サヴニエールはアンジュの街から下流へ10kmほど進んだ位置にあり、ロワール川沿いの右岸、南東向きの斜面にブドウ畑が広がっています。その歴史は1000年も前に遡り、主にシトー派の修道士によって畑の開墾がなされた由緒ある産地です。また、ブルゴーニュよりも高緯度の産地ではありますが、海洋性気候の影響を受け冬でも極端な温度の低下が抑えられ、葡萄樹の健全な生育を促しています。土壌は主にシスト(片岩)と砂岩から構成されており、ミネラル分を多く踏んだシストがワインに太い芯の通ったミネラル感を与えます。サヴニエールのAOC法では品種はシュナン・ブランのみで白ワインだけが認められています。香りからはハーブや花のニュアンスが感じられますが、味わうと強い粘性を帯びたボリューム感が感じられ、余韻が長く、高い熟成能力を持っています。また、この地ではしばしば貴腐化シュナン・ブランが得られることがあり、ヴァンテージごとに異なったキャラクターのワインに仕上がるのが特徴的です。

(外税価格)

97	AJACCIO CUVÉE LESIA CLOS ORNASCA アジャクシオ キュヴェ・レジア クロ・オルナスカ	2014	白	¥4,900	取っておきのアジャクシオ白が限定入荷！ 4月の特集でも非常に人気が高かった、コルス島の銘醸地アジャクシオのクロ・オルナスカ。即完売してしまった赤ワインに続き、スペシャルキュヴェの白ワイン、レジアが限定入荷！ヴェルメンティーノ由来のライムやハーブを思わせる爽やかなアロマに、樽のバニラ香が加わり複雑でアロマティックな印象。フレッシュでリッチな果実味と、丸みのある柔らかな質感が広がる、メリハリのあるモダンな味わいが魅力です。
98	PATRIMONIO ROUGE MORTA MAIO DOMAINE ANTOINE ARENA パトリモニオ・ルーージュ モルタ・マイオ ドメーヌ・アントワーズ・アレナ	2011	赤	¥4,900	コルス島NO.1の造り手と言えればやはりアレナでしょう！ ここ数ヶ月、昨年買い付けてきたコルス島のワインを多数ご紹介してきましたが、コルスNO.1の造り手といえば、やはりこのアレナでしょう。出来上がるワインの殆どが星付きレストランに直行し、現地でもなかなか見かける機会はありませんでした。今回は、人気のモルタ・マイオに加え、初登場の甘口ワインが入荷してきました！ ＜パトリモニオ モルタ・マイオ＞赤い果実の凝縮した果実味や、独特の野性味とスパイシー感を持ちながらも、非常にミネラリーで上品な仕上がりが見事！抜栓後、ぐんぐんと艶やかな舌触りへと変化しますので、数日かけて楽しむのも面白いですね。
99	VDF MUSCAT A PETITS GRAINS DOMAINE ANTOINE ARENA ミュスカ・ア・プティ・グラン ドメーヌ・アントワーズ・アレナ	2013	白 甘 口	¥5,500	＜VDF ミュスカ・ア・プティ・グラン＞初登場の甘口ワインは、VDNのこれまでのキュヴェとは違い、ミューージュを行っていないタイプです。凝縮したナチュラルな甘みと綺麗な酸が心地良い、上品で軽快な味わいに仕上がっています。
100	SANCERRE SATELLITE DOMAINE ALPHONSE MELLOTT サンセール サトリト ドメーヌ・アルフォンス・メロ	2011	白	¥7,200	サンセールの名門アルフォンス・メロから蔵元最上の3キュヴェが到着！ 銘醸サンセールの村に本拠地を置く名門アルフォンス・メロは16世紀の文献にも既に葡萄栽培が認められる程の歴史ある蔵元であり、現在この地を代表するトップクラスの生産者でもあります。蔵元から代表格となる三つのキュヴェを分けてもらいましたのでご紹介します。
