

# Tapon Rouge

(税込み)

## <五-ワイン>

'18 エステート・ゴイチ メルロー

11,000

\* 17ヶ月樽熟成をさせ、バニラやトースト香がはっきりしており、味わいはしなやか。

## <シャト-メルシャン 梶子ヴィンヤード>

'17 北信ピノノワール キュベ・アキオ

14,300

\* 赤い果実、バニラ、紅茶のような香りを持ち、バランスの取れた味わいを持つワイン。

'17 梶子メルロー

14,300

\* ドライフルーツを思わせる香りと果実の凝縮感。しっかりとしたタンニンを持ったワイン。バランスかに長けている。

'19 梶子ロゼ

9,900

\* 上田市梶子ヴィンヤードで栽培された4種のブドウから作られるロゼワイン。華やかな香りと酸。厚みと芳香に富んでいる。

'19 片丘ヴィンヤード メルロー 樽選抜

16,500

\* ブラックベリーやブルーンの黒い果実に、ほのかなスパイシーさが感じられる。しっかりとしたワイン。

'19 梶子メルロー ブロック10 樽選抜

16,500

\* ブルーベリー、カシス、ブルーンを思わせる香りと力強いタンニンを持つワイン。仕込んだワインの中から特に高いものを選抜した限定ボトル。

## <Domaine SOGA>

オーディネール・メルロー&カベルネソーヴィニオン

'17 Ordeinaire Merlot&Cabernet Sauvignon

8,800

\* フレンチオークにて樽熟成。豊かな果実感としなやかなタンニン。心地よいバランスを持つワイン。

オーディネール・メルロー&ピノノワール クレシ

'17 Ordeinaire Merlot&Pinot noir Clairet

9,900

\* 12ヶ月の樽熟成。ピノノワールのチェリー、ラズベリーの赤い果実の香り甘味を感じるふくよかさが備わったワイン。

メルロー・ムラサキ・第四農業

'19 Merlot Murasaki Numero Quatre

15,400

\* 河岸段丘にある畑から作られる。化学農薬を使わず天然酵母で醗酵させたワイン。メルローとバルベラのブレンド。

チャブダイ・ワイン

'20 Chabudai wine

5,500

\* アリカント種から造られ、ダークチェリーやブラックベリーのニュアンス。酸とほのかなタンニンで軽やかなスタイル。

# Tapon Rouge

(税込み)

