

Champagne

マリエ・デュメ・トラディション

MARIE DEMETS TRADEITION (1/2)

5,000

*シャンパーニュでは数少ない有機栽培のブドウによるシャンパン。しっかり熟成したイーストおフレーバーを持つ。

ボランジェ・スペシャル・キュヴェ

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE (1/2)

9,000

*アイ村の名門シャンパンメゾン。ボディ、バランス、フィネスを持ち、5~10年熟成のリザーヴワインを用いた高い品質のシャンパン。

ルイナール・ロゼ

NV RUINART ROSE(1/2)

9,000

*ピンクを帯びた色合い。洗練されたエレガントな味わい。赤い果実のアロマを持つ。

ジャン・ラルマン・トラディション

NV JEAN LALLEMENT TRADITION

12,000

*透明感のある果実は、良く熟して非常にフローラル。深みのある豊潤さと酸・ミネラルのバランスは素晴らしい。

シャンシーラ・ブラン・ド・ブラン

NV CHINCHILLA BLAN DE BLANC

12,000

*オジェ村のブドウ100%のシャルドネを使用。白い果実にほのかなトースト香が備わり、エレガントな味わい。

'12 登美の丘 甲州スパークリング

12,000

*シャンパン製法にて2次醗酵と16ヶ月熟成。柑橘系の香りと繊細な味わいを持つ。

ルイナール・ブラン・ド・ブラン

NV RUINART BLAN DE BLANC

15,000

*世界最古のシャンパンメゾン。コート・デ・ブランとモンターニュ・ド・ランスのシャルドネを中心に醸造される。柔らかな参が特徴。

シャルル・エドシック・ブリュット・レゼルヴ

NV CHARLES HEDSICK BRUT RESERVE

15,000

*40%を10年熟成させたりザーヴワインで仕上げるといったこだわりゆえ、イーストの複雑さとミネラルがあり、プレステージワイン並みの味わい。

ランソン・ノーブル・キュヴェ

'00 LANSON NOBLE CUVÉE

16,000

*マロラクティック醗酵を行わないことで有名。ミネラル感がしっかりしており、火打石のニュアンスと蜂蜜のような凝縮感がある。

ジャン・ラルマン・ミレジム2010年

'10 JEAN LALLEMENT Millesime

17,000

*良年のみ生産されるトップキュベは香ばしさやナツメグのアロマ、アカシアやトーストとミネラルが見事に調和している。

ドン・ペリニオン 2006年

'06 DOM PERIGNON

24,000

*澄んだ印象の変わりから華やかさが徐々に表れ、上品な甘みと苦みに。ヨードのニュアンスがある。

ロジェ・ブリュン・レゼルヴ・ファミーユ・エノテーク

'00 ROGER BRUN RESERVE FAMILLALE Oenothèque

29,000

*グランクリュのみを贅沢に使用。ピノノワールとシャルドネを使用しオーク樽でマロラクティック醗酵をし、バター、蜂蜜、リンゴの華やかな香りを持つ。

コトー・シャンブノワ・ラ・コート・オー・ザンファン

Bollinger

'09 COTEAUX CHAMPENOIS LA COTE AUX ENFANTS

30,000

*素晴らしいブドウのを来の年だけに作られるボランジェの赤ワイン。アイ村のピノノワールを使用。

ドン・ペリニオン 1998年

'98 DOM PERIGNON

35,000

*最も有名なシャンパンの一つ。その味わいは、完成度が高く熟成を重ねるにつれ、本領を発揮していく。

ペリエ・ジュエ・ベル・エポック・スペシャル・レゼルヴ 1985年

'85 PERRIER JOUET BELLE EPOQUE SPECIAL RESERVE

40,000

*エミール・ガレのデザインした白いアネモネが特徴のボトル。熟成からのナッティーで複雑な香りとエレガントな口当たりが楽しめる。

フィリポナ・クロ・デ・ゴワセ2000年

'00 PHILIPPONAT CLOS DES GOISSES

40,000

*シャンパーニュ地方では珍しいモノポール畑。特級アイ村のピノノワール主体で8~10年の瓶熟を行う。複雑でパワフルな味わいを持つシャンパン。

Champagne

クリュッグ・ロゼ・ブリュット

NV KRUG ROSE BRUT

42,000

* 3種のぶどうをブレンド。幅広いヴィンテージのワインを調合し、スタイルを確立、瓶熟も加わり官能的で大胆な味わいを持つ。

ブルーノ・バイヤール・レ・メニル 1990年

'90 BRUNO PAILLARD LE MESNIL

50,000

* ル・メニル・シュール・オジェのシャルドネを使用。白い花やフレッシュハーブ、焼立てのトーストのフレーバー。熟成香と引き締まった味わいを持つ。

アンリ・ジロー・フュ・ド・シェーヌ 2000年

'00 HENRI GIRAUD Cuvee Fut de Chene

50,000

* アイ村の最良ピノノワールを主体とし、6年の熟成をさせたもの。シナモン、カリン、パングリエの圧倒的な凝縮感をもつ。

ドン・ペリニオン 1985年

'85 DOM PERIGNON

65,000

* 80年代のグレートヴィンテージ。アプリコット、無花果、干しブドウ、ドライフルーツの香り。アーモンドのキャラクターと豊かで丸みを帯びた味わい。