

カルフォルニア

White

シャルドネ・ナパバレー/アルファオメガ 2015

35,000 円 (税込 38,500 円)

2015 年は冬の終わりから春先にかけて以上に暖かい気温が続いたために、例年よりも芽が早く咲き、ぶどうの花が開花した年です。アルファオメガワイナリー始まって以来最も早くに収穫を開始しボトリングにまで至った年でもあります。

出来具合を心配しましたが、ほとんどのホワイトグレープは春の終わりから熟し始め非常にバランスのとれた香りと酸味を生み出してくれました。骨格が非常にしっかりしていて、より含みのある芳醇な仕上がりとなっています。オレンジやタンジェリンのようなフルーツ感と梨やグレープフルーツ、青リンゴのようなミネラル感が口の中で更に進化する点をお楽しみください。

メッケラ・ヴィンヤード・ナイツバレー/メルカワインズ 2016

62,000 円 (税込 68,200 円)

非常に高地に植えられたシャルドネは 2012 年に南西の斜面に植えられました。このぶどうの木からはわずか 2 トンのぶどうしか収穫されません。バナナやスイカズラ、バニラなど甘い香りが鼻に広がり、カモミールのようなフローラルな香りも楽しんで頂けます。酸味をより柔らかく感じていただくためのマロラクティック発酵がなくとも、口当たりが非常に豊かで、ミネラルに富んだテイストを楽しんで頂けます。

Red

カベルネフラン・ナパバレー/アルファオメガ 2017

43,000 円 (税込 47,300 円)

カベルネフランはカベルネソーヴィニオンやメルローの親となった品種。非常に軽やかで渋みにもしなやかさが感じられます。ブルーベリーのような果実味の他にハーブや土っぽい香りも楽しめる。フラン 100 パーセントなだけあって口当たりの良さが際立ったエレガントなワイン。食べ物と合わせるのであれば、強めのチーズとご一緒にどうぞ。

メティス・ジャンピングゴート・ヴィンヤード・ナパバレー/メルカワインズ 2016

68,000 円 (税込 74,800 円)

2016 年のヴィンテージはセントヘレナの AVA にあるジャンピング・ゴート・ヴィンヤードで、2015 年ヴィンテージの収穫時期と比べるとやや後に行われました。美しい実りの時期に感じる華々しい印象の出来栄で、グローブによる軽やかなラズベリーのフルーツ感と岩盤質からの特徴的な大地の香りを楽しんでいただけます。とてもクリーミーで層を感じるような含みと、驚くほどフレッシュで凛とした印象を併せ持った魅力的なワインです。赤い果実の広がりも楽しんでいただけます。熟成をさせることによって、より濃厚な凛とした印象のワインに変化します。

ブルゴーニュ

White

ブルゴーニュ・シャルドネ/ドメーヌ・トマ・モレ 2017 7,800 円 (税込 8,580 円)

白桃、パイナップル、ハーブなどの熟度と清涼感のある香り、伸びのある洗練された酸度もしっかりとあり、ミネラル感も豊富。これらがしっとりと液体に溶け込んでいて AC ブルゴーニュとは思えない複雑性の高い見事な味わいを与えている。

ブルゴーニュ・アリゴテ/ラモネ 2017 12,000 円 (税込 13,200 円)

アリゴテは、ブルゴーニュで収量の多い、第2級の白ブドウ品種として位置づけられており、澁刺とした味わいが特長で、早飲みタイプのワインになります。フランス国内の三ツ星レストランへ流通してしまう逸品です。

ムルソー・クロ・デュ・ミュルジェ/ドメーヌ・アルベール・グリヴォー 2017 13,000 円 (税込 14,300 円)

村名ムルソーは比較的粘土の強い土壌。白桃やパイナップルなどエキゾチックなフレーバーに、たっぷりとした果実味。柔らかな酸と繊細なミネラルが全体を包む。樽香も上品で目立ち過ぎず、バランスがとれている。

シャサーニュ・モンラシェ/ドメーヌ・トマ・モレ 2017 13,000 円 (税込 14,300 円)

このワインが本領発揮するにはもう少しの時間が必要と思われる、適度に熟した暁にはこのテロワール特有の味わいと余韻そしてエレガンスが満喫できる筈です。ちなみに料理なら、ホタテや白身魚のカルパッチョ、甲殻類を使ったブイヤベース、銘柄鶏のローストチキンなどと楽しみたいものです。

