

Sparkling & Champagne

スパークリング & シャンパン

Cantineregie Prosecco イタリア ヴェネト 4,200
カンティナレジェ プロセッコ (プロセッコ 100%)

フレッシュ&フルーティーでほのかなりんごや柑橘系の香り。エレガントさを備えバランスの取れた爽やかな発泡酒。
～Prosecco～

イタリア ヴェネト州で大人気の小さな醸造所カンティナレジェが造る高級辛口プロセッコ。イタリア ベニスが生んだスパークリングの人気プロセッコはオレンジや熟したリンゴ、柑橘系の風味とかすかにハチミツや洋ナシのニュアンスを感じさせます。クリーミーで口当たりが優しく、フレッシュな心地良い酸も特徴のひとつです。アペリティフ(食前酒)に最適。

Graham Beck Brut Rose 南アフリカ ウェスタンケープ 5,000
グラハム ベック ブリュット ロゼ (ピノノワール 50%、シャルドネ 50%)

ラズベリーやチェリーのアロマにミネラルのニュアンス。チャーミングな果実味の泡が舌の上で踊るように広がります。
～Graham Beck～

南アフリカで最も有名にして、世界に誇る高品質スパークリングとして、多くの賛美を浴びてきたのがグラハム・ベックです。マンデラ氏やオバマ氏が大統領就任の祝いの席で供され、現在ではホワイトハウス御用達スパークリングとなっています。

Coquillettte Champagn フランス シャンパーニュ 8,500
コキレット シャンパーニュ (ピノノワール 67%、シャルドネ 33%)

シトラスなどの柑橘系やベリーやちえりーなどの赤い果実が感じられ、フローラルなニュアンスが続きます。
～Coquillettte～

シャンパーニュでは珍しく熟成をギリギリまで待って収穫し、マロラクティック発酵をせずに造るシャンパーニュは、果実味とサンのバランスが絶妙です。最近ではアメリカ・ワイン・スペクテイター誌にて、複数アイテムが90点以上の高評価を獲得するなど、国内外で注目されるシャンパーニュ・メゾンです。

Moet & Chandon Brut Imperial フランス シャンパーニュ 10,000
モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル (ピノ ノワール、シャルドネ、ムニエ)

フレッシュでありながらエレガント、口当たりはしなやかで芳醇。アペリティフからデザートまで、どんな料理にも絶妙に調和します。

～Champagne～

1869年に誕生。3種のブドウの個性がバランスよく調和し、フルーティーな輝き、魅惑的な味わい、エレガントな熟成が感じられます。この豊かな味わいは、良質なブドウからできた100種類ものベースワインをブレンドすることでスタイルの一貫性を実現しています。グリーンアップル、洋ナシといった新鮮な果実とミネラル、白い花のニュアンスにブリオッシュ、シリアルなどの成熟した香りが調和。

Veuve Cliquot Brut フランス シャンパーニュ 12,000
ヴーヴ・クリコ ブリュット (シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエ)

芸術とも言えるブレンドの技で毎年変わることのない味わいを造り上げています。

～Champagne～

ピノ・ノワールを主軸に。ピノ・ムニエとシャルドネが加えられ、鮮明なボディを持ちながら爽やかな口当たりです。ピノ・ノワールが醸し出す引き締まったボディを、ピノ・ムニエの軽いタッチが新鮮さを加えています。さらにシャルドネが『イエロー・ラベル』にバランスのとれた優雅さと繊細さを演出しています。

Ayala Rose Majeur フランス シャンパーニュ 12,000
アヤラ ロゼ マジュール (シャルドネ 51%、ピノ ノワール 30%、ピノ・ムニエ 10%、その他 9%)

上品な果実味とシャープな酸味が細やかな泡と一体となって最高のバランスを醸し出すエレガントなロゼです。

～Champagne Rose～

シャルドネのエレガントさが感じられるロゼ シャンパーニュです。3年以上の熟成を経て、明るいオレンジを帯びた、淡いサーモンピンクの色調で、泡立ちは細やかで持続性のある泡が立ち上ります。新鮮なサクランボやフランソワーズの果実味と、ミネラル感が支配的でフレッシュな果実味と混じりあった後に軽く焼いたトースト香が加わり複雑な印象に変化していきます。

Taittinger Nocturne フランス シャンパーニュ 14,000
テタンジェ ノクターン (シャルドネ 40%、ピノ ムニエ、ピノ ノワール 60%)

熟した果実と白い花、ドライアブリコットの香り。まるでムースのようなクリーミーな泡に包まれ、芳醇で優美な味わいです。
～Taittinger～

ランス地方に本拠を構えるシャンパーニュ・テタンジェは、1734年創立のフルノー社を起源とします。シャンパーニュの代表的なブランドでフランス大統領の主催する公式レセプションにはテタンジェが用いられています。卓越した品質を保つため、テタンジェ社は288haもの自社畑を所有し、多数の異なったブドウ畑の35以上のクリュをブレンド。瓶詰め後は、長い期間を自社のセラーにて熟成されます。「ノクターン」とは、「夜想曲」の意味。幸せな夜を演出してくれるほのかな甘みのあるシャンパーニュです。

Krug Grand Cuvee フランス シャンパーニュ 28,000

クリュッグ グランド キュヴェ (シャルドネ、ピノ ノワール、ピノ ムニエ) ハーフボトル 16,000

きめ細かい泡、芳醇で複雑な香り。ふくよかで力強く、全てのバランスが素晴らしい優雅な味わいです。
～Krug～

創業以来1世紀半にわたり受け継がれてきたクリュッグ家のシャンパンづくりは、他とは一線を画します。「最高のシャンパーニュのためにはあらゆる努力を惜しまない」という考え方とクリュッグ独自のシャンパン製法を確実に守り続けています。変わらずに受け継がれて来た伝統が息づくシャンパン・クリュッグに込められた情熱は、世界中で賞賛を受けています。クリュッグ グランド・キュヴェはクリュッグ社の味をスタイルを代表するシャンパーニュです。6年～10年にわたる収穫年の異なる50種類以上のワインをブレンドして造られるため「マルチヴィンテージ」と呼ばれ、比類ない非常に印象深いシャンパンに仕上げられています。