

Red Wine

赤ワイン

Chateau Roland La Garde フランス ボルドー 5,000
シャトー ローラン ラ ギャルド (メルロー85%、カヴェルネ・ソヴィニオン 15%)

クラシックな味わいの中にナチュラル感が見え隠れし、ミネラル感のあるキレの良い味わいです。

～Chateau Roland La Garde～

自然農法を受け継ぎ科学除草剤などは使用しません。現在はビオロジックを導入し、認証を受けています。ほのかなスパイスや土の香りが野性的なニュアンスを感じさせ、しっかりとした酸味、ボリューム感のある果実味、シルキーながらも感じるタンニンがアクセントとなります。

Clarendelle Rouge フランス ボルドー 6,000
クラレンドル ルージュ (メルロー82%、カヴェルネ・ソヴィニオン 16%、カベルネ・フラン 2%)

ブラックベリーやダークチェリーなど黒い果実のフレーバーに、十分な果実味と飲みやすい柔らかさを備え、キメの細かいタンニンも感じられます。

～Clarendelle Rouge～

ナポレオンが愛飲していたシャンベルタン地方の村名ワイン。中でもフィリップクレールは1924年よりジュヴレ＝シャンベルタンでワイン造りを行っている代表的な作り手。1974年に4haのぶどう畑を分与されワイン造りを続けています。ブドウは遅摘みで樽熟成の期間も長く力強いワインをつくっています。

Chateau Lanessan フランス ボルドー 8,000
シャトー ラネッサン (カヴェルネ・ソヴィニオン 60%、メルロー 36%、プティ・ヴェルド 4%)

果実味がストレートで、チャーミング。若くても美味しく飲めますが、熟成させるとその魅力が一層際立ちます。クリーミーな舌触りでタンニンもきめ細やかです。

～Chateau Lanessan～

典型的なオー・メドックの土壌である、砂利土壌から生まれるラネッサンは、しっかりとしたボディが特徴。長期熟成にも良く耐えるタイプです。

Paradokuxx Z Blend Red アメリカ ナパヴァレー 10,000
パラダック ゼット ブレンド レッド (ジンファンデル 62%、カヴェルネ・ソヴィニオン 31%、メルロー7%)

ベルベットのよう滑らかさと洗練されたタンニンが感じられ、凝縮感を楽しむ濃厚な味わいを堪能できます。

～Gevrey-Chambertin～

世界の優れたブレンドの伝統から進化したダックホーンが手掛けるナパヴァレーのワイナリー。

ラズベリーとプラムを思わせる赤い果実の複雑なアロマに木苺のノートとバニラ、クリーム、ナツメグ、シナモンの香りの層があります。スムーズでコクのある飲み口に、プラム、スパイス、ほのかなヒマラヤ杉、クローブの香りが絡みます。瑞々しい質感とスツと溶けるタンニン、熟した果実を感じるフィニッシュです。

Gevrey-Chambertin Symphonie 2011 フランス ブルゴーニュ 12,000
ジュヴレ シャンベルタン シンフォニー 2011 (ピノ ノワール 100%)

ブラックベリーやダークチェリーなど黒い果実のフレーバーに、十分な果実味と飲みやすい柔らかさを備え、キメの細かいタンニンも感じられます。

～Gevrey-Chambertin～

ナポレオンが愛飲していたシャンベルタン地方の村名ワイン。中でもフィリップクレールは1924年よりジュヴレ＝シャンベルタンでワイン造りを行っている代表的な作り手。1974年に4haのぶどう畑を分与されワイン造りを続けています。ブドウは遅摘みで樽熟成の期間も長く力強いワインをつくっています。

Fugue de Nenin 1998 フランス ボルドー 15,000
フューグド ネナン (メルロー 75%、カベルネフラン 25%)

ふくよかさと滑らかさを兼ね備え、タンニンとのバランスもよくコクのある味わいです。

～Fugue de Nenin～

メドック各付け2級のシャトー レオヴィユ ラスカーズが造るボルドー、ポムロールのワイン。比較的小規模なシャトーが多いポムロールにおいて、最も規模が大きなシャトーの一つ“シャトー・ネナン”のセカンドラベルです。コーヒー、溶けたカラメル、バニラ、プラム、ブラックチェリージャムのアロマが感じられます。フルボディで、とろりとした舌触りがあり、純粋さは卓越しており、絹のような、継ぎ目のない味わい。今飲みごろの赤ワインです。

Vosne-Romanée Domaine Gerard Mugneret フランス ブルゴーニュ 20,000
ヴォーヌ ロマネ ドメーヌ ジェラルド ミュニユレ (ピノ ノワール 100%)

果実味とスパイシーな風味、きめ細かいしっかりとしたタンニンが、魅力的な風味を奏でます。

～Vosne-Romanée～

ドメーヌ ジェラルド ミュニユレはヴォーヌ・ロマネ村で古くからワイン造りを行っているミュニユレー族のひとつ。輸出の少ない小さなドメーヌのため知名度は低いですが、手をかけた秀逸なワインを熱心なファンが毎年楽しみにしています。ワインスタイルは、いかにもヴォーヌロマネらしい、練り上げたような果実味とスパイシーな風味、きめ細かいタンニンが奏でる魅力的な風味は毎年ファンを満足させています。

Ornellaia 2011 イタリア トスカーナ 25,000
オルネライア (カベルネソーヴィニヨン 60%、カベルネフラン 20%、メルロー 15%、プティヴェルド 5%)

完熟した果実の豊かな香り、絹のように滑らかなで繊細な口当たりと共に、凝縮した果実味、しっかりしたストラクチャーが広がります。

～Ornellaia～

1981年、オルネライアはイタリアの名門アンティノリ家のロドヴィコ・アンティノリ氏によってトスカーナのボルゲリに創設されました。スーパータスカンの先駆者、サッシカイア、グラッタマッコに並び、三大ボルゲリと呼ばれるのが「オルネライア」です。2001年にはワインスペクテイター誌にてTHE TOP 100 WINESにて第1位を獲得し、世界有数ワインメーカーとしての地位を不動のものにしました。タンニンは力強く、それでいて滑らかさとしなやかさがあり、洗練されているワインです。