

Bourgogne Blanc

(税込み)

ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・コンベット

'85 PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Les Combettes Remoissenet 41,800

* 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・プルミエ・クリュ・クロ・ド・ラ・ピュセル

'94 PULIGNY-MONTRACHET 1er Clos de La Pucellos Jean Charton 22,000

* 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・プルミエ・クリュ・レ・フォラティエール

'96 PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Folatieres Etienne Sauze 49,500

* 色調は熟成を感じさせるやや濃いめの金色。モカやバター香りがある。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・プルミエ・クリュ・レ・コンベット

'96 PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Combettes Etienne Sauzet 49,500

* 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・プルミエ・クリュ・クラヴァイヨン

'96 PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Clavaillon Leflaive 59,400

* 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・プルミエ・クリュ・クラヴァイヨン

'14 PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Clavaillon Leflaive 52,800

* 洗練されたポテンシャルを秘めており、鮮明な果実の風味がある。極上のワイン。

Bourgogne Blanc

(税込み)

<small>シャサーニュ・モンラッシェ</small> '96 CHASSAGNE-MONTRACHET	Blain Gagnard	19,800
* 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。		
<small>シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・カイユレ</small> '04 CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Caillerets	Louis Latour	23,100
* ボリュウム感を備え、トースト香に熟したぶどうのフレーバーを持ち、濃密なワインとなっている。		
<small>シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クロ・ド・ラ・トリュフィエール</small> '05 CHASSAGNE-MONTRACHET 1er Clos de la Truffiere	Vincetn Girardin	31,900
* 高いレベルのワインを作り続ける作り手。ミネラル感、白い花と蜂蜜、洋梨のフレーバーが感じられる。		
<small>シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ</small> '97 CHABLIS G.C Bougros	William Fevre	16,500
* 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。		
<small>シャブリ・グラン・クリュ・レ・プリユーズ</small> '02 CHABLIS G.C Vaudesir	Vicomte Bernard de Romanet	16,500
* 程よい酸が心地よく、シャブリ・グラン・クリュらしい豊かなミネラル感が楽しめる。		
<small>シャブリ・グラン・クリュ・レ・クロ</small> '02 CHABLIS G.C Les Clos	Gerard et Lilien Duplessis	18,700
* 熟成により複雑な味わいに発展している。ミネラルと果実味に溢れる味わい。		
<small>シャブリ・グラン・クリュ・ヴォーデジール</small> '05 CHABLIS G.C Les Preuses	Jean et Sebastien Dauvissat	19,800
* シャブリらしいミネラルが引き出され、丸みを帯びた味わい。奥行きや余韻の長さはさすがグランクリュ。		
<small>シャブリ・グラン・クリュ・ヴァルミュール</small> '05 CHABLIS G.C Valmur	Jean-Claude BESSIN	19,800
* シャープな酸味に厚みのある果実味。後味を引き締めるミネラルの余韻が長く続く。		
<small>シャブリ・グラン・クリュ・レ・リス</small> '06 CHABLIS 1er cru Les Lys	Defaix Raveneau	15,400
* クラシカルなシャブリらしい強いミネラル感があり、酸に支えられた強さを持つ。		

Bourgogne Blanc

(税込み)

モンラッシェ・グラン・クリュ

'88 MONTRACHET G.C

85,800

* 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

79,200

* 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。

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

79,200

* 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

101,200

* 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おらず、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造

バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'98 BATARD MONTRACHET G.C

Fleurot Larose

79,200

* 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、熟成し本領を発揮する。

バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'99 BATARD MONTRACHET G.C

Louis Latour

66,000

* ブルゴーニュのネゴシアンの子会社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・黄リンゴのニュアンスを持つ。ポテンシャルも秘めたワイン。

Louis Latour

'99 CHEVALIER MONTRACHET LES DEMOISELLES G.C

66,000

* 2社が所有するシュヴァリエモンラッシェの特別な区画のもの。ミネラルと果実のボリュームを熟成香が複雑に混じりあう。

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

55,000

* 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

46,200

* 熟れた果物と焼いたオークの香り、豊満で奥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

(税込み)

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

44,000

*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・ボーヌ・ムルソー・シャルム・ブルミエクリュ・キュベ・アルベール・グリヴォ

