

Bourgogne Blanc

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・コンバット

'85 **PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Les Combes** Remoissenet 34,000

* 黄金色でドライフルーツ、ナッツ、アプリコットのフレーバーとミネラル、ふくよかなポテンシャル。若さと熟成が混在するワイン。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・ルフェール

'90 **PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Referts** Etienne Sauzet 40,000

* ワインにこもる濃密さ、罍字の輪郭、繊細さをまねてできる造り手は稀であると言われるほど評価され、ムルソーに誓い味わい。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・ペリエール

'90 **PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Perrieres** Etienne Sauzet 42,000

* ピュリニーの模範と言われるソゼ。自社農場から造られるワイン。ボリュームと酸、果実香が共存する素晴らしい出来栄。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・クロ・ド・ラ・ピュセル

'94 **PULIGNY-MONTRACHET 1er Clos de La Pucellos** Jean Charl 16,000

* 僅か1ヘクタールの傑出した畑から作られる逸品。単独所有畑（モノポール）上品で果実味あふれたスタイル。優雅で繊細、熟成し始めてバランスのとれた味わい。酸にキレとハリを感じエレガントなワインになっている。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・フォラティエール

'96 **PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Folatieres** Etienne Sauzet 32,000

* 色調は熟成を感じさせるやや濃いめの金色。モカやバター香りがある。蜂蜜、スモーキーな樽、ミネラル香は完全に溶け込みオイリーな舌触りと柔らかく伸びやかな酸のハーモニーが絶妙で、フィニッシュは長く心地よい。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・コンバット

'96 **PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Combettes** Etienne Sauzet 38,000

* ムルソーに似た小石の多い年度石灰岩。他の畑に比べグリセリンに富み、重さとふくらみを持つ。芳醇さが特徴。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・クラヴァイヨン

'96 **PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Clavaillon** Leflaive 42,000

* 色調は中程度の濃さの金色。少しオイリーな感じがあるが、しっかりとした酸がそれを支えている。柑橘系果実とスモーク香とミネラルが重なり、見事な調和がとれている。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・クラヴァイヨン

'01 **PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Clavaillon** Leflaive 38,000

* 黄金色。圧倒的な果実味とそれを支えるミネラル。蜂蜜やヘーゼルナッツ、生クリーム・バターの香りと味わいがある。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・シャン・カネ

'05 **PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Champ-Canet** 27,000

* ボリュームな酸とミネラルが混在する完熟佐を持つワイン。蜂蜜のアロマと長い余韻が楽しめる。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・コンバット

'08 **PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Combettes** Vincent Girardin 16,000

* 輝きのある淡いイエロー。火打石・ミネラル・スパイシーな香りとローストしたナッツ・蜂蜜の香りもある。飲み応えのあるワイン。

ピュリニー・モンラッシェ

'09 **PULIGNY-MONTRACHET** Paul Garaudet 10,000

* 色は、緑がかった黄金色。洋梨やバタースコッチ・蜂蜜・白い花を思わせるエレガントで複雑な味わい。

ピュリニー・モンラッシェ

'10 **PULIGNY-MONTRACHET** Paul Pernot 11,000

* 一級畑を含む4つの区画から平均樹齢50年のぶどうを使用。酸がしっかりしており、白桃・ミント・白い花・ナッツの芳香とミネラルが豊か。

Bourgogne Blanc

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・モルジョ

'88 **CHASSAGNE MONTRACHET 1er cru Morget** Remoissenet 20,000

* やや濃い目の金色。蜂蜜・洋梨・マロングラッセの香り。トロツとした舌触りがあり、酸はまだ生き生きとしておりフィニッシュは長め。

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・カイユレ

'00 **CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Caillerets** Amiot Guy 15,000

* 広くよかな味わい。モカのような複雑なフレーバーに蜂蜜のニュアンスが混ざり官能的。まだ力強さが残る。

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・クロ・ド・ラ・マルトロワ

'00 **CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Clos de La Maltroie** 24,000

