

# 1/2 Bouteilles Bourgogne Blanc

1986 <BOURGOGNE> (Louis Jadot)	サントーバン <b>Saint-Aubin</b> * 熟した蜜のフレーバーを持ち、穏やかな味わいとなっている。	9,000
1987 <BOURGOGNE> (Louis Jadot)	サヴィニー・レ・ボヌ <b>Savigny Les Beaune</b> * リンゴや南国フルーツの香り。生き生きとしてまるやかでバランスが良い。	8,000
1988 <BOURGOGNE> (Chablisienne)	シャブリ・グラン・クリュ・レ・クロ <b>Chablis Grand Cru Les Clos</b> * シャブリ地区の特級畑の中で、最も広い面積を誇るレ・クロ。 ミネラル感と熟成感によりプレステージシャンパンを彷彿させる。	10,000
1995 <BOURGOGNE> (Ponsot)	モレ・サン・ドニ・クロ・デ・モン・リュイザン <b>Morey Saint Denis Clos des Monts Luisants</b> * 濃い黄金色。アカシアの蜂蜜や白い花・洋梨の香り。余韻に穏やかな酸味が残る。	14,000
2000 <BOURGOGNE> (Chateau Fuisse)	プイイ・フュイッセ <b>Pouilly Fuisse</b> * 南国フルーツや熟成香と酸が複雑に混じりあい、一層深みが増している。	6,800
2003 <BOURGOGNE> (Fleurot-Larose)	シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・アベイ・ド・モルジョ <b>Chassagne-Montrachet 1er Abbaye de Morgeot</b> * きめ細かな酸味とアカシアの蜂蜜の甘く複雑な香りと長い余韻が楽しめる。	10,000
2009 <BOURGOGNE> (William Fèvre)	シャブリ・グラン・クリュ・フルショーム <b>Chablis 1er cru Fourchaume</b> * 凝縮感があり蜜のように甘い果実の風味と心地よい酸味。ほのかに香る樽香が絶妙なバランス。	5,800
2010 <BOURGOGNE> (Bouchard P&F)	ムルソー <b>Meursault</b> * エレガントでピュアな味わいと、白い花やミネラルを思わせるニュアンスがあり、重たく粘性のあるワイン。	6,200
2010 <BOURGOGNE> (Chateau de la Velle)	<b>Meursault Clos de la Velle</b> * 白い花、アカシア、バニラ、ナッツ等のフレーバー。エレガントな参、ミネラルのレベルが高い名門ドメーヌ。	6,000
2011 <BOURGOGNE> (Olivier Leflaive)	ピュリニー・モンラッシェ <b>Puligny Montrachet</b> * バターやブリオッシュ、熟したマンゴーのアロマが魅力的。穏やかな酸味とほんのり苦味のアクセントがある。	5,600
2011 <BOURGOGNE> (Joseph Drouhin)	シャブリ・レゼルヴ・ド・ヴォードン <b>Chablis Reserve de Vaudon</b> * 淡い黄金色。爽やかなシトラス系の香りとミントやレモングラス。生き活きとした上品酸が魅力。	4,200
2014 <BOURGOGNE> (Damp Freres)	シャブリ・グラン・クリュ・フルショーム <b>Chablis 1er cru Fourchaume</b> * 完熟したぶどうを手摘みし、木樽に熟成。凝縮感とまとまりは、この作り手ならではの。	4,000