

# 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)

<sup>シャサーニュ・モンラッシェ</sup> <b>'96 CHASSAGNE-MONTRACHET</b>	Blain Gagnard	22,000
* 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。		
<sup>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</sup> <b>'05 CHASSAGNE-MONTRACHET 1erClos de la Truffiere</b>	Vincetn Girardin	33,000
* 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。		
<sup>シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ</sup> <b>'85 CHABLIS G.C Les Clos</b>	Domaine Francois Lamarche	35,200
* 濃密なミネラルと卓越したフィネスをもつ。グランクリュの中で最も筋肉質で長い余韻がある。		
<sup>シャブリ・グラン・クリュ・ブランショ</sup> <b>'95 CHABLIS G.C Blanchot</b>	Domaine Francois Raveneau	165,000
* 0.6haの区画に植えられた樹齢70年の古樹の葡萄で造られる希少なシャブリ。密度が高く、香りが豊かなワイン。		
<sup>シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ</sup> <b>'97 CHABLIS G.C Bougros</b>	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。		
<sup>シャブリ・グラン・クリュ・レ・クロ</sup> <b>'02 CHABLIS G.C Les Clos</b>	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。		
<sup>シャブリ・グラン・クリュ・ヴォーデジール</sup> <b>'05 CHABLIS G.C Les Preuses</b>	Jean et Sebastien Dauvissat	22,000
* 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。		
<sup>シャブリ・グラン・クリュ・ヴァルミュール</sup> <b>'05 CHABLIS G.C Valmur</b>	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。		
<sup>シャブリ・グラン・クリュ・レ・リス</sup> <b>'06 CHABLIS 1er cru Les Lys</b>	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)

ピアンヴニュ・バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

'93 **BIENVENUES BATARD MONTRACHET G.C** Etienne Sauzet 88,000

\*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 88,000

\*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。

シュヴァリエ・モンラッシェ・グラン・クリュ

'01 **CHEVALIER MONTRACHET G.C** Henri Boillot 110,000

\*柑橘系のオイル、乾燥した白い花、蜜蝋、クラシックなブーケ。味わいは、フルボディで素晴らしい深みと力強さがある。

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ルイ・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。

シュヴァリエ・モンラッシェ・ドゥモワゼル・グラン・クリュ

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・ボーヌ・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。

# 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

66,000

\* 『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

## '00 MEURSAULT

Coche Dury

187,000

\* 充実感溢れるふくよかな質感。熟成を経る事で成分が溶け合い、円熟味の増した魅惑的な品質になっている。

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・パール

## '09 MEURSAULT CLOS DE LA BARRE

Comtes Lafon

59,400

\* ムルソーの巨匠コントラフォ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)

<small>コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ</small> <b>'94 CORTON-CHARLEMAGNE G.C</b>	Bonneau du Martray	49,500
<small>*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。</small>		
<small>コルトン・ヴェルジェンヌ・ブラン・グラン・クリュ</small> <b>'99 CORTON VERGENNES G.C</b>	Louis Latour	66,000
<small>*ナッツのようなクリーミーな樽のフレーバーと、適度なミネラルが感じらる。オイリーなテクスチャーと濃密な厚みがありバランスがよい。</small>		
<small>コルトン・ヴェルジェンヌ・ブラン・グラン・クリュ</small> <b>'01 H.D.B CORTON VERGENNES BLANC G.C</b>		49,500
<small>*コ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を感じつつ、しっかりとした酸がアフターに残る。</small>		
<small>コルトン・ヴェルジェンヌ・ブラン・グラン・クリュ</small> <b>'02 CORTON VERGENNES G.C</b>	G. Roumie	198,000
<small>*豊富なミネラルと豊かな果実味。時間と共に華やかなフルーツの風味とスパイスのニュアンスがある。</small>		

# 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 Trebucet

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

\* ポ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

ブージョ・ブルミエクリュ・レ・クロ・フラン・ドゥ・ブージョ

## '96 VOUGEOT 1er cru le Clos Blanc de Vougeot

48,400

\* 単独所有畑（モノポール）。落ち着いた白い花にスパイシーさの混じる香り。飲み答えのある厚みのあるワイン。

ブルゴーニュ・フラン・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・フラン

## '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。