

Bourgogne Blanc

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・コンベット

'85 PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Les Combets Remoissenet 34,000

* 黄金色でドライフルーツ、ナッツ、アプリコットのフレーバーとミネラル、ふくよかなポテンシャル。若さと熟成が混在するワイン。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・ルフェール

'90 PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Referts Etienne Sauzet 42,000

* ワインにこもる濃密さ、垂字の輪郭、繊細さをまねできる造り手は稀であると言われるほど評価され、ムルソーに誓い味わい。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・ペリエール

'90 PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Perrieres Etienne Sauzet 45,000

* ピュリニーの模範と言われるソゼ。自社農場から造られるワイン。ボリュームと酸、果実香が共存する素晴らしい出来栄。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・クロ・ド・ラ・ピュセル

'94 PULIGNY MONTRACHET 1er Clos de La Pucellos Jean Charton 16,000

* 僅か1ヘクタールの傑出した畑から作られる逸品。単独所有畑（モノポール）上品で果実味あふれたスタイル。優雅で繊細、熟成し始めでバランスのとれた味わい。酸にキレとハリを感じエレガントなワインになっている。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・フォラティエール

'96 PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Folatieres Etienne Sauzet 34,000

* 色調は熟成を感じさせるやや濃いめの金色。モカヤバター香りがある。蜂蜜、スモーキーな樽、ミネラル香は完全に溶け込みオイリーな舌触りと柔らかく伸びやかな酸のハーモニーが絶妙で、フィニッシュは長く心地よい。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・コンベット

'96 PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Combettes Etienne Sauzet 40,000

* ムルソーに似た小石の多い年度石灰岩。他の畑に比べグリセリンに富み、重さとふくらみを持つ。芳醇さが特徴。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・クラヴァイヨン

'96 PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Clavaillon Leflaive 45,000

* 色調は中程度の濃さの金色。少しオイリーな感じがあるが、しっかりとした酸がそれを支えている。柑橘系果実とスモーク香とミネラルが重なり、見事な調和がとれている。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・クラヴァイヨン

'01 PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Clavaillon Leflaive 40,000

* 黄金色。圧倒的な果実味とそれを支えるミネラル。蜂蜜やヘーゼルナッツ、生クリーム・バターの香りと味わいがある。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・シャン・カネ

'05 PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Champ-Canet 27,000

* ボリュームと酸とミネラルが混在する完熟佐を持つワイン。蜂蜜のアロマと長い余韻が楽しめる。

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・コンベット

'08 PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Combettes Vincent Girardin 16,000

* 輝きのある淡いイエロー。火打石・ミネラル・スパイシーな香りとローストしたナッツ・蜂蜜の香りもある。飲み応えのあるワイン。

Bourgogne Blanc

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・モルジョ

'88 CHASSAGNE MONTRACHET 1er cru Morget Remoissenet 22,000

* やや濃い目の金色。蜂蜜・洋梨・マロングラッセの香り。トロツとした舌触りがあり、酸はまだ生き生きとしておりフィニッシュは長め。

シャサーニュ・モンラッシェ

'96 CHASSAGNE-MONTRACHET Blain Gagnard 13,000

* シャサーニュ村の名門。シルキーな香りの印象を持つ。熟成酒は酸を中心に優れたバランスを持つ。

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・カイユレ

'00 CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Caillerets Amiot Guy 15,000

* ふくよかな味わい。モカのような複雑なフレーバーに蜂蜜のニュアンスが混ざり官能的。まだ力強さが残る。

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・マルク

'04 CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Clos St Marc Olivier Leflaire 15,000

