

# Japon Rouge

## < 五ーワイン >

スペリオール <b>N. V SUPERIOR</b>	7,000
* ヴィンテージ違いのメルロー、カベルネソーヴィニオンをブレンドし、新樽にて熟成させ上品な味わいと香りを持つ。	
エステート・ゴイチ <b>'14 ESTATE GOICHI メルロ 柿沢</b>	9,000
* 柿沢畑産メルロの初ヴィンテージ。樽由来のバニラ香がやや強く感じられ、黒いベリー系の果実香、渋さのタンニンも程よくまる丸みを感じられる。	
エステート・ゴイチ・カベルネ <b>'15 ESTATE GOICHI CABERNET</b>	7,500
* カベルネフランとカベルネソーヴィニオンのブレンドによる、柔らかなタッチと芳香豊かなワイン。	

## < イツツワイン >

シャトー・イツツ <b>'00 CHATEAU IZUTSU</b>	18,000
* 井筒ワインが作るスープリームと並ぶ最高峰ワイン。メルローの特徴といえるしなやかさが偉観なく発揮されている。	
<b>'09 NAC メルロー・スープリーム</b>	13,000
* イツツワインの最高峰。選別された最良のブドウは力強く、バランスのとれた味わい。醸造され長く楽しめるタイプになっている。	
シャトー・イツツ <b>'12 CHATEAU IZUTSU</b>	14,000
* 『サクラワインアワード』でベスト国際ワイン賞を受賞。メルロー100%。新樽100%にて17ヶ月熟成。	
<b>'14 NAC メルロー 樽熟</b>	9,000
* 収穫量を制限して完熟させたメルローを使用し、オーク樽で熟成。針葉樹の深い香りと濃い色調と木苺やジャムの重厚な味わい。	
<b>'15 NAC カベルネ・ソーヴィニオン 樽熟</b>	9,000
* 良く熟したカベルネ・ソーヴィニオンを新樽にて熟成。樽からのタンニンが加わり、力強い味わいが楽しめる。	

## < 小布施ワイナリー >

<b>'14 ドメイヌソガ第一北メルロ サンシミ</b>	11,000
* 有機栽培、無化学農薬栽培によるメルロ。第一農園と同じ土壌から作られるワインはバランスに優れている。	
<b>'14 ドメイヌソガ第七南カベルネ ルミアシオン</b>	12,000
* 有低収量からのぶどうは長期熟成向き。日本のカベルネ栽培の常識を覆す痩せた土地から素晴らしいカベルネが生まれます。	
<b>'14 ドメイヌソガ第五メルロ &amp; タナ</b>	11,000
* 柔らかなタッチのタナ種は、接木をしないこだわりの栽培。メルロとアッサンブラージュされた味わいはスムーズな膨らみを持つ。	

