

Japon Rouge

< 五-ワイン >

スペリオール 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。	
エステート・ゴイチ '14 ESTATE GOICHI メルロ 柿沢	9,000
* 柿沢畑産メルロの初ヴィンテージ。樽由来のバニラ香がやや強く感じられ、黒いベリー系の果実香、渋さのタンニンも程よくまる丸みを感じられる。	
エステート・ゴイチ・カベルネ '15 ESTATE GOICHI CABERNET	7,500
* カベルネフランとカベルネソーヴィニオンのブレンドによる、柔らかなタッチと芳香豊かなワイン。	

< 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。	
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。	
'14 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。	
'15 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。	

< 小布施ワイナリー >

'14 ドメイヌソガ第一北メルロ サンシミ	11,000
* 有機栽培、無化学農薬栽培によるメルロ。第一農園と同じ土壌から作られるワインはバランスに優れている。	
'14 ドメイヌソガ第七南カベルネ ルミリアシオン	12,000
* 有低収量からのぶどうは長期熟成向き。日本のカベルネ栽培の常識を覆す痩せた土地から素晴らしいカベルネが生まれます。	
'14 ドメイヌソガ第五メルロ & タナ	11,000
* 柔らかなタッチのタナ種は、接木をしないこだわりの栽培。メルロとアッサンブラージュされた味わいはスムーズな膨らみを持つ。	

< アルプスワイン >

ミュゼ・デュ・ヴァン・マエストロ・シオジリ・シラー '17 MUSEE DU VIN MAESTRO 塩尻SYRAH	9,000
* 濃紫色。熟した黒い果実・スパイス・黒胡椒のアロマと豊かな果実味。滑らかな渋味がアクセントとなり魅力的な味わいになっている。	

Japon 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

'14 PRAIVATE RESERVE CABERNET FRANC

18,000

* 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

PRAIVATE RESERVE PINOT NOIR

'09 20,000

'10 20,000

* 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。

'14 18,000

'15 15,000

'16 15,000

プライベート・リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニヨン

PRAIVATE RESERVE CABERNET SAUVIGNON

* 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・メルロー

PRAIVATE RESERVE MERLOT

'12 20,000

'14 18,000

* 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。

プライベート・リザーヴ・キュベ・アカリ

PRAIVATE RESERVE CUVÉE AKARI

'11 15,000

'14 15,000

* カベルネソーヴィニヨン、メルロー、フランをアサンブラージュしたワイン。華やか且つとても複雑な香りと滑らかで調和のとれた品格ある味わいを持つ。

プライベート・リザーヴ・ブリリアンス

PRAIVATE RESERVE BRILLIANCE

'15 23,000

'16 23,000

* カベルネソーヴィニヨン主体にアサンブラージュしたワイン。カベルネソーヴィニヨン、メルロー) 複雑な香りと柔らかな渋みを持つ。

プライベート・リザーヴ・メドウズ

PRAIVATE RESERVE MEADOWS

'15 15,000

'16 15,000

* メルローを主体にアサンブラージュしたワイン。(メルロー、カベルネソーヴィニヨン、フラン) ハーブやスパイスの香りとしっかりとした渋みを持つ。

プライベート・リザーヴ・フラワー

'16 PRAIVATE RESERVE FLOWER

15,000

* カベルネフランを主体にアサンブラージュしたワイン。(カベルネフラン、メルロー) ベリー、ミント、バニラなどの香りと柔らかな渋みを持つ。

プレミアム・メルロー

'15 PREMIUM MERLOT

18,000

* 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

AUTUMN COLORS ルージュ

'16 11,000

'17 11,000

* メルロー、マスカットベリーA、カベルネ・ソーヴィニヨンを混醸し、柔らかな味わいに仕上げている。

Japon Rouge

< 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	10,000
* 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	18,000
* 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 塩尻メルロー	9,600
* 契約農家の栽培する上質なメルローを樽熟成させたリッチさを感じる味わい。	
'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。	
'11 マスカットベリーA ミズナラ樽	9,000
* 落ち着いた印象。白檀の甘い香りをもち、充実した果実感とアフターには木樽の香りが感じられる。	
'12 岩垂原メルロー	16,000
* 重厚な印象をうけるブルーベリーの皮やジャムのフレーバ。スパイスのニュアンスとレベルの高いタンニンが今後の成長をさらに期待させる。長熟タイプ。	
'14 マスカットベリーA	7,000
* わたあめやカラメルを思わせる甘いフレーバーとストロベリージャムの果実感があり、タンニンが無い分スムーズな口当たり。	
'16 マスカットベリーA	7,000
* 軽くフルーティーな口当たりだが、特徴の品種の酸の印象も果実味と見事な調和を見せる。	

< Votano winery >

'09 ^{カベルネ・フラン} 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。	

< サントリー登美の丘ワイナリー >

'84 登美	30,000
* 8年がファーストリリースの登美。フランスボルドースタイルのワインを目指した歴史的にも希少なワイン。	

< 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。	
* 若草や青りんご・ライムを思わせる清々しい果実味に、しっかりとした酸の味わい。	

< Domaine Takahiko >

'09 ^{ヨイチノボリ・パストゥグラン} Yoichi Nobori Passetoutgrain	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。	

Japon Rouge

< 丸藤葡萄酒 >

'02	ルバイヤート 塩尻収穫	メルロー	13,000
* 塩尻市の10件の契約農家が栽培したメルローを12か月樽熟成をさせ、ミディアムなタッチに仕上げたワイン。様々な料理と楽しめるバランス力を持つ。			
'03	ルバイヤート	メルロー	12,000
* 勝沼産のメルローにて醸造。豊かな果実味とエレガントな担任を持つワイン。バランスの良さが表れている。			
'04	ドメーヌ・ルバイヤート		16,000
* ボルドースタイルの品種のブレンドから作られるバランスの取れたワイン			
'04	プティ・ドメーヌ・ルバイヤート		10,000
* 滑らかな味わいにビターチョコレートのようなフレーバを持つワイン。メルロ主体で醸造される。			
'05	ドメーヌ・ルバイヤート		16,000
* 勝沼産葡萄100%使用。メルロー、カベルネソーヴィニオン、プチヴェルドのブレンド。優しい香りとアタックで柔らかな印象を持つワイン。			

< 中央葡萄酒 >

'02	キュベ三澤	プライベートリザーヴ カベルネ・ソーヴィイオン	28,000
* 山梨明野農場で栽培された葡萄を使用。厳しい選果から生まれるワインはブラックベリー、モカの香りを持ち、柔らかなタンニンがうまく調和している。			
'05	グレイス	メルロー	15,000
* 香のボリュームは大きく、ベリー、黒コショウ、ビターチョコのニュアンスがある。業種区間のある豊かな果実味と緻密な担任を持つ。			
'05	グレイス	カベルネ・ソーヴィニオン	15,000
* 明野三澤農場にて栽培された葡萄を新ダル100%で熟成させたもの。カシス、ブラックベリー、甘草の香りと密度の高いボディが特徴。			
'05	グレイス	ピノノワール	7,000
* 現在は生産していない幻となったワイン。余一で栽培されたピノノワールを使用。ザクロや熟したイチジクのような果実味とチェリーのニュアンスと程よいロースト香が感じられる。			