

Bourgogne Rouge



Cote de Nuits

(税込み)

シャンベルタン・グラン・クリュ・キュベ・エリティエ・ラトゥール

'47 CHAMBERTIN G.C HERITIERS LATOUR

Louis Latour

297,000

＊戦後の優良年の1つ。長熟に耐えうる力を秘めたシャンベルタンは、別次元の味わいを見せてくれる。

Docteur Rene Masson

'70 LE VIEUX CHATEAU DE GEVREY CHAMBERTIN

35,200

＊村名ワインには珍しくモノポール（単独所有畠）。色はとても明るくミネラル・鉄・紅茶・木苺の風合いがある。

ジュヴィレ・シャンベルタン

'78 GEVREY CHAMBERTIN

Champy

31,900

＊ブルゴーニュの良年。若干のスパイスと金属的ニュアンスを合わせ持った熟成酒。円熟した味わいは古酒の醍醐味。

ジュヴィレ・シャンベルタン

'84 GEVREY CHAMBERTIN

L'Heritier Guyot

36,300

＊ネゴシアンボトルだが、熟成により複雑な香りと舌の上で甘く滑らかに感じる味わい。余韻には酸味が心地よく残る。

ジュヴィレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ

'85 GEVREY CHAMBERTIN 1er cru

Marcel Bossetti

35,200

＊良年ならではの果実感があり、腐葉土、なめし皮、スパイスのフレーバーと酸のバランスの調和がとれている。

シャンベルタン・グラン・クリュ・クロ・ド・ベース

'86 CHAMBERTIN G.C CLOS DE BEZES

Pierre Damoy

88,000

＊ピエール・ダモワは、クロ・ド・ベースの最大区画の所有者であり、そこから造られるワインは芳香豊かでエレガントなスタイルに仕上られている。

シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ

'91 CHARMES CHAMBERTIN G.C

Henri Rebourseau

26,400

＊上品なスタイルをもちつつ、シャンベルタンらしい力強さを持ち合わせている。綺麗に熟成された複雑味のある長い余韻が楽しめる。

ジュヴィレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・オー・コンボット

'93 GEVREY CHAMBERTIN 1er cru Aux Combett

Jean Raphet

35,200

＊現地で長時間、動かさず保管されていたボトル。コンボットはモレサンドニに接する区画。落ち着いたバランスの良さが持ち味。

ジュヴィレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ

'98 GEVREY CHAMBERTIN 1er cru

Drouhin-Laroze

39,600

＊名だたるグランクリュを所有し、その名に恥じないワインを送り出す作り手。スパイスとなめし皮の独特のフレーバーを持ち、力強い男性的なワイン。

ジュヴィレ・シャンベルタン・クール・ド・ロワ

'00 GEVREY CHAMBERTIN Coeur de Roy

Bernard Dugat

49,500

＊ブラックベリーの深みのある果実香やスパイス、甘い焦がしたオーク・チョコレートの香り。桁外れに強烈で濃密な口当たりがある。

グリオット・シャンベルタン・グラン・クリュ

'00 GRIOTTE CHAMBERTIN G.C

Dm. des Chezeaux (Ponsot)

69,300

＊ポンソのメタヤージュで造られているワイン。ダークチェリーやスパイスの香り。鉄っぽいミネラルの風味と、柔らかなタンニンと酸が感じられる。

シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ

'04 CHARMES CHAMBERTIN G.C

Dujac

132,000

＊チェリーや桃の優雅な香りと、紅茶のようなタンニンの滑らかさ。軽やかな酸味と甘味を感じる濃厚な味わい。

タンニンは豊富だが、決して荒々しい印象を与えないほどに酸味と調和しており、豊かな味わいとなって口中に広がる感じ。

シャンベルタン・グラン・クリュ・クロ・ド・ベース

'04 CHAMBERTIN G.C CLOS DE BEZES

Armand Rousseau

330,000

＊深い色調で香り高く、濃縮感のある果実身による比較的柔らかな膨らみのある味わいが楽しめる。

豊富なタンニンがあり、荒々しい印象を受けるが、口に含んだ瞬間、優しい酸味による滑らかな果実味が広がる。

Bourgogne Rouge



Cote de Nuits

(税込み)

シャンベルタン・グラン・クリュ

'06 CHAMBERTIN G.C (1500ml)

