

Bourgogne Rouge

Cote de Beaune

(税込み)

コルトン・グラン・クリュ
'53 CORTON G.C

Dudet Naudin

165,000

*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・レ・マレシヨード・グラン・クリュ
'55 CORTON Les Marechaudes G.C

Dudet Naudin

165,000

*非常に長命なワインを作り出す生産者。優良年のぶどうから仕込まれるワインは厚みを感じる味わいと熟成により生成される複雑な香りが魅力的。
ノンリコルクのボトル。

ホスピス・ド・ボヌ・コルトン
'88 H・D・B CORTON

55,000

*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

44,000

*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。ジュラール・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

44,000

*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

28,600

*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

44,000

*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)

ボマール '88 POMMARD

Pothier Riusset

22,000

* 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。

ボマール '92 POMMARD

Marie Madeleine Laboureau

16,500

* ボ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。

ボマール・ブルミエ・クリュ・クロ・ブラン '93 POMMARD 1er cru Clos Blanc

Albert Grivault

44,000

* 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。典型的なボマールの特徴が良く出ている。

ボマール・ブルミエ・クリュ・エプノー '03 POMMARD 1er cru Epenots

Chanson P&F

19,800

* ボマールの中でも優れた1級畑。シャンソンの作りは、スミレやスパイスの香りを持つ、調和のとれたスタイル。

ボマール・ブルミエ・クリュ・ソシーユ '08 POMMARD 1ercru Saussilles

Mussy

16,500

* 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。

ボマール・ブルミエ・クリュ・エプノー '13 POMMARD 1er cru Epenots

Mussy

18,700

* 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)

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

33,000

*ベルギーのコレクターが所有していたもの。樽熟期間が長い為、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・プルミエ・クリュ・クロ・デュ・シャトー・デ・デュック・モノポール

Michel Lafarge

'88 VOLNAY 1er Clos du Chateau des Ducs Monopole

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・プルミエ・クリュ・サントノー・デュ・ミリュウ

'07 VOLNAY 1er cru Santenots du Miieu

Comtes Lafon

41,800

*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・ボーヌ・ボーヌ

'82 HOSPICES DE BEAUNE BEAUNE

Brunet

33,000

*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。

ホスピス・ドゥ・ボーヌ・ボーヌ

'92 HOSPICES DE BEAUNE BEAUNE

Joseph Drouhin

44,000

*スパイスのようなオークフレーバーが複雑に絡まり、果実のボリュームとのバランスに優れている。

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・ムーシュ

'92 BEAUNE 1er cru Clos des Mouches

Edmond Girardin

17,600

*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。

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・レ・シジー

'92 BEAUNE 1er cru Les Sizies

Bruno Colin

27,500

*シャサーニュの名門、ミシェルコランドレジェから独立した作り手。粘土石灰土壌から作られ、しっかりとしたボディとミネラルを持ち合わせる。

ボーヌ

'94 BEAUNE

LYCEE VITICORE

18,700

*リセ・ヴィティコール・ド・ボーヌの高校で醸造される明るいうるルビー。甘いチェリーの香りにスパイス香りが隠れており、酸の出方は綺麗なスタイル。熟成の良さも味わうことができるワイン。

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・ムーシュ

'96 BEAUNE 1er cru Clos des Mouches

Edmond Girardin

18,700

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

ボーヌ・ブルミエ・サン・ヴィーニュ

'08 BEAUNE 1er cru Cent Vignes

Charles Noellat Heritage

17,600

*古酒愛好家の垂涎的となっているシャルル・ノエラ・エリターージュ。果実のしなやかさと柔らかさがワインのエレガンスを表現し、熟成による複雑さも楽しめる。

ボーヌ

'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、複雑さも合わせり十分楽しめる状態になっている。

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・アヴォー

'16 BEAUNE 1er cru Clos des Avaux

Newman

19,800

*1964年植樹。非常に希少な白品種ブレンドのボーヌ。リッチな果実と骨格のあるボディ。熟成ポテンシャルの高いワイン。ピノノワール 80%、ピノブラン10%、ピノグリ8%、シャルドエ2%