

グラスワイン

- ウッドブリッジ シャルドネ (白) 600 円 (税込 660 円)
ウッドブリッジ カベルネソーヴィニヨン (赤) 600 円 (税込 660 円)

白ワイン

- ウッドブリッジ シャルドネ ロバート・モンダヴィ 2,800 円 (税込 3,080 円)

カリフォルニアの名門ロバート・モンダヴィの爽やかな白ワイン。洋ナシ、りんご、柑橘類やトロピカルフルーツを思わせるような香りと味わいです。

- シェラー シュヴァルツ カッツ ブルー (キャットボトル) 500ml 3,500 円 (税込 3,850 円)

黒猫で親しまれているグスタフ・アドルフ・シュミットのスイートなドイツワイン。キュートなブルーの猫型ボトルはそのままお持ち帰りいただけます。記念に嬉しいワインです。

- ロスヴァスコス ソーヴィニヨンブラン 3,200 円 (税込 3,520 円)

ボルドーの名門ロスチャイルド家が土壌と気候のよい南米チリで手掛けたワイン。爽やかでジューシーな口当たりにミネラル感とエレガンスのバランスがとれていて、余韻も楽しめます。

- シャブリ ウィリアムフェーヴル 7,300 円 (税込 8,030 円)

ハーフ 375ml 3,800 円 (税込 4,180 円)

ウィリアムフェーヴル氏はシャブリで最も高名な人物の一人。シャブリならではの切れ味のいい酸味と豊かなミネラル分そしてみずみずしい果実味を併せ持ち、シャープでしかもリッチな味わいです。

- オスト・ディ・スティル 2007 12,500 円 (税込 13,750 円)

フランス南西部にあるパシュラン・デュ・ヴィク・ビル地域の白ぶどう、グロ・マンサンから作られた、最も高価な甘口ワインです。

- ソノマ・マウンテン・シャルドネ/キスラー・ヴィンヤーズ 2009 24,000 円 (税込 26,400 円)

樹齢 30 年のシャルドネで造られるこのワインは、マクレア・ヴィンヤードのワインに似た山の特徴をうまく表現したモモやサクランボの印象や、それでいてしっかりとした芯のある、リッチで複雑味を感じさせる究極辛口白ワインです。

赤ワイン

- ウッドブリッジ カベルネソーヴィニヨン ロバート・モンダヴィ 2,800 円 (税込 3,080 円)

カリフォルニアの名門ロバート・モンダヴィの爽やかな赤ワイン。ブラックベリーやラズベリーのような豊かな味わいほのかに効いたスパイスのアクセント。

- ロスヴァスコス カベルネソーヴィニヨン 3,200 円 (税込 3,520 円)

ボルドーの名門ロスチャイルド家が土壌と気候のよい南米チリで手掛けたワイン。カベルネソーヴィニヨン特有のタンニンが楽しめ、清々しい気品が漂います。

- ロートシルド ボルドーレゼルブ 5,500 円 (税込 6,050 円)

ボルドーを代表する名シャトー、ラフィットのセカンドラベル。ボルドーならではのブラックベリーを思わせる深い味わいにエレガントな余韻が楽しめます。

ブルゴーニュ

White

ブルゴーニュ・シャルドネ/ドミニク・ローラン 2007 8,000 円 (税込 8,800 円)

ブルゴーニュの老名人から学んだ黄金時代のワイン造りを基礎としつつオートクチュールなネゴシアンというコンセプトを考え独自の醸造方法を確立したドミニク・ローラン。ACブルゴーニュとしては贅沢なつくりでシンプルながら綺麗な飲み口の白ワインです。

ブルゴーニュ・オー・コート・ド・ニュイ・ブラン/ドメヌ グロ・フレール エ・スール 2012
13,000 円 (税込 14,300 円)

ブルゴーニュの名門「グロー族」のワイン。ヴォーヌ ロマネの西側にシャルドネの畑を所有し、バニラ、花、蜂蜜の香りを持つワインです。

フィクサン プルミエ・クリュ レゼルヴ/ドミニク・ローラン 2003 15,000 円 (税込 16,500 円)

厚い粘土質で有名なこの畑は、非常に樹齢が高く、遅摘みすることによって素晴らしい仕上がりになりました。しっかりとした熟成で、なめらかで奥の深い味わいです。

ブルゴーニュ・ブラン/ルロワ 2009 17,000 円 (税込 18,700 円)