Domaine & Selectio Ponsot

264,000* ジュヴィレシャンベルタン村でグランクリュの最高峰に挙げられる畠。SO₂は無添加で醸造され、果実間と奥深さを備えている。

ジュヴィレ・シャンベルタン・オストレア

'07 GEVREY CHAMBERTIN Ostrea

Trapet

29,700

* カシスや苺、ラズベリーなど熟した果実とバラ・湿った土やたばこの葉など湧き上がる複雑で深い香りがある。肉厚で力強い印象。

ジュヴィレ・シャンベルタン・ブルミエクリュ・レ・カゼティエ

'07 GEVREY CHAMBERTIN 1er LES CAZETIERS

Alain Corcia

24,200

* 熟した苺と香ばしい樽のニュアンス。酸・タンニンのレベルは高く、力強さをもつワイン。

ジュヴィレ・シャンベルタン

'08 GEVREY CHAMBERTIN

La Gibryotte

26,400

* クロ・ド・デュガのネゴシアン部門。力強く複雑なティストがデュガのスタイル。ジビエとの愛称はとても良い。

ジュヴィレ・シャンベルタン・クロ・ブリュール

'08 GEVREY CHAMBERTIN Clos Prieur

Patrice Rion

20,900

* マジシャンベルタンの下に位置する、素晴らしい立地からピュアな果実味と透明感のある酸味のワインが造られている。

マジ・シャンベルタン・グラン・クリュ

'11 MAZIS CHAMBERTIN G.C

Camus

35,200

* 多くのグランクリュを所有する作り手。の中でも堅牢な骨格と力強さ、果実香、ミントや皮革、甘草などあらゆる種類の複雑さを持ち合わせる。

ジュヴィレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ

'14 GEVREY CHAMBERTIN V.V

Fabrice Vigot

26,400

* はっきりとしたミネラルとつやがあり、1級畠を思わせる印象を持つ。14年ヴィンテージはこのドメーヌの傑作。

ジュヴィレ・シャンベルタン

'17 GEVREY CHAMBERTIN

Duroche

26,400

* 今後、ジュヴィレシャンベルタン村のスターとなりうる生産者。ベリー系の果実の甘さがあり、細かなタンニンと繊細さを持つ。

Bourgogne Rouge



Cote de Nuits

(税込み)

'83 **CLOS DE LAMBRAYS G.C**

Dm.des Lambrays

110,000

*モレサンドニ村のグランクリュ。現在のスタイルとは違い鉄分や、スパイスのニュアンスが多く感じられるが、品格はグランクリュの持つもの。

'96 **BONNES MARES**

Moine Hudelot

57,200

*力強くありながら、非常に複雑。スパイス、ローストのニュアンスから凝縮感が長く続く。

'96 **MUSIGNY G.C V.V**

Christian Confuron

132,000

*名門コンフェロン一族。ヴォギエで修行し、リュットリゾネに拘った栽培とSO2は最小限というスタイル。ミュジニの持つ柔らかさを感じることができる。

シャンボール・ミュジニー・ブルミエクリュ・レ・ザムルース

'95 **CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Les Amoureuses**

Conte Georges De 220,000

*グランクリュと常に同等の扱いをされる畠。ヴォギエのレザムルースはドライフルーツとスパイスのニュアンスとリッチな果実味を持ち長い熟成により本領を発揮するスタイル。

シャンボール・ミュジニー・ブルミエクリュ・レ・センティエ

'08 **CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Les Sentiers**

Herve Sigaut

26,400

*多くのファンを持つ生産者。エルヴェシゴーならではの、きれいな酸と豊かなフレーバー。熟成によってもさらに成長するワイン。

Bourgogne Rouge



Cote de Nuits

(税込み)

モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・ミランド '92 MOREY-SAINT-DENIS 1er Cru Les Millandes	Jean Raphet	33,000
* 蔵出しのコンディション。熟成したニュアンスとコクのある酸とタンニンを持つ、クラシカルなワイン。		
クロ・ド・ラ・ロシュ '04 CLOS DE LA ROCHE	Dujac	99,000
* 「ロッシュ（岩）」のなの通り、がっしりとして素晴らしいミネラルの風味が強い。筋肉質で男性的。酸味や華やかな果実の香りがある。 抽出はあまり強くないスタイルの中で、たくましくリッチな味わい。		
モレ・サン・ドニ・ブルミエクリュ・キュヴェ・オー・ブティ・ノア '06 MOREY-SAINT-DENIS 1er cuvee Aux Petites noix	Stephane Magnien	26,400
* 力強く複雑さを備えたワイン。ブーケが中心のアタック中盤からアフターにはしっかりとした酸とタンニンがあり、長熟タイプのワイン。		
モレ・サン・ドニ '07 MOREY-SAINT-DENIS	Maison Dujac	22,000
* モレ・サン・ドニの名手デュジャックのネゴシアン部門。その腕により仕上げられたワインは、素晴らしいバランスを持っている。		
クロ・サン・ドニ・グラン・クリュ '08 CLOS-SAINT-DENIS G.C	Georges Liguien	41,800
* 優しい力がある。黒果実香に大地香、味は深く優しく甘く、タンニンは円く熟しており、まるでないかのようにシルキーで秀逸なワイン。		
クロ・ド・ラ・ロシュ・グラン・クリュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ '08 CLOS DE LA ROCHE G.C V.V	Georges Liguien	41,800
* 土の香りに溢れ、そしてミネラル間に包まれている。凝縮感があり、しっかりしたグリップ力がある。		

Bourgogne Rouge



Cote de Nuits

(税込み)

ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエ・クリュ・クロ・テ・レア

'49 VOSNE ROMANEE 1er cru Clos des Reas

Remoissenet

275,000

* グロー族が代々受け継いでいる単独所有畠だが、ルモワスネが買い付け瓶詰めしたもの。今ではミシェル・グロのフラッグシップワインであるため非常に稀少なボトル。色も濃く若さを保っているワイン。

ヴォーヌ・ロマネ

'68 VOSNE ROMANEE

Doudet-Naudin

68,200

* 長命なワインを作り出すデュデノーダン。若いときは硬く引き締まった味わいだが、熟成を経て飲み頃になったものは若々しさすら感じる。

ヴォーヌ・ロマネ

'76 VOSNE ROMANEE

Gerard Mugneret

41,800

* ミュニュラー族が手掛けたオールドヴィンテージ。良い作柄ゆえ果実味の鉄分・しめた木を連想させる味わい。

ラ・グラン・リュ・ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエ・クリュ

'88 LA GRANDE RUE VOSNE-ROMANEE 1er

Francois Lamarche

88,000

* 単独所有する、素晴らしいリッチに恵まれたワイン。口当たりが良く、軽やかでスパイシーなワイン。

リシュブール

'96 RICHEBOURG

Jean Grivot

275,000

* 80年代からスタイルが変わり、厚みと凝縮感を備え、なめし皮やスパイスのニュアンスがはっきりと感じられる素晴らしいワイン。

リシュブール

'96 RICHEBOURG

DRC

660,000

* 濃い色調のワインは、DRCの特徴的なスパイスと動物的なニュアンスとトースト香がある。鉱物的な引き締まった強さを感じる。

ロマネ・サン・ヴィヴァン・グラン・クリュ

'98 ROMANEE ST-VIVANT

DRC

484,000

* スパイシーさと濃厚な味わいであるが、タンニンと酸が一体となっているDRCの中では熟成は早く甘味がある果実のニュアンスが楽しめる。

ヴォーヌ・ロマネ

'02 VOSNE ROMANEE

Claude Jourdon

16,500

* 豊かな果実味と柔らかなタンニンとのバランスが素晴らしい、優雅さと繊細さがあり、フランボワーズの芳醇さと微かに香る上品なスミレの香り。

ヴォーヌ・ロマネ

'08 VOSNE ROMANEE

Charles Noellat Heritage

20,900

* 非常に安定した熟成感を備えるワインをリリースするネゴシアン。ヴォーヌロマネ村の複雑さがあり、果実とのバランスもとても良い。

ヴォーヌ・ロマネ・コロンビエール

'14 VOSNE ROMANEE Colombiere

Fabrice Vigot

27,500

* 村名ワインとは思えない深遠で複雑でエレガントな香り。14年はファブリスピゴにとっての大成功のヴィンテージといわれる。

Bourgogne Rouge



Cote de Nuits

(税込み)

クロ・ド・ヴージョ・グラン・クリュ

'85 CLOS DE VOUGEOT G.C.

Jean Grivot

110,000

*濃密で純粋な果実味に加えこの上なく上品で、ビロードのような滑らかな果実の風味を持つワイン。

クロ・ド・ヴージョ・グラン・クリュ

'96 CLOS DE VOUGEOT G.C.