* 『シャサーニュ村の雄』と呼ばれ、常に最上位に位置付けられる名手。こってりとした凝縮感・果実味の旨味。

樹齢60年以上の古木を使い、ブドウの収量を極力減らし濃縮した味わいに仕上げている。

Michel niellon

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・カイユレ

'01 **CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Caillerets** Marc Colin 16,000

* サントーバンに本拠地を置くドメーヌ。新樽由来のトースト・ナッツのフレーバーに南国フルーツを思わせるボリュームとミネラルを併せ持つ。

Vincent Girardin

シャサーニュ・モンラッシェ・クロ・ド・ラ・トリュフェール

'05 **CHASSAGNE MONTRACHET 1er Clos de la Truffiere** 24,000

* 畑にはなるべく手を加え、醸造は出来るだけ自然にがモットー。レモン・ココナッツ・バニラの香るリッチなワイン。余韻は長く引き締まった印象。

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・シュヌヴォット

'07 **CHASSAGNE MONTRACHET 1er Chenevotte** Marc Morey 15,000

* シャサーニュ御三家の1つモレ家。シュヌヴォットは、柔らかい上質な白ワインが造られナッツ、白桃、蜂蜜の風味があり、魅力的なミネラルが存在する。

シャブリ・グラン・クリュ・ブランシヨ

'95 **CHABLIS G.C Blanchot** Francois Raveneau 36,000

* シャブリの名手ラヴノーが造るワイン。伝統的な小樽で仕込まれ、ミネラルに加え豊かな果実味がある。

シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ

'97 **CHABLIS G.C Bougros** William Fevre 17,000

* グランクリュのブーグロは、豊かなコクを持ち、たっぷりのミネラル感を特徴としている。リッチさに熟成感と滑らかさが加わったワイン。

シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ

'98 **CHABLIS G.C Bougros** William Fevre 17,000

* 伝統的に榎の木で醗酵熟成させ、卓越した熟成能力をもつ。

シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンテ・ド・トネル

'08 **CHABLIS 1er cru Montee de Tonnerre** Jean Collet 9,000

* グランクリュの横に位置する畑から非常に密度のあるワインが産まれる。柑橘系や洋梨・桃などのフルーツのアロマにシャブリらしいミネラル分。樽からの複雑さが加わっている。

シャブリ・ブレイエ・クリュ・ヴォーグロ

'09 **CHABLIS 1er cru Vosgros** Gilbert PICQ 8,400

* 美しい緑かった黄金色。酸と果実味のバランスは素晴らしく、このヴォーグロの区画は僅かに塩味を感じさせる。口いっぱい柑橘の果実味が広がる。

Bourgogne Blanc

モンラッシェ・グラン・クリュ

'88 MONTRACHET G.C

68,000

* 80年代の当たり年。完熟したブドウから造られるワインは、熟成とともにより風味が感じられる。アカシア蜂蜜・マロン・赤いりんごのフレーバーがある。

シュヴァリエ・モンラッシェ・グラン・クリュ

'92 CHEVALIER MONTRACHET G.C

Georges Deleger

46,000

* ナッツやバター凝縮した香りと熟成からくる複雑な香りがある。口当たりは柔らかいが重厚な果実味が感じられる。

ピアンヴニユ・バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'93 BIENVENUES BATARD MONTRACHET G.C

Etienne Sauzet

60,000

* 卓越したリッチで複雑なアロマを持ち、他の特級畑に比べ繊細なスタイルが特徴だが長く熟成する。

モンラッシェ・グラン・クリュ

'93 MONTRACHET G.C

Etienne Sauzet

120,000

* ソゼはモンラッシェの畑こそ所有していないが、買い付けたワインであってもその素晴らしさは世界中のテイスターが評価している。93年はまさに白ワインの王と言える貴塚。

