

# 1/2 Bouteilles Bourgogne Rouges

1989<BOURGOGNE> (Bouchard Pere&Fils)	ボヌ・グレーヴ・ヴィーニュ・ドゥ・ランファン・ジュス <i>Beaune Greves Vigne de l'Enfant Jesus</i>	16,000
	* 当たり年のワインで、口当たりは優しいがタンニンがしっかり残る。	
1998<BOURGOGNE> (Jean Marc Pillot)	シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・モルジョ <i>Chassagne-Montrachet 1er Morgeot</i>	7,000
	* 自然派スタイルのワイン。ヴィンテージより若く強さを感じる味わい。まだまだ熟成に耐える骨格を持つ。	
2000 <BOURGOGNE> (Jouis Latour)	ニュイ・サン・ジョルジュ <i>Nuits-Saint-Georges</i>	6,600
	* エレガントでチェリーやスグリなどの果実実にトリュフを思わせる香ばしく滑らかなタンニンを持つ。	
2001 <BOURGOGNE> (Louis Latour)	シャトー・コルトン・グランシー・グランクリュ <i>Chateau Corton Grancy G.C</i>	10,000
	* コルトンGCの3つの区画のブレンド。社のフラッグシップワインで、華やかさ、フィネスを兼ね備える。	
2002 <BOURGOGNE> (Gros F&S)	オート・コート・ド・ニュイ <i>Hautes Cotes de Nuits</i>	4,000
	* 柑橘系の酸と豊かな果実香があり、味わいは果実の深みが出始めており丸みを帯びた印象。	
2002 <BOURGOGNE> (Philippe Leclerc)	ブルゴーニュ・レ・ボン・バトン <i>Bourgogne Les Bons Batons</i>	5,000
	* 力強いワインを作るドメーヌ。熟成し複雑さも備わっている。	
2002 <BOURGOGNE> (Faiveley)	メルキュレイ・ブルミエクリュ・クロ・デ・ミグラン <i>Mercrey 1er cru Clos des Myglands</i>	6,200
	* 単独所有畑。際立った赤いベリー系の豊かな果実味とシルキーでマイルドな味わい。	
2002 <BOURGOGNE> (Michel Gros)	ヴォーヌ・ロマネ <i>Vosne Romanee</i>	7,400
	* ブラックベリーやスパイスの凝縮した果実味と骨格あるしっかりした味わい。	
2002 <BOURGOGNE> (Drouhin Laroze)	ジュヴィレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ラボー・サン・ジャック <i>Gevrey Chambertin 1er Labaux St.Jacques</i>	9,400
	* 動物的なニュアンスの複雑な香りと果実味に富んだボリューム感ある味わい。	
2003 <BOURGOGNE> (Rene Leclerc)	ジュヴィレ・シャンベルタン <i>Gevrey Chambertin</i>	7,800
	* クラシカルなスタイル。熟成を経てタンニンが溶け込み綺麗な調和が楽しめる。	
2004 <BOURGOGNE> (Georges Roumier)	モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ド・ラ・ブジエール <i>Morey Saint Denis 1er cru Clos de la Bussiere</i>	14,000
	* 果実味のボリューム感と滑らかなタンニンが感じられ、瑞々しいミネラルの余韻が長く続く。	
2004 <BOURGOGNE> (Gros F&S)	クロ・ヴージョ・ミュジニー・グランクリュ <i>Clos Vougeot Musigni G.C</i>	15,000
	* クロ・ヴージョの最上の区画。果実の凝縮した味わいは、プラムやダークチェリーのコンポート、トゥニーポートのニュアンスがあり、複雑さも兼ね備える。	
2007 <BOURGOGNE> (Philippe Leclerc)	ジュヴィレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ラ・コンブ・オー・モワンヌ <i>Gevrey Chambertin 1er cru la Combe aux Moinc</i>	9,000
	* G.シャンベルタンの1級畑でも最上クラスに位置づけられる。ノンフィルターゆえ、濃密なタンニンを持つ。	
2009 <BOURGOGNE> (Thierry Mortet)	ジュヴィレ・シャンベルタン <i>Gevrey Chambertin</i>	7,000
	* 赤い果実の華やかな香り。エレガントで繊細な風味に溢れ、優しさが感じられる味わい。	
2010 <BOURGOGNE> (Mongeard-Mugneret)	エシェゾー <i>Echezeaux</i>	15,000
	* 透明感のあるルビー色。熟したチェリーやなめし皮を思わせる香りとタンニンも豊かで洗練された味わい。	

# 1/2 Bouteilles Bourgogne Rouges

2010 <BOURGOGNE> (Jaques-Frederic-Mugnier)	ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエクリュ・クロ・ド・ラ・マルシャレ <i>N.S.G 1er Clos de la Marechale</i>	10,000
	* 溶かしたビターチョコや黒系果実のしっかりとした甘さ・コク・樽香があり、凝縮した味わい。	
2010 <BOURGOGNE> (Fontaine Gagnard)	シャサーニュ・モンラッシェ <i>Chassagne Montrachet</i>	5,200
	* 名門一族が造る赤ワイン。バランスに優れ、ラズベリーのニュアンスがあり高感度の高いワイン。	
2011 <BOURGOGNE> (La Pousse d'Or)	シャンボール・ミュジニー <i>Chambolle Musigny</i>	13,000
	* ブスドールのワインはピュアで洗練されており、果実味・酸・そしてタンニン。それぞれの要素が高次元でバランス良くまとめられている。	