ルロワは元々、ロマネ・コンティの醸造をしていたことでも有名ですが、88年以降DRCと決別してから彼らを超えるワインを造るべく、優れた土地を買い驚くべきワインを造りだしています。圧倒的に他を寄せ付けないほどの出来栄です。

ムルソー・ポリュゾ/ドミニク・ローラン 2009 21,000 円 (税込 23,100 円)

ブルゴーニュの老名人から学んだ黄金時代のワイン造りを基礎としつつ、オートクチュールなネゴシアンというコンセプトを考え、独自の醸造方法を確立したドミニク・ローラン。樹齢の古い樹で、少量の厳選されたキュヴェをできるだけ高いレベルで醸造しています。充実したテクスチャーと複雑味のあるアロマがお楽しみいただけます。

ピュリニー・モンラッシェ・ラ・フォラティエール/ドミニク・ローラン 2009
25,000 円 (税込 27,500 円)

ブルゴーニュの老名人から学んだ黄金時代のワイン造りを基礎としつつ、オートクチュールなネゴシアンというコンセプトを考え、独自の醸造方法を確立したドミニク・ローラン。樹齢の古い樹で、少量の厳選されたキュヴェをできるだけ高いレベルで醸造しています。充実したテクスチャーと複雑味のあるアロマがお楽しみいただけます。

コルトンシャルルマーニュ/ドミニク・ローラン 2003 35,000 円 (税込 38,500 円)

気品を保ってゆっくりと変貌を遂げた贅沢な1本。グリン香、ヘーゼルナッツの香りで満足のいく味の純度と成熟感が楽しめます。

Red

ブルゴーニュ・ルージュ/シルヴァン・パタイユ 2016 13,000 円 (税込 14,300 円)

マルサネ・ルージュ/シルヴァン・パタイユ 2017

シルヴァン・パタイユは今、ブルゴーニュの自然派の生産者の中で非常に注目されている造り手。昔は非常に価値あるワインとして注目されていたマルサネのワインの復興を果たそうとしている。実はそれだけポテンシャルの高い畑なのだ。彼のワインはすごく美味しく感じるとか明確な個性を持っているとかそういった部分ではなく、非常に質感が良く酸の質が高くその2つのバランスが絶妙で独特の味わいを造り上げているのだ。

ブルゴーニュ・オー・コート・ド・ニュイ・ルージュ/ドメーヌ グロ・フレール エ・スール 2012
13,000 円 (税込 14,300 円)

ヴォーヌ ロマネ村に1800年頃から続く名門「グロー族」のドメーヌ元祖ワイン。ワインのスタイルは比較的早くから楽しめるつくりで、芳醇な果実味、しなやかな口当たりが魅力のワインです。

ラドワ・プルミエ・クリュ・ボワ・ルソー/キャピタン・ガニューロ 2010 15,000 円 (税込 16,500 円)

ドメーヌの起源は1460年頃のオートン修道院に由来する。畑がラドワにあり、古くから自然の声を聞き、それに従いワインを造ることを大切にしています。「ワインはエチケットを買うのではなく、中に入っている喜びを買うものである」とも。

サヴォニー・レ・ボヌ・オー・グラン・リアール/シモン・ビーズ・エ・フィス 2004
20,000 円 (税込 22,000 円)

パトリック・ビーズのワイン造りへの実直な取り組みと、伝統を重んじる気質が生んだブルゴーニュらしいワイン。土壌への負担を軽減した農法で、醸造は年により除梗率を調整して行われ、低温浸漬などせず、伝統的でシンプルな方法で行われる。熟成感も素晴らしく、飲みごろを迎えています。

シャトー・ド・フォンサレッタ/シャトー・ラヤス 2005 28,000 円 (税込 30,800 円)

ローヌのアンリ・ジャイエとも言われ、シャトー・ヌフ・ド・パブのトップ生産者としてその名を知られるシャトー・ラヤス。グラナッシュの骨格を基調にサンソーのフルーティさと繊細さ、シラーの色調とスパイシーさを絶妙なバランスでアサンブラージュしています。2005年はとてつもなく素晴らしいヴィンテージです。

ジュヴレ・シャンベルタン/セラファン・ペール・エ・フィス 2005 25,000 円 (税込 27,500 円)

セラファンは葡萄畑においてもセラーにおいても完璧主義者であり、細心の注意を払って見事なワインを造りだしています。豊かで非常に深遠な果実味とかなりの複雑さを持ち、その成熟する力は十分すぎるほど。

ヴォーヌ・ロマネ / ドメーヌ・グロ・フレール・エ・スール 2012 35,000 円 (税込 38,500 円)

