

## Languedoc Rouge

ドメヌ・ドゥ・レグリエール・コート・ルセ

### '97 **DOMAINE DE L'AIGUELIERE COTE ROUSSE**

14,000

\* シラー種100%で作られ、コート・ドレとは樽違い。ボリュームのあるワイン。

ドメヌ・ドゥ・レグリエール・コート・ドレ

### '97 **DOMAINE DE L'AIGUELIERE COTE DOREE**

14,000

\* 地元フランスでは入手困難な幻のワインと言われている。シラー種100%で作られ、複雑さと繊細さが口中に広がり余韻は驚くほど長い。

パンドラ

### '07 **PANDORA**

Dm.Courbissac

7,400

\* アルザスのマルクテンペが南仏で造るワイン。ピオディナミ農法。ブルゴーニュの北部ニューイを思わせる繊細な仕上がり。

コート・カタラン

### '12 **COTES CATALANES**

7,000

\* シラー主体。カシス・腐葉土の印象でその奥にスミレの香りが感じられる。余韻はタンニンのみがある。

## Loire Rouge

ブルグイユ・ラ・ヴィネ・ディ・ロイ

### '93 **BOURGOUIL LA VINEE DU ROY**

9,000

\* 色調は全体にややオレンジがかった赤紫色。カベルネ・フランの中では強めの作りで、タンニンは滑らかで酸味はしっかりしている。焼き野菜・ハーブ・杉の香りに加え、ピーマンのような青物を思わせる旨味を感じ、良い熟成感も楽しめます。

シノン・レ・パンセ・ド・パリュ

### '09 **CHINON Les Pensees de Pallus**

6,000

\* 最上のカベルネフランで醸される。オーブリオンの2年樽で仕込まれるワインは、カシス・ブルーベリー・ビターチョコ・カラメルを想わせる絶妙の樽感。果実味を残す長い余韻がある。

ルージュ・ドゥ・ミニエール・ブルグイユ

### '11 **ROUGE DE MINIERE BOURGOUIL**

6,000

\* ピオディナミを実践する作り手。ナチュラルな風合いは様々なシーンでも楽しめる。軽やかなスタイル。

カトリーヌ・エ・ピエールブルトン・ブルグイユ

### '13 **CATHERINE & PIERRE BRETON BOURGOUIL**

8,600

\* ロワール地方で天然酵母で発酵。ノンフィルターによって作られる。力強さの中にしなやかなタンニンを持つ。カベルネフランの真髄が感じられる。