'97 HOSPICES DE BEAUNE MEURSAULT CHARMES 1er

Cuvée Albert Grivault

30,800

*ムルソーの名手、アルベールグリヴォが樽熟させたワイン。パワーを感じるワインにフレンチオークのニュアンスが加わり、複雑さが増し、グランクリュを連想させる味わい。

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

53,900

*『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・レ・グラン・シャロン

'07 MEURSAULT Le Grands Charrons

Philippe Bouzereau

16,500

*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

'08 MEURSAULT

Herve Kerlaun

14,300

*ルイ・ラトゥール社のぶどうを醸造・熟成させたもの。熟した赤いりんご、カリンの甘いニュアンスが楽しめる。

ムルソー・クロ・ド・ラ・バル

'09 MEURSAULT CLOS DE LA BARRE

Comtes Lafon

49,500

*ムルソーの巨匠コントラフ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。

Bourgogne Blanc

(税込み)

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 **49,500**
*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・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 **37,400**
*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
'03 CORTON-CHARLEMAGNE G.C Bertrand Ambroise **49,500**
*強いミネラル、果実のボリューム、どれをとっても申し分ない最高の白ワインの一つ。熟成により、さらにスケールの大きさを感じる。

Bourgogne Blanc

(税込み)

サン・トーバン・ブルミエ・クリュ '94 SAINT-AUBIN 1er cru	Chartron et Trebuchet	13,200
* 熟した濃いイエローで、熟成由来のロースト香と、落ち着いた酸味が印象的。熟成シャルドネの典型。		
ポーヌ・クロ・ド・ムシュ・ブルミエ・クリュ '96 BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1er cru	Yves Darviot	24,200
* 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・レモンの香り		
ブルゴーニュ・ブラン・レ・シャルム '15 BOURGOGNE BLANC LES CHARMES	Thibault Liger Belair	12,100
* 骨格の強いワイン。柑橘、グレープフルーツのアロマにリッチでスパイシーな後味が特徴。		
ブルゴーニュ・アリゴテ '16 BOURGOGNE ALIGOTE	Marc Colin et ses FILS	7,700
* 白ワインのスペシャリスト、マルクコランの作るアリゴテ。種由来の筋の通った酸とミネラルが上品に備わっている。		
マルサネ・ブラン '17 MARSANNAY BLANC	Dominique Guillon	12,100
* 香りは、赤りんご、ミントの特徴的なフレーバーと厚みを感じる。味わいは長い余韻を残す。		
ブルゴーニュ・シャルドネ '18 BOURGOGNE CHARDONNAY	Pascal Bouchard	8,800
* シャブリを拠点にワイン作りを行っている。黄色いリンゴにほんのり樽香が感じられる。		
ブルゴーニュ・シャルドネ '18 BOURGOGNE CHARDONNAY	Martenot Mallard	9,350
* ピュリニー・モンラッシェの区画（ロルモー）のぶどうから作られる。10ヶ月樽熟により、爽やかだが引き締まった印象のワインが作られる。		
ブルゴーニュ・ブラン '19 BOURGOGNE BLANC	Francois Carillon	10,560
* ピュリニー村の5つの区画を贅沢に使用。梨やアプリコットの風味、肉厚でジューシー。		

Bordeaux Blanc

(税込み)

ドメヌ・ドゥ・シュヴァリエ・ブラン

'86 *DOMAINE DE CHEVALIER BLANC*

46,200

* 淡い麦藁色。蜂蜜、いちじく、メロン、ミネラルの香りに樽のニュアンスも混ざる。フルボディで酸も強く骨格もしっかりとした印象。

レ・フルール・ド・ラック

'18 *LES FLEURS DU LUC*

8,800

* 柑橘系の香りとバニラの甘いニュアンスがうまく調和し、ボリュームと酸味を持つスタイルに仕上がっている。

クロ・レ・ランパール

'18 *CLOS LES REMPARTS*

9,900

* 小規模ながらもクオリティーの高いワインを生産している。生き生きとした芳醇な味わいを持つ白ワイン。

シャトー・オー・ベルティヌリー

'18 *CHATEAU HAUT BERTINERIE*

11,000

* 複雑で繊細な果実感をもち、シトラスのニュアンスがはっきりしており、新樽醗酵によるボリュームで柔らかな印象を受ける。