101	SANCERRE GENERATION XIX DOMAINE ALPHONSE MELLOTT サンセール ジェネレーション・ディズヌフ ドメーヌ・アルフォンス・メロ	2012	白	¥8,500	＜SATELLITE＞蔵元でも近年少量生み出されるキュヴェで、シャヴィニヨール村の銘醸モン・ダネの高樹齢の葡萄から仕込まれるもの。蜜っぽい風味とミネラル感、控えめな樽風味が調和。奥行ある味わいと膨らみ、長い甘美な余韻が魅力的です。
102	SANCERRE CUVÉE EDMOND DOMAINE ALPHONSE MELLOTT サンセール キュヴェ・エドモン ドメーヌ・アルフォンス・メロ	2011	白	¥8,900	＜GENERATION XIX＞現当主19代目アルフォンスが生み出したキュヴェ。樹齢80年以上のソーヴィニオン・ブランのみ使用、大樽でじっくりと仕上げられたもの。トロピカルフルーツを感じさせながらも綺麗な酸味に支えられた奥行と重層的な味わいは、清涼感だけではない味わいとコクをはっきりと感じさせる極上品です。
					＜CUVÉE EDMOND＞先代から受け継がれるトップキュヴェ。樹齢40年以上の最上の葡萄のみを用い、小樽(60%新樽)で仕込まれるモダンスタイルのサンセール。樽熟由来の香ばしくナッツやバター風味を纏いながら、新鮮な果実の甘美な味わいを持ち合わせ、綺麗な酸味とエキス分の高い濃密さが共存します。

103	SAVENNIERES CLOS DE LA COULEE DE SERRANT NICOLAS JOLY サヴァニエール クロ・ド・ラ・クーレ・ド・セラン ニコラ・ジョリー	2000	白	¥12,800	クーレ・ド・セランの実力が発揮されるのはやっぱり熟成ものに限りません！！ 今やDRC以上のワインを生み出すラレー・ビーズ氏もアドバイスを受けていたという、ピオディナミのカリスマであるニコラ・ジョリー。その力を実感できるのは、やはり最高の畑であるクーレ・ド・セランであり、その円熟したもの。シュナン・ブラン種の濃密なカリンのような風味を纏った果実味とミネラル感、熟成された香ばしさや蜜つぼさは、時間を追うごとに凄みを増していきます。
104	COTE DU ROUSSILLONS VILLAGES PAD DEL MAS MAS DELMAS コート・デュ・ルシヨン・ヴィラージュ パッド・デルマス マス・デルマス	2009	赤	¥7,500	南仏ルシヨンの新たな銘酒が登場！！ ボルドーのネゴシアンで働いたピエールが、カタロニア出身のメルセデスと共にリヴザルト村で始めた蔵元。ピオディナミを実践、洗練された抜群の完成度で注目されます。そのトップキュヴェが入荷。樹齢70年以上のグルナッシュ&カリニャンを新樽で仕込んだもの。胡椒やバニラ、トリュフの複雑なアロマ、凝縮した味わいを備えながらも、驚くほど滑らかでシルキーな質感があります。
105	COTE DU ROUSSILLON VILLAGES LE CLOS DES FEES CLOS DES FEES コート・デュ・ルシヨン・ヴィラージュ ル・クロ・デ・フェ クロ・デ・フェ	2007	赤	¥9,300	仏ソムリエ No.1 が生み出すルシヨン地方の極上ワイン！ レストラン業やライターをしていたエルヴェ・ビズールが心機一転ルシヨンに畑を買って生み出すワインは既に誰もが知るトップドメヌ。スタンダードクラスも秀逸ですが、このクラスになると凄みがあります。高樹齢の南仏高貴品種を4種用いて仕込まれるもの。凝縮したリキュールのような果実味とフォンダンでエキスを分たっぶりの濃密な味わい、そして長い余韻は圧巻の一言です！
