

Champagne

(税込み)

クレマン・ド・アルザス・キュヴェ・プレステージ

NV CREMANT d'ALSACE CUVÉE PRESTIGE(1/2)

5,500

*ピノ ブラン25% ピノ オーセロワ25% リースリング20% ピノグリ10% ピノ ノワール20%ブレンドの工程でソレラの原理で古いヴィンテージの原酒を、ワインに優雅さと複雑さを与えている。

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、様々な食材とのリアージュが楽しめる。

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。

クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット ラファンアンピュル

NV CREMANT DE BOURGOGNE BRUT LA FUN EN BULLES 12,100

*フレッシュなシトラスや白桃、リンゴのコンポート、ナッツ、ミネラルのノート。ほんのり甘さのある魅力的なアロマで、フルーツタルトのようなニュアンスも醸し出す。口に含むと非常に口当たりがよく生き生きとした果実感。

ベルナル・ブレモン・ブリュット・グラン・クリュ

NV BERUNARD BREMONT BRUT G.C 14,300

14,300

*アンボネイ村のぶどう100%から作られるぜいたくなシャンパーニュ。蜜入りリンゴや洋ナシ、シトラスのフローラルな香りと精緻なミネラルを持つ。

カルト・オール・クロード・カザル・グラン・クリュ

NV CARTE OR CLAUDE CAZLES G.C 14,300

14,300

*メニルシュールオジェのシャルドネ100%使用。リンゴやハチミツ、洋ナシのフローラルな香りにナッツのヒント。エレガントなフィニッシュを特徴とす

シャンシーラ・ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ

NV CHINCHILLA BLANC DE BLANCS G.C 15,400

15,400

*グランクリュのオジェ村のシャルドネ100%で作られる。ほのかなトースト香と洋ナシ、リンゴなどの白い果実、細かな酸を豊かなミネラルが骨格を作っ

エリタージュ・ブリュット・プリス

NV HERTAGE BRUT BRICE 15,400

15,400

*エルダーフラワーのような上品な香りにリンゴ、グレープフルーツ、わずかレッドチェリーのピュアな果実が感じられる。フレッシュで調和のとれた味わい

ブリュット・トラディション・ジャン・ラルマン・エ・フィス

NV BRUT TRADITION JEAN LALLEMENT ET FILS 16,500

16,500

*果実はよく熟して非常にフローラル。豊かな深みと酸ミネラルの緊張感のバランスが素晴らしい。プレステージシャンパンを凌駕するクオリティー。

フルーリー・ロゼ・ドゥ・セニエ・ブリュット

NV FLEURY ROSE DE SAIGNEE BRUT 22,000

22,000

*ピノノワール100%で仕込まれるシャンパーニュ。ドサージュ6gからの非常にバランスとれた味わい。いちごやわずかなスパイスのニュアンスがある。

ミレジム・グラン・レゼルヴ・セネ

'05 MILLESIME GRANDE RESERVE SENEZ 24,200

24,200

*シャルドネ75%ピノノワール25%で作られ、キャラメリゼした甘いリンゴ、熟成由来のプリオッシュの香ばしさと重厚感が感じられる。

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 CUVÉE VINTAGE BLANC DE BLANCS 28,600

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。

Champagne

(税込み)

ジャン・ラルマン・エ・フィス・ミレジム

'10 JEAN LALLEMENT ET FILS MILLESIME

29,700

*ドライアプリコットや洋ナシ、グレープフルーツ、焼きりんごなどの甘さが広がり、品の良い熟成香がある。ピノノワール18%、シャルドネ20%

クリュッグ・グラン・キュベ

NV KRUG GRAND CUVEE

71,500

*6~10年の異なるヴィンテージの50種類にも及び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

57,200

*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

93,500

*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

88,000

*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。