ヴォーヌ・ロマネは、「ブルゴーニュの丘の中心に輝く宝石」、「神に愛された村」と称えられ、最高級ワインの一つであるロマネ・コンティを擁する村です。コート・ド・ニュイのちょうど中央に位置し6つの特級畑が中心部にコンパクトに固まっています。このうち4つの畑はモノポール(単独所有)。優雅さと気品に溢れ、きめ細かい滑らかさ、フィネスと力強さが結びついた、濃密な上に、華やかでエレガントであるところが世界中の人々の心を惹きつけて離さない所以です。

ヴォルネイ・シャンパン/ドメーヌ・マルキ・ダンジェルヴィーユ 2012 40,000 円 (税込 44,000 円)

質の高い葡萄からワインを造るという理念に基づき、土壌や収穫法、発酵にこだわった葡萄造りをしているマルキ・ダンジェルヴィーユ。ふわっとした軽やかな酒、その中にはほのかな甘味と複雑さが残っています。ヴィンテージとは関係なく傑出した熟成の変化が楽しめます。

クロ・ド・タール 2001/モメサン

50,000 円 (税込 55,000 円)

クロ・ド・タール 2002/モメサン

ブルゴーニュで目を離せないワインの1つがモレ・サン・ドニ村にある単独所有 (モノポール) のグラン・クリュ。

世界的な名声を得ておりフランスのワイン評価誌 Les Meilleurs Vins de France にてロマネ・コンティ社と同じく 3 つ星に輝いています。

ボルドー

Red

ラ・シャペル・ド・ポタンサック/シャトー・ポタンサック 2012

8,000 円 (税込 8,800 円)

メドック格付第 2 級、レオヴィル・ラス・カーズのオーナーであるドゥロン家が指揮を執る、『シャトー・ポタンサック』のセカンドワインです。ブラックカラントをベースに、土壌の砂利や石、樹木のような魅力的アロマが纏うように続きます。ベルベットの質感を持つタンニンがあり、高い酸とともに活気を感じます。フレッシュな果実味は弾け飛ぶようにダイナミックでジューシー。

ル・オー・メドック・ド・ジスクール/シャトー・ジスクール 2015

13,000 円 (税込 14,300 円)

ガーネット色の外観に、ブラックベリーやプラムなどの濃密な黒系果実の香りとともに、次々と押し寄せるスマイレの花や木々の葉、スパイスの複雑なニュアンスが立ち上がります。フレッシュな果実味と噛み締められる程の豊富なタンニンが特徴。

シャトー・オー・バイイ 2003

29,000 円 (税込 31,900 円)

今や若いうちから楽しめるグランヴァンとしての地位を獲得しているシャトー・オー・バイイ。オフヴィンテージと言われる年でも見事な品質と言われるまでにムラがなく魅力にあふれています。エレガントで柔らかく深みもあるボディは、今ボルドーでも注目されている存在です。

ローヌ

White

コート・デュ・ローヌ・ブラン/シャトー・デ・トゥール 2012

10,000 円 (税込 11,000 円)

コート・デュ・ローヌ・ブラン/シャトー・デ・トゥール 2013

10,000 円 (税込 11,000 円)

強い花の香りや花の蜜、わずかにシェリー香、味わいは力強く豊かでスケールが大きく太陽の恵みの下で造られたワインです。

Red

コート・デュ・ローヌ・ルージュ・モン・クール/ジャン・ルイ・シャープ・セレクション 2017

9,000 円 (税込 9,900 円)

ジャン・ルイ・シャープは今ローヌでは神聖化されている生産者。その人気はとどまるところを知らない。サン・ジョセフや最高格のワイン、エルミタージュが図抜けて素晴らしい。赤はシラー 100% で作られるワイン。ドメーヌものが圧倒的に素晴らしいことはいまでもありません。若い内はジュースのようなつい若飲みしてしまいそうになるエレガントの極地のようなワインだが、熟成することにより信じられないほどの複雑さを醸し出します。

サン・ジョセフ・ルージュ・オルフ/ジャン・ルイ・シャープ・セレクション 2016

9,000 円 (税込 9,900 円)

日当たりの良い花崗岩土壌の畑で、テロワールの要素がよく出ていてバランスが良く、繊細で酸味が特徴のワインです。

クローズ・エルミタージュ・シレーヌ/ジャン・ルイ・シャープ・セレクション 2017

9,000 円 (税込 9,900 円)