シュヴァリエ・モンラッシェ・グラン・クリュ

'94 CHEVALIER MONTRACHET G.C

Etienne Sauzet

63,000

* 最上のシュヴァリエに挙げられる。ロースト香とミルクィさに張り詰める様なミネラル感を持ち、それらが果実と一体になった素晴らしい状態。

モンラッシェ・グラン・クリュ

'94 MONTRACHET G.C

Jacques Prieur

80,000

* 素晴らしい畑を持つドメヌ。23人程しか所有する造り手はおらず、ジャック・プリュールは強いスタイルではなく繊細でバランスの良いモンラッシェを造る。

モンラッシェ・グラン・クリュ

'94 MONTRACHET G.C

Etienne Sauzet

96,000

* ソゼの特徴といえるミネラル感はそのままだ熟成からくる、甘く蜂蜜のようなフレーバーが飲む人を魅了する。

モンラッシェ・グラン・クリュ

'96 MONTRACHET G.C

Louis Latour

100,000

* 白ワインの定評のあるルイラトゥール社。その最高峰は、圧倒的なふくよかさと密度を持ち、落ち着いたその貴塚はまさに白ワインの王。

バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'98 BATARD MONTRACHET G.C

Fleurot Larose

40,000

* フルーロ・ラローズは、サントネイに本拠地を置いており、そのスタイルは高いアルコール分とボリューム感を備え、熟成し本領を発揮する。

バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'99 BATARD MONTRACHET G.C

Louis Latour

32,000

* ブルゴーニュのネゴシアンルイ・ラトゥール社によるバタールは、この畑ならではのボリュームがあり、樽香とのバランスもとれている。蜂蜜・アプリコット・黄リンゴのニュアンスを持つ。ポテンシャルも秘めたワイン。

シュヴァリエ・モンラッシェ・レ・ドゥモワゼル

'99 CHEVALIER MONTRACHET LES DEMOISELLES

Louis Latour

32,000

* ルイ・ラトゥール社と2社のみが所有する特別な区画。力強いミネラル感とオークによるナッツ香。完成されたバランスは、この土地と作り手によるもの。

モンラッシェ・グラン・クリュ

'00 MONTRACHET G.C

Fleurot Larose

90,000

* 年間でも1樽もしくは、それに満たない年もある少量生産。区画はDRC・ルフレーヴと隣接しており、ボリューム感のあるスタイル。

ホスピス・ド・ポーヌ・バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'01 H.D.B BATARD MONTRACHET G.C

38,000

* ナッツやバターを連想させる複雑な香りが豊かに広がり、オイリーで滑らかな印象。厚みのあるボディと凝縮された風味が楽しめる。

バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'08 BATARD MONTRACHET G.C

Philippe Brenot

28,000

* 熟れた果物と焼いたオークの香り、豊満で奥行きがあり柑橘類のニュアンスを持った風味に満ち溢れている。

Bourgogne Blanc

ムルソー・プルミエ・クリュ・グット・ドール

'69 MEURSAULT 1er cru Goutte D'Or

Alain Coche Bizouarel 32,000

* 1940年設立のドメーヌ。白の秀逸年で蔵出しのためコンディションは良く、シャンピニオン、蜂蜜、杏のコンポートのようなフレーバーとボリューム感。

ムルソー・プルミエ・クリュ・シャルム

'69 MEURSAULT 1er cru Charmes

Alain Coche Bizouarel 32,000

* 秀逸年とされる69年。芸術ともとれる年を重ねた熟成香とドライフルーツを思わせる味のニュアンス。

ムルソー・レ・ペリエール・プルミエ・クリュ

'88 MEURSAULT LES PERRIERES 1er cru

Albert Glivault 32,000

* 厚みのある芳醇なワイン。ヘーゼルナッツ・ミネラル・柑橘類の香り。酸が綺麗で、口の中で旨味を伴った果実が広がりエレガントで複雑性豊かな味わい。十分に熟成したムルソーが楽しめる。

ムルソー

'99 MEURSAULT

Philippe Delagrang 10,000

* 熟した果実や軽いトリュフ・カリン・蜂蜜の複雑な香りがある。コクやリッチさと共に熟成による風味が楽しめる。

ムルソー・プルミエ・クリュ・グット・ドール

'99 MEURSAULT 1er cru Goutte D'Or

Comtes Lafon 36,000

* 『黄金の雫』という意味の名の通り、ゴールドの液体から力強い香りと豊潤でキレも合わせ持った味わいが楽しめる。

ムルソー

'09 MEURSAULT

Michel Caillot 9,200

* 有機農法、自然酵母、ノンフィルターと自然派志向で造られる白ワインは、綺麗な柑橘系フルーツの芳香と十分なミネラルと柔らかな質感が特徴。

ムルソー・レ・リムザン

'09 MEURSAULT "Le Limozin"

