

# Bourgogne Rouge



Cote de Beaune

(税込み)

コルトン・グラン・クリュ

'53 **CORTON G.C**

Dudet Naudin

92,400

\*非常に長熟で、未だに果実の香りも残るクラシックなスタイルのワイン。

コルトン・グレーヴ・グラン・クリュ

'85 **CORTON-GREVES G.C**

Adrien Belland

27,500

\*暗いルビー色をしてフルボディーで芳醇。風味に溢れ舌の上での存在感に満ちたワイン。

ホスピス・ド・ボーヌ・コルトン

'88 **H・D・B CORTON**

41,800

\*芳醇で申し分ない香りの広がり。圧倒的なボリュームを持つワイン。コルトンの個性がしっかり表現されている。

コルトン・レナルド・グラン・クリュ

'93 **CORTON RENARDES G.C**

Michel Gounoux

33,000

\*色はガーネット。オレンジピール、きのこ、獣、乾いた草、やや革の香り。味わいは甘く柔らかな果実味。

まるやかで、それでいてしっかりした酸とタンニンは豊かで溶け込んでいて心地よい。

コルトン・レナルド・グラン・クリュ

'95 **CORTON RENARDES G.C**

Gerard Julien

49,500

\*コルトン・グランクリュの中でも、芳醇で力強さを持つ区画。ジュラル・ジュレンのワインは、柔らかで果実にとんだ味のスタイル。

コルトン・グラン・クリュ・クロ・ド・ラ・ヴィーニュ・オー・サン

'98 **CORTON G.C Clos de la Vigne Au Saint** Louis Latour

35,200

\*ルイ・ラトゥール社の宝石といわれるコルトン・グランシー以上のフィネスを備え、そのラズベリー、プラム香に満ち溢れ、鳥獣肉の風味。

コルトン・グラン・クリュ

'01 **CORTON G.C**

Louis Latour

22,000

\*落ち着いた雰囲気にもボリューム感があり、その飽きさせない味はグランクリュならではの。

コルトン・グラン・クリュ・クロ・デュ・ロワ

'04 **CORTON G.C CLOS DU ROI**

Pousse d'Or

38,500

\*黒系果実の凝縮した香りとしなやかなタンニン。スパイスのニュアンスがあり、長い余韻が楽しめる。

# Bourgogne Rouge



Cote de Beaune

(税込み)

<sup>ポマール</sup> <b>'88 POMMARD</b>	Pothier Riusset	19,800
* 熟成を経ないとポテンシャルを発揮しないタイプのワイン。低迷していたが1988年に復活を遂げたドメーヌ。		
<sup>ポマール</sup> <b>'91 POMMARD</b>	Courcel	35,200
* 甘いクリームのようなスパイシーさと、上質で濃縮さはあるがタッチはエレガント。ポマールテロワールを表現するようなワイン。		
<sup>ポマール</sup> <b>'92 POMMARD</b>	Marie Madeleine Laboureau	16,500
* ポマールは熟成すると動物的なニュアンスをもち、他の村のものとは違ったスタイルとなるが、力強さを持ち合わせるため、猪肉などもマリージュする。		
<sup>ポマール・ブルミエ・クリュ・クロ・ブラン</sup> <b>'93 POMMARD 1er cru Clos Blanc</b>	Albert Grivault	27,500
* ムルソーの名手が造る赤ワイン。豊富な鉄分と野生味を持つ。典型的なポマールの特徴が良く出ている。		
<sup>ポマール・ブルミエ・クリュ・エプノー</sup> <b>'03 POMMARD 1er cru Epenots</b>	Chanson P&F	19,800
* ポマールの中でも優れた1級畑。シャンソンの作りは、スマイレやスパイスの香りを持つ、調和のとれたスタイル。		
<sup>ポマール・ブルミエ・クリュ・ソシーユ</sup> <b>'08 POMMARD 1ercru Saussilles</b>	Mussy	14,300
* スパイスのニュアンスの中に、果実の香りがはっきり感じられる。ほどよく酸とタンニンを持った味わい。		
<sup>ポマール・ブルミエ・クリュ・エプノー</sup> <b>'13 POMMARD 1er cru Epenots</b>	Mussy	16,500
* 1級の中でも目を見張るワインが作られる区画。若干の荒っぽさがあるが、奥に素性の良さを感じる。果実のフレーバーがある。		

# Bourgogne Rouge



## Cote de Beaune

(税込み)

ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・サントノー

### '70 VOLNAY 1er cru Santenots

Potinet Ampeau

26,200

\*上質な古酒を世に送り出す造り手。どこまでも優しくエレガントなワイン。

ホスピス・ド・ポーヌ・ヴォルネイ・キュベ・ジェネラル・ムトー

### '82 H・D・B VOLNAY cuvee General Muteau

30,800

\*ベルギーのコレクターが所有していたもの。樽熟期間が長いので、スパイスとマンゴーのフレーバーが混じりあい、口当たりは優しく完璧な味わい。

ヴォルネイ

### '88 VOLNAY

Jean Marc Bouley

18,700

\*洗練されたスタイルに、さらに熟成いたニュアンスが加わり、ヴォルネイの良さが引き出されている。綺麗な酸が全体を引き締めた印象にしている。

ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・クロ・デュ・シャトー・デ・デュック・モノポール

### '88 VOLNAY 1er Clos du Chateau des Ducs Monopole

Michel Laf

66,000

\*単独所有畑。酸味がとてもエレガントで豊富な果実味あふれるリッチな味わい。

ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・シャンパン

### '96 VOLNAY 1er cru Champans

Dm.Marquis D'Angerville

30,800

\*ヴォルネイ村の名門。赤系果実の香りと鉄・ミネラル・シナモンの香りが心地よく、果実味が詰まって濃厚な味わい。

タニックで余韻も長く、シルキーで繊細な品格を感じさせる逸品。

ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・サントノー・デュ・ミリュウ

### '07 VOLNAY 1er cru Santenots du Miieu

Comtes Lafon

30,800

\*ムルソーの名手が作るヴォルネイ 1er。果実の華やかなアロマで優美で洗練された味わい。

# Bourgogne Rouge



## Cote de Beaune

(税込み)

ホスピス・ドゥ・ポーヌ・ポーヌ

### '82 HOSPICES DE BEAUNE BEAUNE

Brunet

30,800

\*色はオレンジがかったルビー。腐葉土・なめし皮・オレンジピールの香りがあり、熟成した事で見事なバランスになっている。

ポーヌ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・ムーシュ

### '92 BEAUNE 1er cru Clos des Mouches

Edmond Girardin

15,400

\*クロ・デ・ムーシュは白ワインが有名だが、素晴らしいピノノワールも栽培されている。腐葉土やマッシュルーム、ドライフルーツに鉄分を感じる味わい。

ポーヌ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・ムーシュ

### '96 BEAUNE 1er cru Clos des Mouches

Edmond Girardin

17,600

\*熟成した香りは、スパイスと鉄分、少し青い葉の香りと、しっかりした酸・タンニンをもち、野生味を感じるワイン。

ポーヌ

### '08 BEAUNE

Michel Gaunoux

16,500

\*ゴヌーのワインは、強く硬いイメージだが、このヴィンテージは柔らかさが出てきており、複雑さも合わさり十分楽しめる状態になっている。

ポーヌ・ブルミエ・クリュ・レ・ブレッサンド

### '12 BEAUNE 1er cru Les Bressandes

Butter Field

16,500

\*ブレッサンドは、ルロワやルイジャドなど有力生産者が多く所有する一級畑。ポーヌのフィネスとエネルギーを感じる濃密な味わい。16ヵ月バリック熟成