

Bourgogne Rouge

Cote de Beaune

コルトン・グラン・クリュ '37 CORTON G.C

Arthur Barolet et Fils

230,000

* 37年は稀に見る当たり年。伝説のカーヴでゆっくり時を過ごした歴史的なワイン。

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・グランシー・グラン・クリュ '66 CORTON GRANCEY G.C

Louis Latour

140,000

* ルイ・ラトゥールの名声を確立させたコルトン・グランシー。複数の区画をブレンドして作られるワインは、じっくり味わうことでその偉大さが感じられ

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・プルミエ・クリュ・レ・フルニエール '89 ALOXE - CORTON 1er Les Fournieres

Remoissenet

14,000

* 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

18,000

* 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。

コルトン・ルナルド・グラン・クリュ '96 CORTON RENARDES G.C

Grivelet Pere&Fils

22,000

* 深みのあるルビー色。ほんのり動物香、とても深く凝縮したチェリーやスミレの香りと絶妙なバランスを持つ。

コルトン・グラン・クリュ・クロ・ド・ラ・ヴィーニュ・オー・サン '98 CORTON G.Clos de la Vigne Au Saint

Louis Latour

14,000

* ルイ・ラトゥール社の宝石というわれるコルトン・グランシー以上のフィネスを備え、そのラズベリー・プラムに満ち溢れ、鳥獣肉の風味。

コルトン・ルナルド・グラン・クリュ '98 CORTON RENARDES G.C

Dm.Leroy

250,000

* 香りはローズ、スパイス、ジューシーなブラックベリーの花芳香を持っており、果実の甘さが感じられる。アフターにはしっかりとしたタンニンを残し、将来性が伺える素晴らしいワイン。

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

13,000

* 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

16,000

* 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・ソシージュ

'99 *POMMARD 1er Saussilles*

Mussy

14,000

* 「ポーヌのワインの花」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

15,000

* 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。

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