Red

ブルゴーニュ・パストゥグラン/ラモネ 2017 7,000 円 (税込 7,700 円)

ラモネは、世界中から最も高い評価を受け、シャサーニュ No.1 と称賛される造り手です。まるで摘んだばかりのラズベリーを頬張ったようなジューシーさで口の中が満たされると、その奥から旨味がにじみ出てきます。フルーツの風味は旨味と絡まり合いながら体の奥まで流れこみ、思わず頬が緩んでしまう美味しさ！

サントネー・レ・コルニエール・ルージュ/カロリーヌ・モレ 2017 9,000 円 (税込 9,900 円)

パッと広がる華やかな赤い果実に、熟した感じも加わってかなり良いワインです。赤い花のフローラルな香りとバナナの感じもあります。ふんわりした柔らかい果実と酸のまとまりがある旨味たっぷりの味わいで綺麗さが際立つ洗練された印象です。タンニンは細かくてあっさり目。余韻は短めですが丁寧に作られた美味しいワインです。

ジュヴレ・シャンベルタン/ブシャール・ペール・エ・フィス 2016 11,500 円 (税込 12,650 円)

2016年のジュヴレ・シャンベルタンは、10haの畑からの異なる17パーセルのピノノワールをブシャールの栽培チームも栽培・収穫に参加した有名生産者のブドウをフレンチオーク樽で熟成して造られる人気赤ワインで、2012年ヴィンテージからは新しい醸造責任者に代わり、1/3は除梗しないスタイルになり、よりタンニンとスパイシーさを感じるジュヴレの特徴がよく出たワインとなっています。ブラックチェリーを思わせる果実味と美しい酸味を生かした豊かで複雑味のあるワインに仕上がった究極ジュヴレ！

ジュヴレ・シャンベルタン/マーク・ハイスマ 2016 18,000 円 (税込 19,800 円)

ラズベリーのアロマに加えてスパイスやオレンジの皮のようなアクセントが感じられます。骨格がしっかりとしておりしなやかなタンニンとシルキーなテクスチャーが長い余韻へと続く満足感の高い 1 本です。

アロース・コルトン 1er クリュ・レ・フルニエール/トロ・ボー 2016 18,000 円 (税込 19,800 円)

ラズベリーやブラックチェリーなどの豊かな果実香に、バラの花の華やかさに樽のほのかなニュアンスが感じられます。熟成が進むほど落ち着きある熟した果実や、ドライフルーツにドライフラワーのような円熟味が現れ、なめし草や甘草に紅茶などの熟成香も加わり魅惑的な広がりを見せるワインです。

ボルドー

Red

サン・テストフ・ド・カロン・セギュール 2014 7,200 円 (税込 7,920 円)

ワイン好きの女性がプレゼントされたいワイン不動の No.1 ワイン。かのセギュール侯の「われラフィットやラトゥールをつくりしが、我が心カロンにあり」とは有名なお言葉。そのセギュール侯の思いが、このハートマークのラベルに表現されたものでした。カベルネ・ソーヴィニオンを主体に造られ、凝縮された果実味となめらかな舌触りを持つ繊細な風味の赤ワインです。比較的フレッシュでより親しみやすい味わいです。

レ・フィエフ・ド・ラグランジュ 2013 7,500 円 (税込 8,250 円)

バニラ、赤果実やブルーベリー、キルシュなどの豊かなアロマ。シンプルだが力強く、ミディアムボディのワイン。洗練されたタンニンと心地よい余韻を楽しめます。今でも十分においしく楽しむことができますが、熟成のポテンシャルも十分に秘めています。セカンドにしてメドックの素晴らしい特色が目いっぱい感じられるオススメの逸品です。

シャトー・グラン・メイヌ 2011 15,000 円 (税込 16,500 円)

入手困難！高級ボルドー赤ワイン愛好家大注目のサンテミリオン・グランクリュ・クラッセ、シャトー・グラン・メイヌのフィリア！その昔、ベルギーのレストランでシャトー・グラン・メイヌ 1955 を飲んだ故フィリップ・ド・ロートシルト男爵が「代わりに 1955 年のシャトー・ムートン・ロートシルトを同じ数だけさしあげよう」と申し出たと言う逸話を持つ超人気のサンテミリオン特別級！熟成はフレンチオークの新樽と 1 年樽（前年にグランメイヌに使用したもの）で 14 ヶ月行います。サンテミリオンらしい、シルキーでしなやか、しっとりとした上品な味わいがあります。

アルテル・エゴ・ド・パルメ 2013 18,500 円 (税込 20,350 円)

