

Champagne

ボランジェ・スペシャル・キュヴェ

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE (1/2)

9,000

*アイ村の名門シャンパンメゾン。ボディ、バランス、フィネスを持ち、5~10年熟成のリザーヴワインを用いた高い品質のシャンパン。

ボメリー・ブリュット・ロイヤル

NV POMMERY BRUT ROYAL

9,000

*エレガントな薄い黄金色。クリーミーな泡立ちでバランスの取れた仕上がりのシャンパン。ピノノワール、ピノムニエのブレンドとシャルドネ。

CONTA DI CASTALDI FRANZIA CORTA ROSE

12,000

*シャルドネ65%ピノネロ35%。サーモンピンクの色調。シャンパン製法で造られる複雑さを持ち、様々なシーンでも楽しめるスプマンテ。

ジャン・イヴ・ルグラン・キュベ・セレクト

NV JEAN YVES LEGRAND cuvee selection

12,000

*コート・ド・ブラン地区のグランクリュ、シュイイ村のブドウから造られる。ドサーージュは控えめな為、よりクリアなワイン。赤リンゴ・洋梨・桃を思わせる香りと素晴らしい持続力を持つ。シャルドネ100%。

アンドレ・クルエ・シルバー・ブリュット・ナチュレ

NV ANDRÉ CLOUET SILVER BRUT NATURE

15,000

*シャンパーニュにおいて行われるドサーージュ（補糖）をせず、良質なブドウの個性がそのまま活かされている。ピノノワール100%

シャルトーニュ・タイエ・キュベ・フィアクル

CHARTOGNE TAILLET Cuvee Fiacre

15,000

*シャルトーニュ・タイエ・プレステージュ・キュベ。複雑さと目を見張るようなリッチさと深みを備える。

オードアン・ド・ダンピエール・ブルミエ・クリュ・ブリュット・ロゼ 1995年

'95 AUDOIN DE DAMPIERRE 1er cru BRUT ROSE

15,000

*シャルドネ88%ピノノワール12%から造られ、その味わいはまさに複雑であり、熟成した香りとミネラルが感じられる。

リュイナール・ブラン・ド・ブラン

RUINART BLANC DE BLANCS

15,000

*シャルドネのみから造られる。りんごや桃・柑橘類の果実香と共にブリオッシュやローストアーモンドの香りも。エレガントでバランスのとれた味わい。

オードアン・ド・ダンピエール・ブルミエ・クリュ・ブリュット・グラン・キュヴェ

AUDOIN DE DAMPIERRE 1er BRUT Grand Cuvee

16,000

*イーストやブリオッシュなどの香ばしいフレーバーと、シナモンや蜂蜜のような熟成した香りがある。

コトー・シャンブノワ・アンボナー・ルージュ

'96 COTEAUX CHAMPENOIS AMBONNAY ROUGE

Egly Ouriet

20,000

*初リリース年。シャンパーニュの大御所『エグリウーリエ』の造るスティルワイン。新樽使いのスペシャリスト『ドミニクローラン氏』が選りすぐった樽を使い、醗酵・熟成を行った赤系果実や花の華やかで複雑な香りが立ち込める濃厚なピノノワールワインです。

ドン・ペリニオン 1998年

'06 DOM PERIGNON

24,000

*澄んだ印象の変わりから華やかさが徐々に表れ、上品な甘みと苦みに。ヨードのニュアンスがある。

ロジェ・ブリュン・レゼルヴ・ファミーユ・エノテーク

'00 ROGER BRUN RESERVE FAMILLALE Oenothèque

29,000

*アイ村の最上のグランクリュのみを贅沢に使用。アイ村のピノノワールとアヴィスのシャルドネを使用し、オーク樽でマロラクティック醗酵をしている。バター、蜂蜜、リンゴの華やかな香りを持つ。

ドン・ペリニオン 1998年

'98 DOM PERIGNON

35,000

*最も有名なシャンパンの一つ。その味わいは、完成度が高く熟成を重ねるにつれ、本領を発揮していく。

Champagne

ペリエ・ジュエ・ベル・エポック・スペシャル・レゼルヴ 1985年

'85 PERRIER JOUET BELLE EPOQUE SPECIAL RESERVE 40,000

*エミール・ガレのデザインした白いアネモネが特徴のボトル。熟成からのナッティーで複雑な香りとエレガントな口当たりが楽しめる。

ブルーノ・パイヤール・レ・メニル 1990年

'90 BRUNO PAILLARD LE MESNIL 50,000

*ル・メニル・シュール・オジェのグランクリュ100%のシャルドネを使用。白い花やフレッシュハーブ、焼立てのトーストのフレーバー。

熟成香と引き締まった味わいを持つ。

アンリ・ジロー・フュ・ド・シェーヌ 2000年

'00 HENRI GIRAUD Cuvee Fut de Chene 50,000

*アイ村の最良ピノワールを主体とし、6年の熟成をさせたもの。シナモン、カリン、パングリエの圧倒的な凝縮感をもつ。

ドン・ペリニヨン 1985年

'85 DOM PERIGNON 65,000

*80年代のグレートヴィンテージ。アプリコット、無花果、干しブドウ、ドライフルーツの香り。アーモンドのキャラクターと豊かで丸みを帯びた味わい。