

Tapon Rouge

<五ーワイン>

'00 桔梗ヶ原メルロー 16,000

* 2000年のエッチングが施されたボトル。うまく熟成をしており、樽のニュアンスと味わいが一体になって心地よいアタックが感じられる。

'12 エステートゴイチ メルロー・プライベートリザーヴ 9,000

* 20ヵ月の新樽熟成。黒い果実を思わせる香りと、樽からのバニラ香が感じられる。コクとタンニンを持つ長熟タイプ。

スベリオール
N.V SUPERIOR 7,000

* ヴィンテージ違いのメルロー、カベルネソーヴィニオンをブレンドし、新樽にて熟成させ上品な味わいと香りを持つ。

<イツツワイン>

シャトー・イツツ
'00 CHATEAU IZUTSU 18,000

* 井筒ワインが作るスープリームと並ぶ最高峰ワイン。メルローの特徴といえるしなやかさが偉観なく発揮されている。

'09 NAC メルロー・スープリーム 13,000

* イツツワインの最高峰。選別された最良のブドウは力強く、バランスのとれた味わい。醸造され長く楽しめるタイプになっている。

'11 NAC メルロー樽熟 9,000

* 収穫量を制限して完熟させたメルローを使用し、オーク樽で熟成。針葉樹の深い香りと濃い色調と木苺やジャムの重厚な味わい。

'12 NAC カベルネ・ソーヴィニオン樽熟 9,000

* 良く熟したカベルネ・ソーヴィニオンを新樽にて熟成。樽からのタンニンが加わり、力強い味わいが楽しめる。

シャトー・イツツ
'12 CHATEAU IZUTSU 14,000

* 『サクラワインアワード』でベスト国際ワイン賞を受賞。メルロー100%。新樽100%にて17ヶ月熟成。

'13 NAC メルロー樽熟 9,000

* 収穫量を制限して完熟させたメルローを使用し、オーク樽で熟成。針葉樹の深い香りと濃い色調と木苺やジャムの重厚な味わい。

'13 NAC カベルネソーヴィニオン樽熟 8,000

* 塩尻産カベルネソーヴィニオンを新樽にて熟成させ、香ばしいフレンチオークのフレーバーと柔らかなタッチが特徴。

<小布施ワイナリー>

ドメヌ・ソガ・ヴィーニュ・フランセーズ 2e
'11 Domaine Sogga Vignes Francaises 2e 10,000

* 接木無しのメルロー、タナ、カベルネを無化学農法で栽培し、天然工房にて醸造したもの。

ソガ・ナガノ・メルロー 2e
'12 Sogga Nagano Merlot 2e 8,000

* 小布施・高山・須坂で栽培されたブドウを使用。新樽熟成はさせず、ぶどう本来の香りと力強いタンニンを持つワイン。

<Votano winery>

カベルネ・フラン
'09 Cabernet Flanc 8,000

* 柔らかなタンニンと酸が口の中で心地よく広がります。畑の中を程良く表現し、古樽で一年熟成しカカオの香りも感じられる。

セバ・ロッソ
'10 Seba Rosso 7,000

* カベルネソーヴィニオン40%、カベルネフラン60%のブレンド。タンニン・酸のバランスが良く、シナモンや黒スグリフレーバーが感じられる。

Tapon Rouge

< 城戸ワイナリー >

プライベート・リザーヴ・カベルネ・フラン '12 <i>PRAIVATE RESERVE CABERNET FRANC</i>	11,000
* スミレ・さくらんぼ・ハーブ・赤い果実などを連想させるチャーミングな香りと丸みのあるふくよかで優しい味わい。	
プライベート・リザーヴ・ピノ・ノワール '12 <i>PRAIVATE RESERVE PINOT NOIR</i>	11,000
* チャーミングで繊細なピノノワールの個性が表現され、ストレートでピュアな味わい。	
プライベート・リザーヴ・メルロー '12 <i>PRAIVATE RESERVE MERLOT</i>	13,000
* ブラックベリー、ローズマリー、カラメルなどの複雑な香りと重厚感あるしっかりとした味わいを持つ。	
プレミアム・メルロー '13 <i>PREMIUM MERLOT</i>	10,000
* 樽熟成から作られる複雑な香りと柔らかでふくよかな味わいを持つ。	
オータム・カラー・メルロー '14 <i>AUTUMN COLORS MERLOT</i>	7,000
* 赤い果実を思わせるベリー系のアロマやハーブ、スパイスを感じさせる香り。酸味もほど良く、旨味のある柔らかな渋味を持った赤ワイン。	

< サントリー塩尻ワイナリー >

'03 マスカットベリーA 和樽仕込み	9,000
* ミズナラ樽にマスカットベリーAを樽熟させました。若い内は華やかなココナッツ香があり、熟成により落ち着きを持ち素晴らしい味わいに成長している。	
'09 岩垂原メルロー	16,000
* 完熟したメルローだけを使い、フレンチオーク樽にて約19ヵ月熟成させ、より凝縮のある味わいと将来性のあるワイン。	
'10 岩垂原メルロー	18,000
* フランスの国際ワインコンクールで金賞。日本ワイン特別賞を受賞。厳しい選果による熟成感とフレンチオークによる複雑さを備えたプレミアムワイン。	

< Rue de Vin >

'13 ドゥー・ローブ・ヴィオレット	10,000
* カベルネSとメルローを3：1で混醸。スパイシーで広がりのある味わいで、単一にはない複雑さを持つ。	
'12 メルロー	10,000
* 冷涼な地域ならではの柔らかで軽やかなタッチに仕上がっているが、ブドウの良い部分だけが抽出されたかのようなワイン。	

< AZUMINO winery >

シャトー・アズミノ・メルロー '12 <i>Chateau Azumino Merlot</i>	14,000
* 国産ワインコンクールで金賞を受賞したワイン。良く熟したメルローからつくられたポリフェノールは圧倒的で、カシス、プラム、樽熟からのカカオのニュアンスに加え、全体の後味をまとめるちから強いタンニンを持つ。	

< Domaine Takahiko >

ヨイチノボリ・キムラ・ピノノワール '09 <i>Yoichi Nobori Kyumura Pinot Noir</i>	7,400
* 小布施ワイナリーの曾我彰彦氏の弟『曾我貴彦』さんが北海道余市登町にて立ち上げたワイナリー。木苺を思わせるチャーミングな骨格を感じる味わい。	
ヨイチノボリ・パストゥグラン '09 <i>Yoichi Nobori Passetoutgrain</i>	9,000
* ブルゴーニュ地方のパストゥグランをイメージして醸造されたもの。特にスパイシーさとブドウ本来の旨味が楽しめる。	