シラー種の青い皮の色がワインによく出ています。繊細ながらスパイシーでシラー種の果実味の良さを活かした、クリーンで飲みやすいワインです。「シレーヌ」とはギリシャ神話に登場する酒の神「バックス」の養父の名前から取っています。

シャトー・ヌフ・デュ・パップ/M・シャブティエ 2007

13,000 円 (税込 14,300 円)

シャブティエの畑は、バイオダイナミック農法という究極の有機栽培が行われています。自然を大切に考えた環境で造られたワインは、ガーネット色でさくらんぼとカシス、プラム、シナモンや煎ったコーヒー豆の複雑な香りを楽しめます。

シャトー・ヌフ・デュ・パップ/シャトード・ボーカステル 1989

67,000 円 (税込 73,700 円)

ヌフで最も優れた造り手として知られる生産者。優美さと洗練さを兼ね備える文句なしの逸品。深みのあるピロードのような赤。幅の広い複雑なアロマで赤いベリー系の果物、トリュフやムスクの香りを含みます。「ワインは自然の力だけで造るもの」というポリシーを貫き、高く評価されている造り手です。

ロワール

White

シノン・ブラン・シャントル・ヴァン/ドメーヌ・ド・ラ・ノブレ 2017

7,500 円 (税込 8,250 円)

ドライでフレッシュ&フルーティなシュナン・ブランです。重すぎず軽すぎないキレのある飲み飽きしない美味しいワインです。

アルザス

White

リースリング/ヒューゲル 2016

5,000 円 (税込 5,500 円)

ヒューゲルのワイン造りは化学肥料を使わない、樹齢は30年以上の樹、余分な房を落として過剰な収穫はしない、常に手摘みを行うという伝統を守り続けています。醸造については常に最新技術の導入を怠らないという徹底した姿勢。リースリングは代表的な銘柄だけに、そのワイン造りの精神が十分に込められています。

ゲュルツトラミナル/ヒューゲル 2009

5,500 円 (税込 6,050 円)

ワインはその原料である葡萄よりも優れたものにはならないとワインの品質の維持は葡萄そのものにあるという黄金律を厳格に守り続けているヒューゲル家のワイン。フローラルでライチのような香りの華やかで洗練された味をお楽しみいただけます。

ゲュルツトラミナル・ゾンネングランツ/ドメーヌ・トラペ 2008

14,000 円 (税込 15,400 円)

ブルゴーニュを愛する方に飲んでいただきたいワイン。トラペ一族は素晴らしいジュベレ・シャンベルタンの造り手。アルザスにも 2ha の畑を所有しています。90 年頃からビオディナミ (昔ながらの農法) により土壌を育て、近年では見事な酒質と評価されています。

イタリア

White

ランゲ・ビアンコ ソーヴィニヨン 2008 15,000 円 (税込 16,500 円)

シャルドネ リミテッドエディション 2013 17,000 円 (税込 18,700 円)

北イタリア、ピエモンテ地方で素晴らしいワイン生産者と出会いました。ジョルジョ・リヴェッティ氏を中心に、妥協を許さないワイン造りへの情熱が、素晴らしい味わいを生み出しています。「私たちの土地、土地が造り出す物の価値に対して確固たる信念をもち、敬意を表します」という信念のもと、ラ・スピネッタのワイン造りは、味わいやアロマ、品種の国際化からは一線を画し、出来る限りその土地の伝統に近づき、固有の味わい、個性を目指しています。

Red

バルバレスコ/ラ・カ・ノヴァ 2008 18,000 円 (税込 19,800 円)

古き良きバルバレスコの作り手、ラ・カ・ノヴァ。伝統的な造りのネッピオーロならではの美しさ。透明感のある美しい果実味を持ち、口あたりは穏やかながら、時間と共にタンニンと酸が主張し上品で繊細な余韻が長く続きます。

バルバレスコ/ボルディーニ 2012 /ラ・スピネッタ 20,000 円 (税込 22,000 円)

バラヤスミレ、ラズベリー、ミントなど、フローラルでフルーティなアロマ。よいタンニンがあり、驚くほどエレガント。とても楽しめるバルバレスコです。ネイヴェにあるボルディーニの畑のネッピオーロから造られています。

バルバレスコ/プレヴィアスヴィンテージ 2008/ラ・スピネッタ 36,000 円 (税込 39,600 円)

