

1/2 Bouteilles Bourgogne Rouges

1989 <BOURGOGNE> (Bouchard Pere&Fils)	ボヌ・グレーヴ・ヴィーニュ・ドゥ・ランファン・ジュス <i>Beaune Greves Vigne de l'Enfant Jesus</i> *当たり年のワインで、口当たりは優しいがタンニンがしっかり残る。	16,000
2002 <BOURGOGNE> (Gros F&S)	オート・コート・ド・ニュイ <i>Hautes Cotes de Nuits</i> *柑橘系の酸と豊かな果実香があり、味わいは果実の深みが出始めており丸みを帯びた印象。	4,000
2002 <BOURGOGNE> (Faiveley)	メルキュレイ・ブルミエ・クリュ・クロ・ド・ミグラン <i>Mercurey 1er cru Clos des Myglands</i> *単独所有畑。際立った赤いベリー系の豊かな果実味とシルキーでマイルドな味わい。	6,200
2002 <BOURGOGNE> (Michel Gros)	ヴォーヌ・ロマネ <i>Vosne Romanee</i> *ブラックベリーやスパイスの凝縮した果実味と骨格あるしっかりした味わい。	7,400
2002 <BOURGOGNE> (Drouhin Laroze)	ジュヴィレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ラボー・サン・ジャック <i>Gevrey Chambertin 1er Labaux St.Jacques</i> *動物的なニュアンスの複雑な香りと果実味に富んだボリューム感ある味わい。	9,400
2004 <BOURGOGNE> (Georges Roumier)	モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ド・ラ・ブジエール <i>Morey Saint Denis 1er cru Clos de la Bussiere</i> *果実味のボリューム感と滑らかなタンニンが感じられ、瑞々しいミネラルの余韻が長く続く。	14,000
2004 <BOURGOGNE> (Vincent Girardin)	マランジェ・ブルミエ・クリュ・クロ・ドゥ・ロワイエ <i>Maranges 1er cru clos de Layeres</i> *濃い赤黒色。、密度のある力強いタンニン。ノンフィルターで作られる。	5,000
2004 <BOURGOGNE> (Gros F&S)	クロ・ヴージョ・ミュジニー・グランクリュ <i>Clos Vougeot Musigni G.C</i> *クロ・ヴージョの最上の区画。果実の凝縮した味わいは、プラムやダークチェリーのコンポート、トゥーネートのニュアンスがあり、複雑さも兼ね備える。	15,000
2005 <BOURGOGNE> (Louis Latour)	ブルゴーニュ・キュベ・ラトゥール <i>Bourgogne cuvee Latour</i> *スミレのような香り。優しい口当たりと繊細な味わい。	3,600
2006 <BOURGOGNE> (Pascal Lachaux)	ブルゴーニュ・ピノファン <i>Bourgogne Pinot Fin</i> *赤系果実の味わいと酸味・タンニンのバランスも良い。エレガントで若くからも楽しめる。	4,600
2007 <BOURGOGNE> (Philippe Leclerc)	ブルゴーニュ・レ・ボン・バトン <i>Bourgogne Les Bonts Batons</i> *樽から来る甘いオークの香りと、しっかりとした構成の中に柔らかさがある飲み心地の良いワイン。	4,400
2007 <BOURGOGNE> (Philippe Leclerc)	ジュヴィレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ラ・コンブ・オー・モワヌ <i>Gevrey Chambertin 1er cru la Combe aux Moir</i> *G.シャンベルタンの1級畑でも最上クラスに位置づけられる。ノンフィルターゆえ、濃密なタンニンを持つ。	9,000
2009 <BOURGOGNE> (Thierry Mortet)	ジュヴィレ・シャンベルタン <i>Gevrey Chambertin</i> *赤い果実の華やかな香り。エレガントで繊細な風味に溢れ、優しさが感じられる味わい。	7,000
2010 <BOURGOGNE> (Mongeard-Mugneret)	エシェゾー <i>Echezeaux</i> *透明感のあるルビー色。熟したチェリーやなめし皮を思わせる香りとタンニンも豊かで洗練された味わい。	15,000
2010 <BOURGOGNE> (Jaques-Frederic-Mugnier)	ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・クロ・ド・ラ・マルシャレ <i>N.S.G 1er Clos de la Marechale</i> *溶かしたビターチョコや黒系果実のしっかりとした甘さ・コク・樽香があり、凝縮した味わい。	10,000
2011 <BOURGOGNE> (La Pousse d'Or)	シャンボール・ミュジニー <i>Chambolle Musigny</i> *プスドールのワインはピュアで洗練されており、果実味・酸・そしてタンニン。それぞれの要素が高次元でバランス良くまとめられている。	13,000