# Japon Rouge

## < 城戸ワイナリー >

プライベート・リザーヴ・カベルネ・フラン

'12 PRAIVATE RESERVE CABERNET FRANC

11,000

\* スミレ・さくらんぼ・ハーブ・赤い果実などを連想させるチャーミングな香りと丸みのあるふくよかで優しい味わい。

プライベート・リザーヴ・ピノ・ノワール

'12 PRAIVATE RESERVE PINOT NOIR

11,000

\* チャーミングで繊細なピノノワールの個性が表現され、ストレートでピュアな味わい。

プライベート・リザーヴ・メルロー

'12 PRAIVATE RESERVE MERLOT

13,000

\* ブラックベリー、ローズマリー、カラメルなどの複雑な香りと重厚感あるしっかりとした味わいを持つ。

プレミアム・メルロー

'13 PREMIUM MERLOT

10,000

\* 樽熟成から作られる複雑な香りと柔らかでふくよかな味わいを持つ。

オータム・カラー・メルロー

'14 AUTUMN COLORS MERLOT

7,000

\* 赤い果実を思わせるベリー系のアロマやハーブ、スパイスを感じさせる香り。酸味もほど良く、旨味のある柔らかな渋味を持った赤ワイン。

オータム・カラー・ルージュ

'16 AUTUMN COLORS ルージュ

8,000

\* メルロー・マスカットベリーA・カベルネソーヴィニオンを混醸し、柔らかな味わいに仕上げています。

## < Votano winery >

カベルネ・フラン

'09 Cabernet Flanc

8,000

\* 柔らかなタンニンと酸が口の中で心地よく広がります。畑の中を程良く表現し、古樽で一年熟成しカカオの香りも感じられる。

## < サントリー登美の丘ワイナリー >

'84 登美

30,000

\* 8 2 年がファーストリリースの登美。フランスボルドースタイルのワインを目指した歴史的にも希少なワイン。

## < Rue de Vin >

'13 ドゥー・ローブ・ヴィオレット

10,000

\* カベルネSとメルローを3：1で混醸。スパイシーで広がりのある味わいで、単一にはない複雑さを持つ。

'12 メルロー

10,000

\* 冷涼な地域ならではの柔らかで軽やかなタッチに仕上がっているが、ブドウの良い部分だけが抽出されたかのようなワイン。

## < Domaine Takahiko >

ヨイチノボリ・キュムラ・ピノノワール

'09 Yoichi Nobori Kyumura Pinot Noir

9,000

\* 小布施ワイナリーの曾我彰彦氏の弟『曾我貴彦』さんが北海道余市登町にて立ち上げたワイナリー。木苺を思わせるチャーミングな骨格を感じる味わい。

ヨイチノボリ・パストゥグラン

'09 Yoichi Nobori Passetoutgrain

9,000

\* ブルゴーニュ地方のパストゥグランをイメージして醸造されたもの。特にスパイシーさとブドウ本来の旨味が楽しめる。

# Japon Rouge

## <サントリー塩尻ワイナリー>

'03 マスカットベリーA 和樽仕込み	10,000
* ミズナラ樽にマスカットベリーAを樽熟させました。若い内は華やかなココナッツ香があり、熟成により落ち着きを持ち素晴らしい味わいに成長している。	
'04 塩尻メルロー	9,600
* 契約農家の栽培する上質なメルローを樽熟させたリッチさを感じる味わい。	
'09 岩垂原メルロー	18,000
* 完熟したメルローだけを使い、フレンチオーク樽にて約19ヵ月熟成させ、より凝縮のある味わいと将来性のあるワイン。	
'10 岩垂原メルロー	18,000
* フランスの国際ワインコンクールで金賞。日本ワイン特別賞を受賞。厳しい選果による熟成感とフレンチオークによる複雑さを備えたプレミアムワイン。	
'11 マスカットベリーA ミズナラ樽	9,000
* 落ち着いた印象。白檀の甘い香りをもち、充実した果実感とアフターには木樽の香りが感じられる。	
'12 岩垂原メルロー	16,000
* 重厚な印象をうけるブルーベリーの皮やジャムのフレーバ。スパイスのニュアンスとレベルの高いタンニンが今後の成長をさらに期待させる。長熟タイプ。	
'14 マスカットベリーA	7,000
* わたあめやカラメルを思わせる甘いフレーバーとストロベリージャムの果実感があり、タンニンが無い分スムーズな口当たり。	
'14 塩尻メルロー	9,000
* 樽熟由来のバニラ香と果実のフレーバーが混じり合い、ボリュームとタンニンのバランスが非常にうまくとれており、時間とともに広がりも増していく。	
'15 塩尻メルロー	9,000
* 若々しいフレーバー。青い植物的な印象だが徐々にその硬さがとれるとともに果実の香りと程よい樽香が感じられ充分楽しめる味わいになる。	
'16 マスカットベリーA	7,000
* 軽くフルーティーな口当たりだが、特徴の品種の酸の印象も果実味と見事な調和を見せる。	