* 少しトーストした樽香に熟した麦わらのアロマ。活気に満ち、素晴らしい複雑味を持つ。濃密なワイン。

シャサーニュ・モンラッシェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

'13 CHASSAGNE-MONTRACHET V.V Vincent Girardin 13,000

* 1級レショームの畑のぶどうを使用。熟したぶどうからの味わいは、赤りんごのフレーバーとともにボリューム感が楽しめる。

シャブリ・グラン・クリュ・ブランショ

'95 CHABLIS G.C Blanchot Francois Raveneau 36,000

* シャブリの名手ラヴノーが造るワイン。伝統的な小樽で仕込まれ、ミネラルに加え豊かな果実味がある。

シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ

'97 CHABLIS G.C Bougros William Fevre 17,000

* グランクリュのブーグロは、豊かなコクを持ち、たっぷりのミネラル感を特徴としている。リッチさに熟成感と滑らかさが加わったワイン。

シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ

'98 CHABLIS G.C Bougros William Fevre 17,000

* 伝統的に榎の木で醗酵熟成させ、卓越した熟成能力をもつ。

シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンテ・ド・トネル

'08 CHABLIS 1er cru Montee de Tonnerre Jean Collet 9,000

* グランクリュの横に位置する畑から非常に密度のあるワインが産まれる。柑橘系や洋梨・桃などのフルーツのアロマにシャブリらしいミネラル分。樽からの複雑さが加わっている。

シャブリ・ブレイエ・クリュ・ヴォーグロ

'09 CHABLIS 1er cru Vosgros Gilbert PICQ 8,400

* 美しい緑がかかった黄金色。酸と果実味のバランスは素晴らしく、このヴォーグロの区画は僅かに塩味を感じさせる。口いっぱいに柑橘の果実味が広がる。

Bourgogne Blanc

モンラッシェ・グラン・クリュ

'88 *MONTRACHET G.C* 68,000

* 80年代の当たり年。完熟したブドウから造られるワインは、熟成とともにより風味が感じられる。アカシア蜂蜜・マロン・赤いりんごのフレーバーがあ

シュヴァリエ・モンラッシェ・グラン・クリュ

'92 *CHEVALIER MONTRACHET G.C* Georges Deleger 46,000

* ナッツやバター凝縮した香りと熟成からくる複雑な香りがある。口当たりは柔らかいが重厚な果実味が感じられる。

ピアンヴェニュー・バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'93 *BIENVENUES BATARD MONTRACHET G.C* Etienne Sauzet 60,000

* 卓越したリッチで複雑なアロマを持ち、他の特級畑に比べ繊細なスタイルが特徴だが長く熟成する。

モンラッシェ・グラン・クリュ

'93 *MONTRACHET G.C* Etienne Sauzet 120,000

* ソゼはモンラッシェの畑こそ所有していないが、買い付けたワインであってもその素晴らしさは世界中のテイスターが評価している。

93年はまさに白ワインの王と言える貴塚。

シュヴァリエ・モンラッシェ・グラン・クリュ

'94 *CHEVALIER MONTRACHET G.C* Etienne Sauzet 63,000

* 最上のシュヴァリエに挙げられる。ロースト香とミルクィさに張り詰める様なミネラル感を持ち、それらが果実と一体になった素晴らしい状態。

モンラッシェ・グラン・クリュ

'94 *MONTRACHET G.C* Jacques Prieur 80,000

* 素晴らしい畑を持つドメヌ。23人程しか所有する造り手はあらず、ジャック・プリュールは強いスタイルではなく繊細でバランスの良いモンラッシェを

モンラッシェ・グラン・クリュ

'94 *MONTRACHET G.C* Etienne Sauzet 96,000

* ソゼの特徴といえるミネラル感そのままに熟成からくる、甘く蜂蜜のようなフレーバーが飲む人を魅了する。

モンラッシェ・グラン・クリュ

'96 *MONTRACHET G.C* Louis Latour 100,000

* 白ワインの定評のあるルイラトゥール社。その最高峰は、圧倒的なふくよかさと密度を持ち、落ち着いたその貴塚はまさに白ワインの王。

バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'98 *BATARD MONTRACHET G.C* Fleurot Larose 40,000

