

# Japon Rouge

(税込み)

## <イツツワイン>

### <シャトーメルシャン 梔子ヴィンヤード>

'19 片丘ヴィンヤード メルロー 樽選抜 18,700

\*ブラックベリーやブルーの黒い果実に、ほのかなスパイシーさを感じられる。しっかりとしたワイン。

## <Domaine SOGA>

チャブダイ・ワイン

'20 Chabudai wine 6,600

\*アリカント種から造られ、ダークチェリーやブラックベリーのニュアンス。酸とほのかなタンニンで軽やかなスタイル。

ソガ・パール・エ・フィス・オーティナル・メルロ

'21 Sogga pere et fils Ordinaire Merlot 7,700

\*完熟果実の甘味を想像させる、ブラックベリー、ドライブルー、樽から来るモカの香り。口当たりは、まだ若々しさを感じるが十分楽しめる。

ドメヌ・ソガ・メルロ&タナ

'21 Domaine Sogga Merlot et Tannat 12,100

\*日本では珍しいタナとメルロをアッサンブラージュしている。天然酵母由来のフレーバーさらにデフォルメし、古典的なテイストを求めて作られたボトル。

## <マンズワイン>

'19 SOLARIS 千曲川カベルネ・ソーヴィニヨン 16,500

\*マンズワインの栽培地の中でも、カベルネソーヴィニヨンに適した上田市塩田平地区産。19ヶ月樽熟によって複雑さとしっかりとした骨格を持つワイン。

## <Domaine Hiroki>

プティ・ヴェルドー ユラニウス

'21 Petit Verdot URANUS 15,400

\*熟したベリー系の果実やドライいちじく、ドライプラム、カシスリキュールの香りと樽由来のヴァニラの香りとがバランスがとれていて心地よい。

## <KIRINOKA VINEYARDS & WINERY>

キリノカ・ピノノワール・キュベゼロ

'23 KIRINOKA Pinot Nior cuvee 雫 30,800

\*塩尻市小野地区で栽培されたピノ。1億5000万年前の地質からの恩恵を受け、華やかな赤い果実と新樽由来の香りが大変うまく調和し密度ある長い余韻

キリノカ・ピノノワール・キュバイチ

'23 KIRINOKA Pinot Nior cuvee 壺 30,800

\*ワイン業界にかかわってきた沼田実氏が、20年土地を探したどり着いた塩尻市小野地区。丹精込めてつくられたワインに新樽由来のロースト香が備わり将来性も感じるスタイル。ピックヴィンテージならではの果実の凝縮度を備える。

# Japan Rouge

(税込み)

## < 城戸ワイナリー >

プライベート・リザーヴ・ブリリアンス

### '17 PRAIVATE RESERVE BRILLIANCE

27,500

\*カベルネソーヴィニヨン主体にアサンブラージュしたワイン。カベルネソーヴィニヨン、メルロー) 複雑な香りと柔らかな渋みを持つ。

プライベート・リザーヴ・メドウズ

### '20 PRAIVATE RESERVE MEADOWS

18,700

\*メルローを主体にアサンブラージュしたワイン。(メルロー、カベルネソーヴィニヨン、フラン) ハーブやスパイスの香りとしっかりとした渋みを持つ。

オータム・カラー

### '20 AUTUMN COLORS ルージュ

9,900

\*メルロを主体にマスカットベリーAなど数品種をアサンブラージュしてあります。柔らかな渋みとバランスの取れた味わいが印象的。

オータム・カラー

### '23 AUTUMN COLORS コンコード

7,700

\*アメリカ系品種のコンコード種を使用し、華やかな甘い香りとさわやかな酸味が特徴のワイン。

オータム・カラー

### '23 AUTUMN COLORS ローザ

9,900

\*バラを連想させる深いピンクの色調と華やかな香りを持ち、うまみを感じさせる飲みごたえのある辛口ロゼワイン。

## < Cave Hatano >

北沢畑・シラー&マルベック

### '20 Kitazawa Vinyard Syrah & Malbec

9,900

\*シルキーに漂う甘い香り。黒系果実と薫香が備わっており、バランスよく作られたワイン。

## < サントリー塩尻ワイナリー >

### '09 岩垂原メルロー

22,000

\*完熟したメルローだけを使い、フレンチオーク樽にて約19ヵ月熟成させ、より凝縮のある味わいと将来性のあるワイン。

### '11 マスカットベリーA ミズナラ樽

11,000

\*落ち着いた印象。白樽の甘い香りを持ち、充実した果実感とアフターには木樽の香りが感じられる。

### '12 岩垂原メルロ japan premium

20,900

\*岩垂原は水はけと風の通りよい恵まれた土地。徹底した選果により洗練された香りとうま味。フレンチオークの香りが奥深さを与えるように使用され、技術力の高さが見事形となっている。