106	VIN DE PAYS DE L'HERAULT ROUGE DOMAINE GRANGE DES PERES ヴァン・ド・ペイ・ド・レロー・ルージュ ドメヌ・グランジュ・デ・ペール	2011	赤	¥12,900	ラングドックの至宝グランジュ・デ・ペール！ 仏各地の名立たる蔵元での研鑽を終えて、ラングドックに戻ったローラン・ヴァイエは、個人レベルで、山奥の開墾から畑造りを行うという暴挙とも思えることを実践、80年代後半に見事世界が認めて以来、その人気は衰えることがありません。隔離された山頂の粘土石灰質に覆われた畑から生み出されるワインは、濃厚且つミネラリー、南仏でも極めてエレガントな美味しさで魅了します。
107	VIN DE PAYS DE L'HERAULT BLANC DOMAINE GRANGE DES PERES ヴァン・ド・ペイ・ド・レロー・ブラン ドメヌ・グランジュ・デ・ペール	2012	白	¥15,800	限定3本 ＜ルージュ 2011＞その名を轟かせる赤。シラー、ムールヴェドル、カベルネ等を使用、超低収量、醸造には2年以上の歳月を掛けて仕上げられます。南仏らしい熟度の高いスパイシーな味わいを持ちながらもその上品で艶やかな酒質、伸びやかな酸味のある味わいは驚きの出来栄です。 ＜ブラン 2012＞ルーサンヌやシャルドネ等を用いて仕込まれる白は、その品質もさることながら、生産量が僅かなため、希少品として欧米で特に取り合いになるようなものです。
108	COTES DU ROUSSILLON VILLAGES MUNTADA DOMAINE GAUBY コート・デュ・ルシヨン・ヴィラージュ ムンタダ ドメヌ・ゴビー	2002	赤	¥13,100	ルシヨン地方の巨人ジェラル・ゴビー肝いりのスペシャルクラス！！ ルシヨン北部を本拠地に活躍するゴビー。この地でもトップクラスの蔵元として知られ、南仏ながらも標高の高さを活かした綺麗な仕上がりが魅力的です。今回そんな蔵元の赤白のスペシャルクラス、それも熟成された円熟ものを入手しましたので、ご紹介致します。 ＜ムンタダ 2002＞本拠地の村にある単一区画名もので、高樹齢の葡萄、しかも45%使用するカリニャンに至っては樹齢120年です。カシスリキュールのような過熟した風味とスパイス、そして熟成由来の野性味や動物的なニュアンス、余計なタンニンが削り落ち、その滑らかで濃厚な味わいは素晴らしい状態です。
109	VDP COTES CATALANES COUME GINESTE DOMAINE GAUBY ヴァン・ド・ペイ・コート・カタラン コーム・ジネステ ドメヌ・ゴビー	2005	白	¥16,100	＜コーム・ジネステ 2005＞樹齢60年のグルナッシュ(ブラン&グリ)から仕込まれるもの。ゴールドカラーでトロリとしたエキス分の高さと蜜のような甘美さがあり、ほのかなペトロール風味も絶妙です。赤ワインが特に有名なゴビーですが、この辛口白を味わうと驚かされるでしょう。
110	CROZES HERMITAGE DOMAINE DE THALABERT PAUL JABOULET AINE クローズ・エルミタージュ ドメヌ・ド・タラベール (ポール・ジャブレ)	1990	赤	¥13,500	ポール・ジャブレの別格品 タラベールの極上年もの！！ エルミタージュで知られる名門ポール・ジャブレ社。実は蔵元はいくつかの特別なドメヌを所有し、個別にワインを生み出します。そのひとつとして別格の評価をなされるのが、ドメヌ・ド・タラベールです。しかもその最高の1990年ものが僅かですが入荷。スパイシーなシラー由来の風味と共に良作らしい熟度の高い官能的な果実味、更に熟成した艶やかで深みのある重層的な味わいは、一度味わってみると病みつきになるような魅力を感じさせます。