Paul Garaudet 10,000

* 1級畑ジュヌヴリエールとシャルムに隣接する好立地な畑。果実味に溢れ甘く濃厚でフィニッシュは長く複雑性に富んだ味わい。

ムルソー・クロ・ド・ラ・バル

'09 MEURSAULT CLOS DE LA BARRE

Comtes Lafon 34,000

* ムルソーの巨匠コントラフォンの造るモノポール。柑橘類、りんごのアロマと果実味、木の樽、甘い蜂蜜にミネラルのニュアンスを備えるワイン。

ムルソー・レ・グラン・シャロン

'10 MEURSAULT Le Grands Charrons

Philippe Bouzereau 10,000

* 樹齢30年のシャルドネをオーク樽とステンレスタンクで18ヵ月熟成。アーモンドやバターのアロマとミネラル感のあるシャープな味わいが特徴。

ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ

'10 MEURSAULT V.V

Vincent Girardin 10,000

* ナッツや花の甘い香りがあり、力強くボリューム感充分なワイン。

ムルソー

'12 MEURSAULT

Butter Field 12,000

* 柑橘系果実から始まり、蜂蜜やトースト、スモーキー感が重なる香り。シャルドネのピュアさとミネラルのハーモニー。

Bourgogne Blanc

コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ

'94 CORTON-CHARLEMAGNE G.C

Bonneau du Martray

34,000

*コルトン・シャルルマーニュを代表する作り手の一人。色は黄金色。ヘーゼルナッツ・洋梨・桃の缶詰めのような甘い香りがある。力強いミネラルとボディの厚み。芯がしっかりしていて余韻は長い。

コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ

'96 CORTON-CHARLEMAGNE G.C

Vincent Girardin

30,000

*綺麗な花の香りと甘く上品な苦味を持った色々なフルーツ。複雑なハーブ香と見事な酸味とミネラル感がありアフターも長い。

コルトン・ヴェルジェンヌ・ブラン・グラン・クリュ

'01 H.D.B CORTON VERGENNES BLANC G.C

28,000

*生産量が少なく希少な白ワイン。爽やかな果実味とクリーミーでぶどうの甘味も感じつつ、しっかりとした酸がアフターに残る。

Bourgogne Blanc

サン・ロマン

'89 SAINT ROMAIN

Remoissenet 12,000

* 少し鉛色が入った薄い黄色。グレープフルーツ・花梨・フルーツの砂糖煮・ミネラルの香り。綺麗な酸としっかりとしたコクが素晴らしい。

サン・トーバン・シャン・ティロン

'89 SAINT-AUBIN CHAMP TIRANT

Patrick Clerget 8,400

* シェリー酒に似た複雑な旨味と香ばしさが充満しており、こってりとした完熟果実に風味とミネラルに溢れている。

ボーヌ・クロ・ド・ムシュ・ブルミエ・クリュ

'96 BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1er cru

Yves Darviot 18,000

* ボーヌ一級の中で最も名高い” 蜜蜂の畑 ” の名で呼ばれ、大変希少なワイン。スモーキーで柑橘類・バニラ・蜂蜜焼ローストしたアーモンド・レモンの香り。

サヴィニー・レ・ボーヌ・ブラン

'99 SAVIGNY LES BEAUNE BLANC

11,000

* 麦藁色。バニラビーンズやアーモンドの香り。ミディアムボディでまるやかさと柔らかい酸とミネラルも感じられる。

サン・トーバン

'07 SAINT-AUBIN

Louis Latour 7,000

* 熟したフルーツのフレーバーとボリュームを感じるスタイル。完熟したぶどうから醸造されたリッチさが感じられるワイン。