## <城戸ワイナリー>

プライベート・リザーヴ・カベルネ・フラン

### '14 PRAIVATE RESERVE CABERNET FRANC

19,800

\* 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・カベルネ・ソーヴィニヨン

### '13 PRAIVATE RESERVE CABERNET SAUVIGNON

22,000

\* 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・メルロー

### 13 PRAIVATE RESERVE MERLOT

19,800

\* 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。

プライベート・リザーヴ・ブリリアンス

### PRAIVATE RESERVE BRILLIANCE

'15 25,200

'16 25,200

\* カベルネソーヴィニヨン主体にアサンブラージュしたワイン。(カベルネソーヴィニヨン、メルロー) 複雑な香りと柔らかな渋みを持つ。

プライベート・リザーヴ・メドウズ

### '16 PRAIVATE RESERVE MEADOWS

16,500

\* メルローを主体にアサンブラージュしたワイン。(メルロー、カベルネソーヴィニヨン、フラン) ハーブやスパイスの香りとしっかりとした渋みを持つ。

プライベート・リザーヴ・フラワー

### '16 PRAIVATE RESERVE FLOWER

16,500

\* カベルネフランを主体にアサンブラージュしたワイン。(カベルネフラン、メルロー) ベリー、ミント、バニラなどの香りと柔らかな渋みを持つ。

オータム・カラー

### AUTUMN COLORS ルージュ

'16 12,100

'17 12,100

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

## <サントリー塩尻ワイナリー>

### '09 岩垂原メルロー

19,800

\* 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。

### '11 マスカットベリーA ミズナラ樽

9,900

\* 落ち着いた印象。白檀の甘い香りを持ち、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

17,600

\* 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。

## <サントリー登美の丘ワイナリー>

### '84 登美

33,000

\* 82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。

# Tapon Rouge

## <みね乃蔵>

'21 辛夷 こぶし (*Blanc de noir*) 8,800

\* 縄文ヴィンヤード pinot noir 91% 縄文ヴィンヤード Chardonnay 9%

リンゴ系のフレーバーがありフレッシュで複雑さも併せ持つ香り。黒ブドウの重厚さとさわやかなでフレッシュな酸が共存してる。

'21 石楠花 しゃくなげ (*Assemblage は*) 8,800

\* 縄文ヴィンヤード pinot noir 90% 縄文ヴィンヤード Zweigeltrebe 5% 縄文ヴィンヤード Dornfelder 5%

香りは赤系果実と黒系果実の香りが感じられ鮮やかな色調。ドルンフェルダーがブレンドされることで果実の印象が強まったスタイル。

ピノノワールの調和力がうまくバランスをとっている。ノンフィルター、野生酵母醗酵

'21 石楠花 しゃくなげ (*Assemblage ろ*) 8,800

\* 縄文ヴィンヤード pinot noir 85% 縄文ヴィンヤード Zweigeltrebe 15%

赤系果実の香りがはっきりしている。ベリー系の香りの印象は強くなり、クラシカルなピノのようなくま酸ののったワインになっている。

涼しげでさわやかな印象のワイン。ノンフィルター、野生酵母醗酵。

'21 石楠花 しゃくなげ (*Assemblage い*) 9,900

\* 縄文ヴィンヤード Zweigeltrebe 50% 縄文ヴィンヤード Dornfelder 50%

果実の凝縮度、酸味、赤系果実のバランスが良く、はっきりしたわかりやすい香りと味わいでとてもバランスが良い。

現時点で十分味わいが楽しめる。ミディアムのよいバランスで好印象。ノンフィルター、野生酵母醗酵。

'21 山椿 やまつばき (*pinot noir Sélection Massale*) 9,900

\* 縄文ヴィンヤード pinot noir 100%

明るめでほんのり紫を帯びるきれいな落ち着きのある色調。香りは酵母由来のイースト、木の香り。口に含むとかわいらしいベリーのニュアンスが

感じてとれる。軽やかな甘酸っぱいニュアンス。無濾過、野生酵母にて醗酵

## <原山農園 Kifutato>

'20 OSANPO ROSE 7,700

\* ピノノワール 100%

色は赤みを帯びたロゼ色。赤い木の実のニュアンス、シロップ漬けにしたチェリーのようなフルーツのほんのりの香り。

口に含むと穏やかな酸とほんのりキャラメルような香り持つ優しい味わいのワイン。

'20 Yakudou Merlot 7,700

\* メルロー 100%

やや紫を帯びたルーージュ。凝縮した黒果実の凝縮した香りがはっきり感じられ、このエリアならではのミディアムでさわやかな酸を持つスタイル。

様々な料理と合わせたいワイン。

# Tapon Rouge

(税込み)

## < 丸藤葡萄酒 >

'03	ルバイヤート	メルロー	13,200
* 勝沼産のメルロにて醸造。豊かな果実味とエレガントな担任を持つワイン。バランスの良さが表れている。			
'04	ドメーヌ・ルバイヤート		17,600
* ボルドースタイルの品種のブレンドから作られるバランスの取れたワイン			
'04	プティ・ドメーヌ・ルバイヤート		11,000
* 滑らかな味わいにビターチョコレートのようなフレーバを持つワイン。メルロ主体で醸造される。			
'05	ドメーヌ・ルバイヤート		17,600
* 勝沼産葡萄100%使用。メルロー、カベルネソーヴィニオン、プチヴェルドのブレンド。優しい香りとアタックで柔らかな印象を持つワイン。			

## < 中央葡萄酒 >

'02	キューベ三澤	プライベートリザーヴ カベルネ・ソーヴィニオン	30,800
* 山梨明野農場で栽培された葡萄を使用。厳しい選果から生まれるワインはブラックベリー、モカの香りを持ち、柔らかなタンニンがうまく調和している。			
'05	グレイス	メルロー	16,500
* 香のボリュームは大きく、ベリー、黒コショウ、ビターチョコのニュアンスがある。業種間のある豊かな果実味と緻密な担任を持つ。			
'05	グレイス	カベルネ・ソーヴィニオン	16,500
* 明野三澤農場にて栽培された葡萄を新ダル100%で熟成させたもの。カシス、ブラックベリー、甘草の香と密度の高いボディが特徴。			
'07	グレイス	ピノノワール	7,700
* 現在は生産していない幻となったワイン。余一で栽培されたピノノワールを使用。ザクロや熟したイチジクのような果実味とチェリーのニュアンスと程よいロースト香が感じられる。			