* フルーロ・ラローズは、サントネイに本拠地を置いており、そのスタイルは高いアルコール分とボリューム感を備え、熟成し本領を發揮する。

バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'99 *BATARD MONTRACHET G.C* Louis Latour 32,000

* ブルゴーニュのネゴシアンルイ・ラトゥール社によるバタールは、この畑ならではのボリュームがあり、樽香とのバランスもとれている。

蜂蜜・アプリコット・黄りんごのニュアンスを持つ。ポテンシャルも秘めたワイン。

シュヴァリエ・モンラッシェ・レ・ドゥモワゼル

'99 *CHEVALIER MONTRACHET LES DEMOISELLES* Louis Lato 32,000

* ルイ・ラトゥール社と2社のみが所有する特別な区画。力強いミネラル感とオークによるナッツ香。完成されたバランスは、この土地と作り手によるもの。

モンラッシェ・グラン・クリュ

'00 *MONTRACHET G.C* Fleurot Larose 90,000

* 年間でも1樽もしくは、それに満たない年もある少量生産。区画はDRC・ルフレヴと隣接しており、ボリューム感のあるスタイル。

ホスピス・ド・ボヌ・バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'01 *H.D.B BATARD MONTRACHET G.C* 38,000

* ナッツやバターを連想させる複雑な香りが豊かに広がり、オイリーで滑らかな印象。厚みのあるボディと凝縮された風味が楽しめる。

バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'08 *BATARD MONTRACHET G.C* Philippe Brenot 28,000

* 熟れた果物と焼いたオークの香り、豊満で興行きがあり柑橘類のニュアンスを持った風味に満ち溢れている。

Bourgogne Blanc

ムルソー・ブルミエ・クリュ・グット・ドール

'69 *MEURSAULT 1er cru Goutte D'Or*

Alain Coche Bizouarel

32,000

* 1940年設立のドメーヌ。白の秀逸年で蔵出しのためコンディションは良く、シャンピニオン、蜂蜜、杏のコンポートのようなフレーバーとボリューム感。

ムルソー・ブルミエ・クリュ・シャルム

'69 *MEURSAULT 1er cru Charmes*

Alain Coche Bizouarel

32,000

* 秀逸年とされる69年。芸術ともとれる年を重ねた熟成香とドライフルーツを思わせる味のニュアンス。

ムルソー・レ・ペリエール・ブルミエ・クリュ

'88 *MEURSAULT LES PERRIERES 1er cru*

Albert Glivault

40,000

* 厚みのある芳醇なワイン。ヘーゼルナッツ・ミネラル・柑橘類の香り。酸が綺麗で、口の中で旨味を伴った果実が広がりエレガントで複雑性豊かな味わい。十分に熟成したムルソーが楽しめる。

