

# Bordeaux Rouge

## Autres

<small>シャトー・ラネッサン</small> <b>'75 CHATEAU L'ANESSAN (HAUT-MEDOC)</b>	<b>20,000</b>
* 偉大なヴィンテージの1つ1975年生産。もともとバランスのとれた味わいゆえ、熟成しさらに滑らかでチャーミングなワインになっている。	
<small>ラ・クロワ・ド・ゴース</small> <b>'79 LA CROIX DE GORNE (BORDEAUX)</b>	<b>13,000</b>
* マイナーなシャトーではあるが、熟成したボルドーらしさを楽しむことができる。穏やかなトーンに腐葉土、ハーブのニュアンスがある。	
<small>シャトー・ポタンサック</small> <b>'81 CHATEAU POTENSAC (MEDOC)</b>	<b>22,000</b>
* クリュ・ブルジョワ。サンジュリアン村の第2級シャトーレオヴィルラスカーズと同じ所有者。	
<small>シャトー・セルガン</small> <b>'81 CHATEAU SERGANT (LANDE DE POMROL)</b>	<b>8,500</b>
* 豊かな果実味にオークの風味が混ざり、熟成されたタンニンとしなやかで上品な口当たりが楽しめます。	
<small>シャトー・カントメルル</small> <b>'82 CHATEAU CANTEMERLE (HAUT-MEDOC)</b>	<b>22,000</b>
* 花と混ざり合ったブラックカラントやミネラルの香りと瑞々しく華やかで舌触りはしなやか。絹のような純粋なワイン。	
<small>シャトー・ラ・クロズリー・ドゥ・グラン・プジョー</small> <b>'85 CHATEAU LA CLOSERIE DE GRAN POUIEAUX (MOULIS)</b>	<b>17,000</b>
* ムーリス築のブルジョワ級ワイン。このエリアでは優良シャトーで、カベルネS60%メルロ30%プティヴェルド5%で造られ、密度と芳香豊かなワイン。	
<small>シャトー・ジョルディ</small> <b>'89 CHATEAU JORDI (MOULIS)</b>	<b>10,000</b>
* オレンジがかったガーネット色。紅茶や土、オレンジピールの香り。柔らかく丸みがあり上品な印象。シャトー・ラトゥールの使用樽で熟成される。	
<small>シャトー・ボーリュ</small> <b>'89 CHATEAU BEAULIEU (COTES-DE-BOURG)</b>	<b>11,000</b>
* オレンジがかったルビー色。柔らかな酸味とタンニン、熟したカシス・タルや土の香りがあり、甘味は上品で繊細。	
<small>シャトー・カマンサック</small> <b>'89 CHATEAU DE CAMENSAC (HAUT-MEDOC)</b>	<b>14,000</b>
* 第5級格付け。1965年より今のオーナーに変わってからめきめきと良くなって来ている。	
<small>シャトー・サン・サトゥルナン</small> <b>'90 CHATEAU SAINT SATURRIN (MEDOC)</b>	<b>9,000</b>
* 24ヶ月の樽熟成とシュールリー状態で熟成をさせるため、より熟成感を感じる。	
<small>レルミタージュ・ド・シャス・スプリー</small> <b>'95 L'ERMITAGE DE CHASSE-SPLEEN (HAUT-MEDOC)</b>	<b>11,000</b>
* シャススプリーのセカンドワイン。カベルネ・ソーヴィニオン、メルローがほぼ割合でブレンドされ、落ち着いた味わいとバランスの良さが特徴。	
<small>シャトー・クレマン・ピション</small> <b>'97 CHATEAU CLEMANT-PICHON (HAUT-MEDOC) (1500ml)</b>	<b>15,000</b>
* ビターチョコレートやブラックチェリー・タバコの葉のニュアンス。滑らかなタンニンとふくよかな果実味が楽しめる。	
<small>シャトー・モーカイユ</small> <b>'97 CHATEAU MAUCAILLOU (MOULIS) (1500ml)</b>	<b>15,000</b>
* 綺麗なルビー色。スミレやブルーベリー・ほんのりピーマンの香り。非常に柔らかく熟成により、風味が溶け合ってエレガントなワインになっている。	
<small>シャトー・トゥール・オー・コサン</small> <b>'00 CHATEAU TOUR HAUT CAUSSAN (MEDOC) (500ml)</b>	<b>6,400</b>
* 深みのある色をしバランスが取れ、果物風味が良く濃縮されている。非の打ち所のないワイン。	
<small>シャトー・フーガ・マルドロール</small> <b>'00 CHATEAU FOURGAS MALDOROR (COTES-DE-BOURG)</b>	<b>14,000</b>
* マイナーなアペラシオンではあるが、メルローを主体とし新樽100%使用。ロースト香と凝縮感のバランスが優れている。	

# Bordeaux Rouge

## Autres

レ・ザレ・ド・カントメルル

**'06 LES ALLEES DE CANTEMERLE** (HAUT-MEDOC)

**6,000**

\* シャトー・カントメルルのセカンドワイン。レーズンやハーブ、甘草の香り。エレガントで繊細な優しい味わいに仕上がっている。

シャトー・デグイエ

**'08 CHATEAU D'AIGUIHE** (COTES-DE-CASTILLON)

**11,000**

\* メルロ80%カベルネソーヴィニオン20%から作られ、新樽のフレーバーと完熟したプラムのような甘いニュアンスを持つ。タンニンの強さも併せ持つ、パフォーマンスの高いワイン。

セニョール・デグイエ

**'14 SEIGNEURS D'AIGUIHE** (COTES-DE-CASTILLON)

**7,400**

\* シャトー・デグイエのセカンドラベル。ファーストのバランスフレーバーをそのままに、早くから楽しめるタイプ。