

1/2 Bouteilles Bourgogne Rouges

1989<BOURGOGNE> (Bouchard Pere&Fils)	ボヌー・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>	23,000
	* 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。	
1990 <BOURGOGNE> (Louis Jadot)	サントーバン <i>Saint-Aubin</i>	10,000
	* 十分なミネラルと甘酸っぱいドライフルーツのニュアンスがあり、村名でありながら複雑な味わい。	
1998<BOURGOGNE> (Jean Marc Pillot)	シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・モルジョ <i>Chassagne-Montrachet 1er Morgeot</i>	9,500
	* 自然派スタイルのワイン。ヴィンテージより若く強さを感じる味わい。まだまだ熟成に耐える骨格を持つ。	
1998 <BOURGOGNE> (Philipp Leclerc)	ジュヴィレ・シャンベルタン・レ・プラティエール <i>Gevrey Chambertin Les Platieres</i>	11,000
	* 遅積みぶどうによる凝縮感を持ち、熟成により柔らかさとキメ細かなタンニンが備わってきている。	
2000 <BOURGOGNE> (Jouis Latour)	ヌイ・サン・ジョルジュ <i>Nuits-Saint-Georges</i>	7,000
	* エレガントでチェリーやスグリなどの果実実にトリュフを思わせる香ばしく滑らかなタンニンを持つ。	
2000 <BOURGOGNE> (Philippe Leclerc)	ブルゴーニュ・レ・ボン・バトン <i>Bourgogne Les Bons Batons</i>	9,000
	* 骨格のしっかりしたスタイルを持つ。果実の凝縮感とスパイスさを感じられる味わい。	
2001 <BOURGOGNE> (Louis Latour)	シャトー・コルトン・グランシー・グランクリュ <i>Chateau Corton Grancy G.C</i>	16,000
	* コルトンGCの3つの区画のブレンド。社のフラッグシップワインで、華やかさ、フィネスを兼ね備える。	
2002 <BOURGOGNE> (Philippe Leclerc)	ブルゴーニュ・レ・ボン・バトン <i>Bourgogne Les Bons Batons</i>	6,500
	* 力強いワインを作るドメーヌ。熟成し複雑さも備わっている。	
2002 <BOURGOGNE> (Faiveley)	メルキュレイ・ブルミエクリュ・クロ・デ・ミグラン <i>Mercurey 1er cru Clos des Myglands</i>	7,000
	* 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。	
2002 <BOURGOGNE> (Michel Gros)	ヴォーヌ・ロマネ <i>Vosne Romanee</i>	8,000
	* 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。	
2003 <BOURGOGNE> (Rene Leclerc)	ジュヴィレ・シャンベルタン <i>Gevrey Chambertin</i>	8,000
	* クラシカルなスタイル。熟成を経てタンニンが溶け込み綺麗な調和が楽しめる。	
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>	18,000
	* 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。	
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>	21,000
	* 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、トゥニーポートのニュアンスがあり、複雑さも兼ね備える。	
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・モワンヌ <i>Gevrey Chambertin 1er cru la Combe aux Moine</i>	12,000
	* 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。	
2009 <BOURGOGNE> (Thierry Mortet)	ジュヴィレ・シャンベルタン <i>Gevrey Chambertin</i>	7,000
	* 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。	

1/2 Bouteilles Bourgogne Rouges

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。	20,000
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・マルシャル <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。	12,000
2010 <BOURGOGNE> (Fontaine Gagnard)	シャサーニュ・モンラッシェ <i>Chassagne Montrachet</i> * 名門一族が造る赤ワイン。バランスに優れ、ラズベリーのニュアンスがあり高感度の高いワイン。	6,500