ホスピス・ド・ボヌ・ムルソー・ブルミエ・クリュ・シャルム

'92 *HDB MEURSAULT 1er cru Charmes*

Patriarche P&F

22,000

* 熟した赤りんご、ナッツ、マロングラッセのような熟成香をもち、豊かなボリュームを備えている。

ムルソー

'99 *MEURSAULT*

Philippe Delagrangé

10,000

* 熟した果実や軽いトリュフ・カリン・蜂蜜の複雑な香りがある。コクやリッチさと共に熟成による風味が楽しめる。

ムルソー・ブルミエ・クリュ・グット・ドール

'99 *MEURSAULT 1er cru Goutte D'Or*

Comtes Lafon

36,000

* 『黄金の雫』という意味の名の通り、ゴールドの液体から力強い香りと豊潤でキレも合わせ持った味わいが楽しめる。

ムルソー

'09 *MEURSAULT*

Michel Caillot

9,200

* 有機農法、自然酵母、ノンフィルターと自然派志向で造られる白ワインは、綺麗な柑橘系フルーツの芳香と十分なミネラルと柔らかな質感が特徴。

ムルソー・レ・リムザン

'09 *MEURSAULT "Le Limozin"*

Paul Garaudet

10,000

* 1級畑ジュヌグリエールとシャルムに隣接する好立地な畑。果実味に溢れ甘く濃厚でフィニッシュは長く複雑性に富んだ味わい。

ムルソー・クロ・ド・ラ・パール

'09 *MEURSAULT CLOS DE LA BARRE*

Comtes Lafon

34,000

* ムルソーの巨匠コントラフオンの造るモノポール。柑橘類、りんごのアロマと果実味、木の樽、甘い蜂蜜にミネラルのニュアンスを備えるワイン。

ムルソー・レ・グラン・シャロン

'10 *MEURSAULT Le Grands Charrons*

Philippe Bouzereau

10,000

* 樹齢30年のシャルドネをオーク樽とステンレスタンクで18ヵ月熟成。アーモンドやバターのアロマとミネラル感のあるシャープな味わいが特徴。

ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ

'10 *MEURSAULT V.V*

Vincent Girardin

10,000

* ナッツや花の甘い香りがあり、力強くボリューム感充分なワイン。

Bourgogne Blanc

コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ
'94 CORTON-CHARLEMAGNE G.C Bonneau du Martray **40,000**

* コルトン・シャルルマーニュを代表する作り手の一人。色は黄金色。ヘーゼルナッツ・洋梨・桃の缶詰めのような甘い香りがある。力強いミネラルとボディの厚み。芯がしっかりしていて余韻は長い。

コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ
'96 CORTON-CHARLEMAGNE G.C Vincent Girardin **36,000**

* 綺麗な花の香りと甘く上品な苦味を持った色々なフルーツ。複雑なハーブ香と見事な酸味とミネラル感がありアフターも長い。

コルトン・ヴェルジェンヌ・ブラン・グラン・クリュ
'01 H.D.B CORTON VERGENNES BLANC G.C **28,000**

* 生産量が少なく希少な白ワイン。爽やかな果実味とクリーミーでぶどうの甘味も感じつつ、しっかりとした酸がアフターに残る。

コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ
'01 CORTON-CHARLEMAGNE G.C Olivier Leflaive **34,000**

* コルトンを中心にラドリ、セルニ、ペルナンヴェルジュレスの3つの村のブドウをブレンド。長期熟成に耐えられる強さを持つ。

Bourgogne Blanc

サン・トーバン・シャン・ティロン

'89 SAINT-AUBIN CHAMP TIRANT

Patrick Clerget

8,400

* シェリー酒に似た複雑な旨味と香ばしさが充満しており、こってりとした完熟果実に風味とミネラルに溢れている。

ボーヌ・クロ・ド・ムシュ・ブルミエ・クリュ

'96 BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1er cru

Yves Darvot

18,000

* ボーヌ一級の中で最も名高い「蜜蜂の畑」の名で呼ばれ、大変希少なワイン。スモーキーで柑橘類・バニラ・蜂蜜焼ローストしたアーモンド・レモンの香

ブルゴーニュ・ブラン・レ・ラヴリー

'10 BOURGOGNE BLANC Les Ravvy

Pierre Damoy

8,000

* シャンベルタンの大所有者が造る珍しい白ワイン。オーク樽熟成によるトースト、バニラのニュアンスときりっとした酸・ミネラル感のバランスを楽しめ

ブルゴーニュ・ブラン

'12 BOURGOGNE BLANC

Joseph Roty

8,000

* 醸造には天然酵母のみを使用。ピノブラン主体で造られ、フレッシュフルーツをほおばるような気さくなワイン。

ペルナン・ヴェルジュレス・ヴィエイユ・ヴィーニュ

'13 PERNAND VERGELESSES V.V

Vincent Girardin

11,000

* 500Lの樽で澱とともに熟成をさせており、複雑さがありミネラル・フルーツ・ほろ苦さを感じられる。