

# Bourgogne Blanc

(税込み)

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 Etienne Sauzet  
**'96 PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Folatieres** 77,000

\*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・コンバット Etienne Sauzet  
**'96 PULIGNY-MONTRACHET 1er Les Combettes** 77,000

\*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 Leflaive  
**'14 PULIGNY-MONTRACHET 1er cru Clavaillon** 88,000

\*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)

シャサーニュ・モンラッシェ  
**'96 CHASSAGNE-MONTRACHET** Blain Gagnard 36,300

\*名門ガニャール家の良年シャサーニュ。酸を残すスタイルは、熟成味も備え料理との相性よし。

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・グラン・リシヨット  
**'16 CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER GRANDES RUCHOTT** Pierre Brisset 35,200

\*柑橘、白い花、ヘーゼルナッツのノートと、細かく上質なミネラルを持ち、熟成のポテンシャルが高いワイン。

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・アベイ・ド・キルジョ  
**'17 CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER ABBAYE DE MORGEC** Fleurot-Larose 48,400

\*歴史あるドメーヌのフルーロ家が作るワインスタイルはリッチでアカシアの香りやヘーゼルナッツが混ざり合い、深いミネラル感を思い起させる。

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・マルトロワ  
**'18 CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER MARTROIE** Fontaine Gagnerd 35,200

\*名門ドメーヌ。洋梨、柑橘類の皮、アーモンドのプーケ。凝縮した果実味は、生き活きた酸に支えられている。

シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ  
**'85 CHABLIS G.C Les Clos** Dom. Lasoche 44,000

\*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。

シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ  
**'98 CHABLIS G.C Bougros** William Fevre 26,400

\*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。

シャブリ・グラン・クリュ・ヴォーデジール  
**'05 CHABLIS G.C Les Preuses** 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。

シャブリ・プルミエ・クリュ・コート・ド・サヴァン  
**'19 CHABLIS 1er cru COTE DE SAVANT** 47N3E 15,400

\*自然と調和をモットーにし、人為的な介入を極力なくし作られる。フルーティーでミネラル感があり、柑橘系の香りが楽しめ、引き締まった味わいを持つ。

# 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 **143,000**

\*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 **143,000**

\*最上のシュヴァリエに上げられる。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 **143,000**

\*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  
**'99 BATARD MONTRACHET G.C** Louis Latour **105,600**

\*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。

# Bourgogne Blanc

(税込み)

<sup>ムルソー・ペリエール・ブルミエ・クリュ</sup>  
**'88 MEURSAULT LES PERRIERES 1er cru** Albert Glivault 83,600

\* 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。

<sup>ボスピス・ド・ボヌ・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</sup>  
**'97 HOSPICES DE BEAUNE MEURSAULT CHARMES 1er Cuvée Albert Grivault** 55,000

\* 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。

<sup>ムルソー</sup>  
**'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。

<sup>ムルソー・クロ・ド・ラ・バル</sup>  
**'09 MEURSAULT CLOS DE LA BARRE** Comtes Lafon 83,600

\* 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)

コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ

## '94 CORTON-CHARLEMAGNE G.C

Bonneau du Martray

110,000

\*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。

コルトン・ヴェルジェンヌ・ブラン・グラン・クリュ

## '01 H.D.B CORTON VERGENNES BLANC G.C

49,500

\*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。

コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ

## '02 CORTON-CHARLEMAGNE G.C

G. Roumie

264,000

\*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。

コルトン・ブラン

## '11 CORTON BLANC

Parent

52,800

\*アプリコットやマンゴーといった熟したフルーツとキャラメルのようなニュアンスが混じりあいゴージャスな風格を持つワイン。コルトンシャルルマーニュの名前でもリリースできるがコルトンブランを名乗っている。

# Bourgogne Blanc

(税込み)

サン・トーバン・ブルミエ・クリュ

## '94 SAINT-AUBIN 1ercru

Chartron et Trebuchet

16,500

\* 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。

サン・トーバン・ブルミエ・クリュ・レ・フリオンヌ

## '00 SAINT-AUBIN 1er LES FRIONNES

Demesssey

16,500

\* レフリオンヌは時を過ごし、ヘーゼルナッツ、黄桃の香りに心地良いバランスのкокを持ち、優れたストラクチャーを備えている。

ペルナン・ヴェルジュレス・ブラン・スール・ボワ・ド・ノエル・エ・ベレ・フィーユ

## '02 PERNAND VERGELESSE BLANC

Demesssey

16,500

### SOUS LE BOIS DE NOEL ET LES BELLES FILLSE

\* コルトンシャルルマーニュの斜め向かいにある区画。美しい金色、黄色い花、ノワゼットのアロマ。厚みも酸もしっかりと持つワイン。

ボヌー・クロ・ド・ムシュ・ブルミエ・クリュ

## '96 BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1er cru

Yves Darvot

33,000

\* ボ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

ブルゴーニュ・フラン・レ・シャルム

## '15 BOURGOGNE BLANC LES CHARMES

Thibault Liger Belair

13,200

\* 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。

プイイ・フュイッセ

## '18 POUILLY FUISSE

Bouchard Pere & Fils

15,400

\* 近年評価を回復させた名門ネゴシアン。芳醇な味わいのトロピカルフルーツを思わせるフレーバーに酸を残すバランスのとり方はさすがである。

モンタニー・ブルミエ・クリュ・レ・ヴィーニュロング

## '19 MONTAGNY 1er LES VIGNE LONGUES

La Renarde

11,000

\* コートシャロネーズ地区はボリュームを備えたワインが作られ、そのポテンシャルの評価は高い。南の恵まれたエリアならではの濃密な味わいを持つ。

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ヌイ

## '20 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS

Bertrand Ambroise

11,000

\* 1987年に創立したワイナリー。アンブローズの作る白ワインは驚くほど豊潤で新鮮なアロマをもっている。

ブルゴーニュ・フラン・レ・セティーユ

## '20 BOURGOGNE BLANC LES SETILLES

Olivier Leflaive

11,000

\* ムルソーとピュリニーモンラッシェの特徴を併せ持つ味わい。引き締まった酸と白い花、ピーチやレモンピールの明るくメリハリのあるアロマを持つ。

マコン・シャントレ

## '21 MACON CHAINTRE

Dominique Cornin

9,900

\* 白い花や桃、グレープフルーツの香りを持ち、凝縮感とミネラルのバランスが良い。