# Japon Rouge

## <みね乃蔵>

'21 石楠花 シャくなげ (Assemblage ろ) 8,800

\* 縄文ヴィンヤード pinot noir 85% 縄文ヴィンヤード Zweigeltrebe 15%

赤系果実の香りがはっきりしている。ベリー系の香りの印象は強くなり、クラシカルなピノのようなくま酸ののったワインになっている。

涼しげで爽やかな印象のワイン。ノンフィルター、野生酵母醗酵。

'21 石楠花 シャくなげ (Assemblage い) 9,900

\* 縄文ヴィンヤード Zweigeltrebe 50% 縄文ヴィンヤード Dornfelder 50%

果実の凝縮度、酸味、赤系果実のバランスが良く、はっきりしたわかりやすい香りとも味わいでとてもバランスが良い。

現時点で十分味わいが楽しめる。ミディアムのよいバランスで好印象。ノンフィルター、野生酵母醗酵。

'21 山椿 やまつばき (pinot noir Sélection Massale) 9,900

\* 縄文ヴィンヤード pinot noir 100%

明るめでほんのり紫を帯びるきれいな落ち着いた色調。香りは酵母由来のイースト、木の香り。口に含むとかわいらしいベリーのニュアンスが

感じてとれる。軽やかな甘酸っぱいニュアンス。無濾過、野生酵母にて醗酵

## <原山農園 Kifutato>

'21 ALL NIGHT (Pinot noir 100%) 8,800

\* オークチップを使い、メルローに複雑味をつけた原山農園初の試み。熟成させても楽しみなワイン。

'21 DASH!! (Cabernet Franc 100%) 8,800

\* 野生酵母で醗酵させ、フルーティーでベリーのニュアンスを持つワインに仕上がっている。

'21 Yoisa Hoisa (Pinot noir 100%) 8,800

\* 日本での栽培が難しいとされているピノノワールをハウス栽培にて管理し、穏やかなワインとなっている。

'22 MUNSAN (Merlot) 8,800

\* 野生酵母、酸化防止剤無添加にて醸造。ステンレスタンクにて、メルロの本来の味わいを残すよう醗酵熟成。

'22 BATTLE (assemblage) 8,800

\* ピノノワールとメルロをブレンドし、醸し期間を長めにとって味を引き出したワイン。古樽にて柔らかさを持たせた仕上げ。

'22 おやすみ Harold (Cabernet Franc) 8,800

\* カベルネフラン 100% 野生酵母による醗酵、亜硫酸は無添加でボトル詰め。ナチュラルスタイルのワインはチャーミングでありながら芯の強さを持つ。

# Japon Rouge

(税込み)

## <ドメーヌ・ミエ・イケノ>

'22 *MERLOT* 24,200

\* 大変恵まれたぶどう畑からできるメルロはほかの産地は個性が違い、はっきりの酸とフレッシュな果実香がしっかり備わっている。

'22 *PINOT NOIR* 28,600

\* ブルゴーニュでワインを学んだ池野さんがクローンにこだわり、チャーミングな味わいとチェリーやキイチゴの華やかさが感じられる。酸のレベルは高く冷涼地ならではの雰囲気が備わっている。

## <丸藤葡萄酒>

'04 ドメーヌ・ルバイヤート 17,600

\* ボルドースタイルの品種のブレンドから作られるバランスの取れたワイン

'04 プティ・ドメーヌ・ルバイヤート 11,000

\* 滑らかな味わいにビターチョコレートのようなフレーバを持つワイン。メルロ主体で醸造される。

'05 ドメーヌ・ルバイヤート 17,600

\* 勝沼産葡萄100%使用。メルロー、カベルネソーヴィニオン、プチヴェルドのブレンド。優しい香りとアタックで柔らかな印象を持つワイン。

## <中央葡萄酒>

'02 キュベ三澤 プライベートリザーヴ 30,800

カベルネ・ソーヴィニオン

\* 山梨明野農場で栽培された葡萄を使用。厳しい選果から生まれるワインはブラックベリー、モカの香りを持ち、柔らかなタンニンがうまく調和している。

'04 甲州鳥居平 プライベートリザーヴ 16,500

\* 標高450Mの水はけのよい砂礫の良質区画の甲州を樽醗酵、樽熟成にて仕上げられたボトル。甲州に試行錯誤を重ね、複雑さと酸を特徴としたワイン。

'05 グレイス メルロー 16,500

\* 香のボリュームが大きく、ベリー、黒コショウ、ビターチョコのニュアンスがある。業種区間のある豊かな果実味と緻密な担任を持つ。

'05 グレイス カベルネ・ソーヴィニオン 16,500

\* 明野三澤農場にて栽培された葡萄を新ダル100%で熟成させたもの。カシス、ブラックベリー、甘草の香と密度の高いボディが特徴。

## <サントリー登美の丘ワイナリー>

'84 登美 38,500

\* 82年がファーストリリースの登美。フランスボルドースタイルのワインを目指した歴史的にも希少なワイン。