

Bourgogne Rouge

Cote de Beaune

コルトン・グラン・クリュ
'53 CORTON G.C

Dudet Naudin

84,000

*非常に長熟で、未だに果実の香りも残るクラシックなスタイルのワイン。

コルトン・グレーヴ・グラン・クリュ
'85 CORTON-GREVES G.C

Adrien Belland

20,000

*暗いルビー色をしてフルボディーで芳醇。風味に溢れ舌の上での存在感に満ちたワイン。

コルトン・グラン・クリュ
'88 CORTON G.C

Comte Senard

26,000

*クロ・デ・メを単独所有するコルトンの造り手。腐葉土、赤身肉、なめし皮を熟成したニュアンスと力強さを兼ね備えるワイン。

アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ・レ・フルニエール
'89 ALOXE - CORTON 1er Les Fournieres Remoissenet

18,000

*タンニンは丸くてチャーミング。柔らかい味わいが中心でエレガント。優しい味わいのワインです。

コルトン・レナルド・グラン・クリュ
'93 CORTON RENARDES G.C

Michel Gounoux

20,000

*色はガーネット。オレンジピール、きのこ、獣、乾いた草、やや革の香り。味わいは甘く柔らかな果実味。

まるやかで、それでいてしっかりした酸とタンニンは豊かで溶け込んでいて心地よい。

コルトン・グランシー・グラン・クリュ
'98 CORTON GRANCEY G.C

Louis Latour

18,000

*スミレのような香りと、肉付きがよくタンニンのしっかりとした力強いワイン。スモーキーな香りが特徴のひとつ。

コルトン・グラン・クリュ
'01 CORTON G.C

Louis Latour

18,000

*落ち着いた雰囲気にもボリューム感があり、その飽きさせない味はグランクリュならではの。

Bourgogne Rouge

Cote de Beaune

ポマール・ブルミエ・クリュ・グラン・ゼブノー

'76 *POMMARD 1er Grands Epenots*

Michel Gaunoux

48,000

* ポマールではクラシカルなワインを作るゴヌー。スタイルは特徴的で若いうちが硬く閉ざしているが、熟成すると腐葉土、動物的な香り、乳製品のニュアンスが出てくる素晴らしいワイン。