ラ・スピネッタ社のワインを彩るサイのエチケットはドイツ・ルネッサンスの偉大な画家、アルブレヒト・デューラー氏(1471-1528)の作品から生まれました。銅版画の技術を確立した祖ともいわれるデューラー氏が描いたサイは、1515年のもの。当時のヨーロッパでは、生きたサイを目にする機会は非常に稀で、彼自身も人づてに伝え聞き、デザインの下書き数点を見ただけで描いたといえます。このサイはその後数百年に渡り、動物辞典に想像図として紹介され、オリジナルは現在、大英博物館に収められています。

バローロ・カンペ 2011/ラ・スピネッタ 38,000 円 (税込 41,800 円)

ブラックベリーのアロマにかすかにミントが感じられ、とても上品な香り。味わいには、ミネラル、スパイス、レッドチェリー、よいタンニンがあり驚くほどエレガントなバローロです。

ドイツ

Red

エンデルレ・ウント・モル/ピノ・ノワール バーズィス 2014 8,000 円 (税込 8,800 円)

エンデルレ・ウント・モル/ピノ・ノワール リエゾン 2014 8,000 円 (税込 8,800 円)

ドイツの優れたピノ・ノワールの出現。ブルゴーニュのヴォージュにおける良質な古典的スタイルに近く、熟成によって変化を楽しむ、ちょっと乾いたような甘さ控えめです。バーデンの恵まれた土地で、真の意味でブルゴーニュに近いワインが出来るのは興味深い発見です。

シャンパーニュ

ブラン・ド・ノワール・グラン・クリュ/トリシェ・ディディエ 13,800 円 (税込 15,180 円)

メゾンのあるトロワ ピュイ周辺で除草剤や除虫剤は一切使わず自然環境を尊重した作り方を取り入れています。葡萄の平均樹齢は 25 年で 2010 年収穫物がメインになります。白い花やライチのような華やかなアロマ、ムースは力強くピノ ムニエの甘さとピノ・ノワールの酸味、シャルドネのフレッシュさのハーモニーが素晴らしいシャンパンです。

ブリュット・エクセレンス/ゴッセ 15,000 円 (税込 16,500 円)

シャンパーニュの最も偉大な小さなメゾンと評価されている、文左おすすめメゾンのシャンパン。キレの良さよりもなめらかな泡立ちで、エレガントなマイルドさが特徴です。

ブリュット・レゼルヴ/ボル・ロジェ 16,000 円 (税込 17,600 円)

英国王室やチャーチル元首相に愛される格式高いシャンパーニュ・メゾン。2018 年 5 月のロイヤルウェディングで提供された 1 本です。グラスに注ぐと美しい黄金色に輝く色合いに、繊細で豊かな泡立ち。洋ナシやマンゴー、ハニーサックルにジャスミン、かすかにバニラやブリオッシュの香りが次々に現れ、非常にフレッシュでエレガントな印象です。

エキストラ・ブリュット・エロカンス・グラン・クリュ/ジャン・ルイ・ヴェルニオン
16,000 円 (税込 17,600 円)

シトラスや白い花、ブリオッシュにアーモンドなど多彩で繊細な香り。活き活きとしたアタックで始まり、明確なミネラル感と酸がエッジの効いた味わいを生み出しています。余韻にはほんのりとしたソルティなニュアンスが残り、コート・デ・ブランが誇る銘醸地の豊かなミネラルティを感じる事が出来ます。

ブリュット・コンヴェルサション グラン・クリュ/ジャン・ルイ・ヴェルニオン
16,000 円 (税込 17,600 円)

柑橘類のアロマ、ほのかなアーモンドやブリオッシュの香ばしいニュアンス。アタックは力強く、クリーンな酸やミネラルティ、果実の蜜がバランス良く調和した味わいが広がります。食前酒として、または鮮魚や牡蠣のグリル等に合わせお楽しみいただけます。

ブリュット・トラディション・グラン・クリュ・ブリュット/エグリ・ウーリエ
26,000 円 (税込 28,600 円)

自社畑 100%、全てグラン・クリュ、裏ラベルにはデコルジュマンの日付と熟成期間が書いてあり品質を重視して造られています。黒葡萄が主体ということもあり、全体的に重厚な造りでフレッシュ感と青りんごの香りの厚みが見事です。スタンダードキュヴェとは思えない質感の高さに驚かされます。

スパークリングワイン

ガンチア・アスティ・スプマンテ 4,200 円 (税込 4,620 円)

ハーフ 375ml 2,700 円 (税込 2,970 円)

イタリアガンチア社のマスカット 100%の甘口発砲ワイン。爽やかな甘さが特徴のスパークリングワインです。