

# 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加えワインに優雅さと複雑さを与えている。

プチジャン・ピエヌ・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。

ルイナール・ブラン・ド・ブラン

**NV RUINART BLANC DE BLANCS(1/2)** 17,600

\*コートドブランのミネラル感とモンターニュドランスの強さを持ったシャルドネは、ピーチや爽やかな柑橘のフレーバーを持った完成されたスタイル。

ルイナール・ブリュット・ロゼ

**NV RUINART BRUT ROSE(1/2)** 17,600

\*世界最古のシャンパンメゾン。ゴールデンピンクの色合いから、わずかなベリー、ミント、柑橘の清涼感があり、ふくよかさと気品が感じられる。

グラシオ エ シー

**NV GRANTIOT & CIE** 11,000

\*ピノムニエを60%以上使用し、ふくよかな果実味を持つバランスにとんだシャンパーニュ。家族経営で運営されるワインメーカー。

ブリュン・セルヴェネイ・メロディエン・セー・ブラン・ド・ブラン

**NV BRUN SERVENAAY MELODIE EN C BLANC DE BLANCS** 16,500

\*アヴィーズの堅牢な骨格に、クラマンのきめ細かくピュアなキャラクターとオジェのふくよかさが溶け込んだ、コート・デ・ブランの魅力あふれるブラン・ド・ブラン。洗練されたシャープなスタイルの中にはスケールの大きさも感じられ、余韻も非常に長い

ベスラ・ド・ベルフォン グラントラディション

**NV BESSERAT DE BELLEFON GRANDE TRADITION** 16,500

\*食中酒としてのシャンパーニュというコンセプトのもとに造られるこのワインは、マロラクティック醗酵を行いません。独自のフレッシュなスタイルと自然な酸が熟成の先まで続くための判断です。また、瓶内二次発酵時に加えるリキュール ド ティラージュの量を極力抑えています。

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

\*ピノノワール100%で仕込まれるシャンパーニュ。ドザーージュ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

\*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。

パイパー・エドシック・エッセンシエル・ブランドノワール

**NV PIPER HEIDSIECK ESSENTIEL BLANC DE NOIRS** 28,200

\*ピノノワールとピノムニエから作られたベースワインを36か月寝かせ、黒ぶどうの強さにうまみが備わっている。ドザーージュは控えめなため力

パイパー・エドシック・エッセンシエル

**NV PIPER HEIDSIECK ESSENTIEL** 28,200

\*ピノノワール、シャルドネ、ムニエからなり、36か月の熟成期間を持たせた味わいは複雑さを備え、ミネラルと混ざり合ったシャンパーニュ王道といえる

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

\*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。

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%

# Champagne

(税込み)

2000年ロジェブリュン・レゼルヴファミリア・エノテーク・エクストラブリュット・グランクリュ

**'00 ROGER BRUN RESERVE FAMILIALE OENOTHEQUE** 33,000  
**EXTRA BRUT GRAND CRU**

\*アイ村では非常に重要な人物。ピノノワールとアヴィース村のシャルドネから作られます。熟成期間を取りエクストラブリュットからの複雑さを持つボトル

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。