Jean Grivot

88,000

*187haを所有、熟成からの湿った土、スパイスに加え、またダークチェリー、スモモの香りも感じられる。

クロ・ド・ヴージョ・グラン・クリュ

'97 CLOS DE VOUGEOT G.C.

Claude Jourdon

30,800

*ブルゴーニュを代表するグラン・クリュ。その味わいは、しなやかさと気品に溢れおり、熟成による複雑さも備わっている。

クロ・ド・ヴージョ・グラン・クリュ

'98 CLOS DE VOUGEOT G.C.

Denis Mugneret

48,400

*広大なクロヴージョの中でもトップクラスの立地から作られ、ブラックベリー、プラムの華やかさに、バニラのニュアンス、複雑な味わいを持つ。

クロ・ド・ヴージョ・グラン・クリュ

'04 CLOS DE VOUGEOT G.C.

Charlopin Parizot

52,800

*アンリ・ジャイエの愛弟子の一人。凝縮された果実味とカカオ・スパイスのフレーバーがあり、クロ・ブージョのキャラクターが表現されている。

Bourgogne Rouge



Cote de Nuits

(税込み)

エシェゾー・グラン・クリュ
'95 ECHEZEAUX

DRC

484,000

*力強い芳香の広がりとリッチな口当たりは申し分なく、エレガントでスパイス、動物的で複雑なニュアンスが楽しめる。

グラン・エシェゾー・グラン・クリュ
'98 GRANDS ECHEZEAUX

Fracois Lamarche

99,000

*果実味とタンニンが見事に溶け込んだ、しっかりとしたスタイルと長期熟成ポтенシャルを持ち合わせている。

グラン・エシェゾー・グラン・クリュ
'00 GRANDS ECHEZEAUX

DRC

418,000

*黒い果実、野薔薇、煙草、なめし皮といった複雑で華やかな香りを持ち、ポテンシャルが高いがその良さも見え始めている。

DRCの中では外交的なワインテージ。

エシェゾー・グラン・クリュ
'00 ECHEZEAUX

DRC

352,000

*華やかなブラックベリーとスパイスの香りを持ち、口に含んだ味わいは非常に複雑。若々しいフレーバーを持ち、既に十分楽しめる味のバランス。

エシェゾー・グラン・クリュ
'04 ECHEZEAUX

Charles Noellat Heritage

38,500

*ネゴシアン、シャルル・ノエラ（セリエ・エ・ウルシェリーヌ）がリリースしたボトル。柔らかな熟成味を持ちながら、骨格はっきりしている。

エシェゾー・グラン・クリュ
'12 ECHEZEAUX

George Mugneret

66,000

*タイトでミネラリーな性格と、パワフルでリッチな性格を併せ持つ。スミレやバラ、ダークチェリーにスパイスの香りが溢れてくる。

Bourgogne Rouge



Cote de Nuits

(税込み)

ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・ラヴィエール

'86 NUITS-SAINT-GEORGES Les Lavieres

J.Jayer

42,900

*アンリ・ジャイエの従姉妹。現在はジャン・グリヴォ一家になったドメーヌ。ブルゴーニュの理想といえる円熟味と複雑さを持つ。

ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・レ・サン・ジョルジュ

'90 NUITS-SAINT-GEORGES 1er Les St-Georges

Thibault Liger-Belair

39,600

*ラズベリーを思わせる果実味にコーヒーのニュアンスが加わり、複雑な印象になっている。

ニュイ・サン・ジョルジュ・オー・バ・ド・コンブ

'90 NUITS-SAINT-GEORGES Au Bas de Combe

Jean Philippe Marchal

27,500

*明るめのルビー色。赤系果実の茎の香りや酸のしっかりした軽やかな果実味。タンニンは溶き込み円やかな印象。

ニュイ・サン・ジョルジュ

'98 NUITS-SAINT-GEORGES

Claude Jordin

9,900

*スパイスクとドライフルーツのフレーバーに、まだ力強い酸とタンニンを備える。NSGに本拠地を置くネゴシアンによるボトル。

ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・ポレ・サン・ジョルジュ・モノポール

'11 NUITS-SAINT-GEORGES 1er

Henri Gouges

27,500

Clos des Porrets St Georges Monopole

*グーシュ家の持つモノポール。強さをもち、その奥に豊かな果実味。濃厚でありながらエレガントと洗練さを感じさせるワイン。