深みのある紫がかかったガーネットの色調。グラスに注ぐと、つぶしたプラムやブラックベリージャムのような熟した黒系果実に、ほのかにブラッドオレンジなどの柑橘系のアロマが広がります。空気に触れると、甘草やメントール、ダークチョコレート、クローブ、鉱物のようなミネラルのニュアンスが立ち上り、表情豊かな印象。口に含むと、噛みごたえを感じるようなタンニンの力強さに驚かされます。時間が経つほどにタンニンが丸みを帯び、絹のような質感に変化。爽やかな黒・赤系ベリーの果実味と、ココアのような風味の樽香を伴った、官能的な余韻が長く続きます。セカンドワインの域を超えた、まさに”別人格” (アルテ・レゴ) と言える完成度の高さをご堪能ください。

White

- ラ・クロワ・ド・カルボーニュー・ブラン 2013** 6,500 円 (税込 7,150 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、太陽の恵みの中で造られたワインです。
- エール・ド・リュセック 2017** 6,800 円 (税込 7,480 円)
ラフィットのロスチャイルド家所有のグランクリュ第1級シャトー、リュセックの辛口白ワイン!!全体の20%前後を樽発酵することで、熟成のポテンシャルを高め、ボルドー高級白ワインの個性豊かな持ち味が楽しめます。同時にブドウの持つフレッシュな果実味を大切にしています。フレッシュさと同時に、ライチやマンゴー、パイナップル等のトロピカルフルーツが感じられるノーズ。ソーヴィニヨン・ブランの特徴が出たアフター。
- レ・ザルム・ド・ラグランジュ 2016** 8,500 円 (税込 9,350 円)
品種特有のハーブの香りが個性的。凝縮された果実味、しっかりした酸味に恵まれ、数年後さらに大きく開花する白ワインです。ソーヴィニヨン・ブラン特有のハーブの香りが漂い、凝縮した果実味としっかりした酸味がある辛口白ワインです。ハーブを使ったグリルや白身系の肉料理にぴったりです。透明瓶に入った麦わら色のきれいなカラーのレ・ザルムは、思わず手に取って飲んでみたくくなるような欲望にかられるようなワインです。
- シャトー・モンブスケ・ブラン 2014** 15,000 円 (税込 16,500 円)
淡いゴールドにシルバーのハイライト。依然として若いヴィンテージ。桃、ネクタリン、夏の果実の香りが、完熟したフレッシュなソーヴィニヨンの上質さを表す。最初の印象は優雅で、過度に濃い味わいではなく、ミッドパレットは丸みがあり程良い酸味に支えられている。バランスが取れたぜいたくな感覚が、ジューシーで蜂蜜のように甘い夏の果実を思い出させる。実に程良いボリューム感は、すてきで生き生きとしながら複雑で風味豊かな後味で終わる。この美しい白ワインの華麗なソーヴィニヨンの表現は、赤ワインと白ワインが異なる優れたヴィンテージを持ちうる事を気付かせてくれる。
- クロ・デ・リュヌ・リュヌ・ドール/ドメヌ・ド・シュヴァリエ 2015** 16,000 円 (税込 17,600 円)
ドメヌ・ド・シュヴァリエがソーテルヌに所有する畑で作る辛口の白ワイン。33ha 所有。作付け比率 70%セミヨン、30%ソーヴィニヨン・ブラン。平均樹齢30年。粘土石灰岩で大き目の小石で覆われている。手摘み収穫。空気圧搾機で压榨後、低温でデブルバージュ。12-15ヶ月樽熟。桃やアカシアの花などエキゾチックなアロマと繊細なミネラルや複雑味が感じられる。果実味豊かで樽熟由来のプリオッシュヤバターのニュアンスがある。

シャンパーニュ

- ブラン・ド・ブラン・ブリュット NV/ドラモット** 12,000 円 (税込 13,200 円)
ブレのない研ぎ澄まされた酸とミネラルに果実味が高い次元で調和し、コート・デ・ブランならではのデリケートでピュアな風味が特徴的スタイル。魚のグリル、ロブスター、エビ、牡蛎、鶏肉、その他クリームを使った料理に好適。
- ブラン・ド・ブラン/ルイナール** 16,000 円 (税込 17,600 円)
個性的なボトルをはじめ、洗練された味わいと存在感を放つルイナール。輝く美しい黄金色、蜂蜜やアーモンドの甘美な香りのブラン・ド・ブラン。