

Champagne

マリエ・デュメ・トラディション

MARIE DEMETS TRADEITION (1/2)

5,000

*シャンパーニュでは数少ない有機栽培のブドウによるシャンパン。しっかり熟成したイーストおフレーバーを持つ。

ジャン・ラルマン・キュヴェ・レゼルヴ・ブリュット・グラン・クリ

NV JEAN LALLEMENT CUVÉE RESERVE BRUT G.C

13,000

*洋ナシやカリンのコンポート、白い花の蜜の香り。味わいのバランスはとて良く、豊かな気泡と共に延びのある酸味のアタックがある。

ジェラルール・グラシオ・ロゼ・ブリュット

NV PIERRE PETERS CUVÉE BLANC DE BLANCS BRUT G.C

13,000

*引き締まった酸味とミネラルの上品な印象。青りんごやグレープフルーツのような果実香とミント系ハーブ、白い花のフレッシュ感の中に複雑さがある。

ジェラルール・グラシオ・ロゼ・ブリュット

NV GERARD GRATIOT ROSE BRUT

13,000

*ピノムニエ60%シャルドネ25%ピノノワール15%ノンフィルターで作られる。レコルトンマニユピュランの生産者。

ピエール・ペテルス・ブラン・ド・ブラン・ブリュット・グラン・ク

NV PIERRE PETERS BLANC DE BLANCS BRUT G.C

13,000

*引き締まった酸味とミネラルの上品な印象。青りんごやグレープフルーツのような果実香とミント系ハーブ、白い花のフレッシュ感の中に複雑さがある。

フランソワ・スコンデ・ラ・ロジ・ブラン・ド・ノワール・グラン・クリュ

NV FRANCOIS SECONDE LA LOGE BLANC DE NOIRS G.C

14,000

*深いゴールドの色調。豊かな酸味とミネラルからすっきりと引き締まった印象。余韻にはほのかにスパイシーな甘苦味が心地よく続く。

グラン・プリウール・ロゼ・ブリュット

NV GRAND PRIEUR ROSE BRUT

15,000

*パロンド・ロートシルトのシャンパーニュ。生産を請け負うch&A Prieur社のロゼ。ピノノワールとシャルドネの調和と熟成感が感じられる。

エグリウーリエ・キュヴェ・ブリュット・トラディション・グラン・

NV EGLY OURIET BRUT TRADITION G.C

16,000

*グラスに注いだ瞬間から華やかで非常に熟れた果実香で覆われ、マンゴー・オレンジ・プリオッシュ・キノコなど熟成に湯愛する広がりあるアロマがある。

クロード・カザルス・キュヴェ・ヴィーヴ・グラン・クリュ

NV CLAUDE CAZALS EXTRA BRUT CUVÉE VIVE G.C

17,000

*気泡は細やかで粘性と熟成を感じる外観。バタートーストやローストナッツなど香ばしい印象。非常に封緘で熟成感のあるアロマが広がる。

ルイナル・ブラン・ド・ブラン

NV RUINART BLAN DE BLANC

17,000

*世界最古のシャンパンメゾン。コート・デ・ブランとモンターニュ・ド・ランスのシャルドネを中心に醸造される。柔らかな参が特徴。

ド・スーサ・キュヴェ・デ・コーダリー・ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ

NV DE SOUSA CUVÉE DES CAUDALIÈS BLANC DE BLANC

21,000

*熟したりんごや洋ナシのタルトのような果実香。非常に複雑性と熟度の高さのある印象。クリーミーな泡立ちにほのかなスパイシーさと甘苦味が残る。

ドン・ペリニオン 2006年

'06 DOM PERIGNON

42,000

*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

32,000

*グランクリュのみを贅沢に使用。ピノノワールと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、バター、蜂蜜、リンゴの華やかな香りを持つ。

Champagne

コトー・シャンブノワ・ラ・コート・オー・ザンファン	Bollinger	
'09 COTEAUX CHAMPENOIS LA COTE AUX ENFANTS		32,000
*素晴らしいブドウのを来の年だけに作られるボランジェの赤ワイン。アイ村のピノノワールを使用。		
ペリエ・ジュエ・ベル・エボック・スペシャル・レゼルヴ 1985年		
'85 PERRIER JOUET BELLE EPOQUE SPECIAL RESERVE		59,000
*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。		
フィリポナ・クロ・デ・ゴワセ2000年		
'00 PHILIPPONAT CLOS DES GOISSES		46,000
*シャンパーニュ地方では珍しいモノポール畑。特級アイ村のピノノワール主体で8~10年の瓶熟を行う。複雑でパワフルな味わいを持つシャンパン。		
クリュッグ・ロゼ・ブリュット		
NV KRUG ROSE BRUT		46,000
*3種のぶどうをブレンド。幅広いヴィンテージのワインを調合し、スタイルを確立、瓶熟も加わり官能的で大胆な味わいを持つ。		
ブルーノ・パイヤール・レ・メニル 1990年		
'90 BRUNO PAILLARD LE MESNIL		58,000
*ル・メニル・シュール・オジェ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。		
ローラン・ペリエ・グラン・シエクル1990年		
'90 LAURENT-PERRIER GRAND SIECLE		65,000
*2000年を記念して作られたヴィンテージ入り。熟成によるイーストやブリオッシュのフレーバーがはっきりしており、余韻の長さは良年の証。		
アンリ・ジロー・フュ・ド・シェーヌ 2000年		
'00 HENRI GIRAUD Cuvee Fut de Chene		54,000
*アイ村の最良ピノ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。		