

Champagne

(税込み)

プティジャン・ピエンヌ・クレマン・グランクリュ・ブラン・ド・ブラン
PETITJEN PIENNE A CRAMANT G.C BLANC DE BLANCS(1/ 9,900

* グラマン、アヴィス、シュイイの良質なシャルドネから作られ、ドライでありながら旨味をもつシャンパン。

フルーリー・ブラン・ドゥ・ノワール・ブリュット
NV FLEURY BLANC DE NOIRS BRUT(1/2) 8,250

* ドサージュを抑えているため、ブドウ本来の旨味が感じられ、様々な食材とのマリアーシュが楽しめる。

フルーリー・ロゼ・ドゥ・セニエ・ブリュット
NV FLEURY ROSE DE SAIGNEE BRUT 17,600

* ピオディナミ農法による栽培で作られるシャンパーニュ。ドサージュが少ないため、ドライでありながらも、じっくり味わうと旨味がある。

ミレジム・グランド・レゼルヴ 2000年
'00 MILLESIME GRANDE RESERVE 18,700

* 芳醇で甘味な口当たりと黄色い果実や砂糖をまぶしたアーモンド、アプリコットの魅力的なアロマをもつワイン。

リシャル・フリニョー・ブラン・ド・ブラン
NV RICHARD FLINIAUX BLAN DE BLANC 18,700

* ピノノワールで有名なアイ村で栽培されたシャルドネから作られ、熟した洋ナシやリンゴなどのフレーバーが感じられる。

ヴァルニエ・ファニエール・キュヴェ・サン・ドニ・グラン・クリュ
NV VARNIER FANNIERE CUVEE ST DENIS G.C 18,700

* アヴィス村の小さな区画から作られる。樹齢60年を超える樹からすべての要素がバランスよく調和したシャンパン。

ランソン・ノーブル・キュヴェ・ヴィンテージ・ブラン・ド・ブラン 2000年
'00 LANSON NOBLE CUVEE VINTAGE BLANC DE BLANCS 28,600

* 繊細で清らかな洋梨の香りに続いて火打石のようなミネラルのニュアンスがある。熟した果実の香りが蜂蜜のフレーヴァーによって豊かに広がる。

コトー・シャンブノワ・ラ・コート・オー・ザンファン
'09 COTEAUX CHAMPENOIS LA COTE AUX ENFANTS 35,200

* 素晴らしいブドウのを来の年だけに作られるボランジェの赤ワイン。アイ村のピノノワールを使用。

ペリエ・ジュエ・ベル・エポック・スペシャル・レゼルヴ 1985年
'85 PERRIER JOUET BELLE EPOQUE SPECIAL RESERVE 64,900

* エミール・ガレのデザインした白いアネモネが特徴のボトル。熟成からのナッティーで複雑な香りとエレガントな口当たりが楽しめる。

クリュッグ・グラン・キュベ
NV KRUG GRAND CUVEE 50,600

* 6~10年の異なるヴィンテージの50種類にも及ぶワインをブレンドし熟成させた、クリュッグのフラッグシップワイン。力強い複雑さを併せ持つ。

フィリポナ・クロ・デ・ゴワセ2000年
'00 PHILIPPONAT CLOS DES GOISSES 50,600

* シャンパーニュ地方では珍しいモノポール畑。特級アイ村のピノノワール主体で8~10年の瓶熟を行う。複雑でパワフルな味わいを持つシャンパン。

クリュッグ・ロゼ・ブリュット
NV KRUG ROSE BRUT 57,200

* 3種のぶどうをブレンド。幅広いヴィンテージのワインを調合し、スタイルを確立、瓶熟も加わり官能的で大胆な味わいを持つ。

ローラン・ペリエ・グラン・シエクル1990年
'90 LAURENT-PERRIER GRAND SIECLE 71,500

* 2000年を記念して作られたヴィンテージ入り。熟成によるイーストやブリオッシュのフレーバーがはっきりしており、余韻の長さは良年の証。