ポマール

'88 *POMMARD*

Pothier Riusset

15,000

* 熟成を経ないとポテンシャルを発揮しないタイプのワイン。低迷していたが1988年に復活を遂げたドメーヌ。

ポマール

'92 *POMMARD*

Marie Madeleine Laboureau

15,000

* ポマールは熟成すると動物的なニュアンスをもち、他の村のものとは違ったスタイルとなるが、力強さを持ち合わせるため、猪肉などもマリージュする。

ポマール・ブルミエ・クリュ・クロ・ブラン

'93 *POMMARD 1er cru Clos Blanc*

Albert Grivault

22,000

* ムルソーの名手が造る赤ワイン。豊富な鉄分と野生味を持つ。典型的なポマールの特徴が良く出ている。

ポマール・ブルミエ・クリュ・ソシーユ

'99 *POMMARD 1er Saussilles*

Mussy

14,000

* 「ボーヌのワインの花」と形容されるワイン。伸びやかな酸と野生味を感じる味わいはポマールの個性。

ポマール・ブルミエ・クリュ・エブノー

'03 *POMMARD 1er Epenots*

Chanson P&F

18,000

* ポマールの中でも優れた1級畑。シャンソンの作りは、スミレやスパイスの香りを持つ、調和のとれたスタイル。

ポマール・ブルミエ・クリュ・グラン・ゼブノー

'04 *POMMARD 1er Grands Epenots*

Courcel

21,000

* クルセルの持つ単独の区画。特級に匹敵するポテンシャルを持つ。野生的な印象と果実感を併せ持つ、素晴らしいポマール。

ポマール

'09 *POMMARD*

Philippe Pacalet

18,000

* 自然派の大御所フィリップパカレが作るポマールは、柔らかな味わいに成長し、よりテロワールを感じるスタイルになっている。

Bourgogne Rouge

Cote de Beaune

ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・サントノー

'70 *VOLNAY 1er cru Santenots*

Potinet Ampeau

24,000

* 上質な古酒を世に送り出す造り手。どこまでも優しくエレガントなワイン。

ホスピス・ド・ボーヌ・ヴォルネイ・キュベ・ジェネラル・ムトー

'82 *H・D・B VOLNAY cuvee General Muteau*

23,000

* ベルギーのコレクターが所有していたもの。樽熟期間が長い為、スパイスとマンゴーのフレーバーが混じりあい、口当たりは優しく完璧な味わい。

ヴォルネイ

'88 *VOLNAY*

Jean Marc Bouley

15,000

* 洗練されたスタイルに、さらに熟成いたニュアンスが加わり、ヴォルネイの良さが引き出されている。綺麗な酸が全体を引き締めた印象にしている。

ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・シャンパン

'96 *VOLNAY 1er cru Champans*

Dm.Marquis D'Angerville

26,000

* ヴォルネイ村の名門。赤系果実の香りと鉄・ミネラル・シナモンの香りが心地よく、果実味が詰まって濃厚な味わい。

タニックで余韻も長く、シルキーで繊細な品格を感じさせる逸品。

ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・クルティエ・セクション

'05 *VOLNAY 1er cru Courtieres Selections*

Lou Dumont

11,000

* 豊かな花やフランボワーズの香り。果実味と絹のようなエレガントな口当たりが楽しめる。

ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・サントノー・デュ・ミリュー

'07 *VOLNAY 1er cru Santenots du Miieu*

Comtes Lafon

28,000

* ムルソーの名手が作るヴォルネイ 1er。果実の華やかなアロマで優美で洗練された味わい。

ヴォルネイ・プルミエ・クリュ

'08 *VOLNAY 1er cru*

Georges Liguien

14,000

* ユベール・リニエの従兄弟が手掛けるワイン。4つのプルミエクリュの区画をブレンド。見事な赤系果実の香り。均整のとれた果実味と酸味を持つ。

Bourgogne Rouge

Cote de Beaune

ホスピス・ドゥ・ボーヌ・ボーヌ・キュベ・ルソー

'81 *H·D·B Beaune cuvee Rousseau* Doslandos 20,000

* なめし皮の香りと熟したフルーツ、ポートワインのニュアンスがあり、甘く感じる果実味を持つ。

ホスピス・ドゥ・ボーヌ・ボーヌ

'82 *HOSPICES DE BEAUNE BEAUNE* Brunet 26,000

* 色はオレンジがかったルビー。腐葉土・なめし皮・オレンジピールの香りがあり、熟成した事で見事なバランスになっている。

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・ムーシュ

'92 *BEAUNE 1er cru Clos des Mouches* Edmond Girardin 12,000

* クロ・デ・ムーシュは白ワインが有名だが、素晴らしいピノノワールも栽培されている。腐葉土やマッシュルーム、ドライフルーツに鉄分を感じる味わい。

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・ムーシュ

'96 *BEAUNE 1er cru Clos des Mouches* Edmond Girardin 14,000

* 熟成した香りは、スパイスと鉄分、少し青い葉の香りと、しっかりした酸・タンニンをもち、野生味を感じるワイン。

ホスピス・ドゥ・ボーヌ・ボーヌ・ブルミエ・クリュ・キュベ・ニコラ・ロラン

'97 *H·D·B Beaune 1er cru cuvee Nicolas Rolin* 18,000

* 寄贈されたボーヌの1級畑から作られるワイン。樽熟成によるスパイシーなニュアンスと厚みのある果実味が特徴ともいえる。

ボーヌ

'98 *BEAUNE* Michel Gunoux 15,000

* 湿ブルゴーニュきっての頑固さ・魅力の造り手・熟成ボトルは妖艶な香りを漂わせる。エレガントなワイン。

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・グレーヴ

'06 *BEAUNE 1er cru GREVES* Chateau de Meulsault 11,000

* 大変歴史のあるドメーヌ。ラズベリーやブルーベリーの果実アロマに、シナモン、野バラ、スパイスのニュアンス。魅力をたっぷり持つワイン。

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・レ・ブレッサンド

'12 *BEAUNE 1er cru Les Bressandes* Butter Field 13,000

* ブレッサンドは、ルロワやルイジャドなど有力生産者が多く所有する一級畑。ボーヌのフィネスとエネルギーを感じる濃密な味わい。16ヵ月バリック熟成