

# Languedoc Rouge

ドメーヌ・ドゥ・レグリエール・コート・ルセ

**'97 DOMAINE DE L'AIGUELIERE COTE ROUSSE** 14,000

\* シラー種100%で作られ、コート・ドレとは樽違い。ボリュームのあるワイン。

ドメーヌ・ドゥ・レグリエール・コート・ドレ

**'97 DOMAINE DE L'AIGUELIERE COTE DOREE** 14,000

\* 地元フランスでは入手困難な幻のワインと言われている。シラー種100%で作られ、複雑さと繊細さが口中に広がり余韻は驚くほど長い。

パンドラ

**'07 PANDORA** 7,400

\* アルザスのマルクテンペが南仏で造るワイン。ピオディナミ農法。ブルゴーニュの北部ニューイを思わせる繊細な仕上がり。

# Loire Rouge

ブルグイユ・ラ・ヴィネ・ディ・ロイ

**'93 BOURGOUIL LA VINEE DU ROY** 9,000

\* 色調は全体にややオレンジがかった赤紫色。カベルネ・フランの中では強めの作りで、タンニンは滑らかで酸味はしっかりしている。焼き野菜・ハーブ・杉の香りに加え、ピーマンのような青物を思わせる旨味を感じ、良い熟成感も楽しめます。

サンセール・ルージュ

**'06 SANCERRE ROUGE** Vacheron 12,000

\* シレックス土壌から作られる。ピノノワールを使用。ベリー、オレンジピール、バラのブーケのフレーバーを持つエレガントな味わい。

ソミュール・シャンピニー・レ・クロ

**'07 SAUMUR CHAMPIGNY LE CLOS** Clos Rougears 18,000

\* 複数の区画をブレンドしたキュベ。タンニンは柔らかく骨格のあるワインでありながら、透明感あるピュアな果実が特徴。

ソミュール・シャンピニー・レ・ポワイユ

**'07 SAUMUR CHAMPIGNY LES POYEUX** Clos Rougears 21,000

\* カベルネフランの可能性を極限まで引き上げている。ポワイユという区画から造られるワインは、酒質の強さ・複雑な味わいに偉大な存在感を持っている。

ソミュール・シャンピニー・マージナル

**'11 SAUMUR CHAMPIGNY Marginale** Roches Neuves 10,000

\* 新樽の華やかな香りと力強いタンニンを持つが、フランらしいアフターの軽やかさがある。

カトリーヌ・エ・ピエールブルトン・ブルグイユ

**'13 CATHERINE & PIERRE BRETON BOURGOUIL** 8,600

\* ロワール地方で天然酵母で発酵。ノンフィルターによって作られる。力強さの中にしなやかなタンニンを持つ。カベルネフランの真髄が感じられる。