

Loire Blanc

(税込み)

クロ・ドゥ・ラ・クレ・ドゥ・セラン

'02 CLOS DE LA COULEE DE SERRANT

Nicolas Joly

38,500

* ビオディナミの先駆者。ニコラジョリーが単独所有するサヴィニエールの最良区画。長塾の力を秘めており蜂蜜やアプリコット、火打ち石の風味を持つ。

クロ・デ・ブル・ヴレー

'05 CLOS DU BOURG VOUVRAY

Huet

17,600

* 「クロ・デ・ブル」はヴレーで昔から銘醸畑とされており、表土の粘土は10cm程度と非常に薄く、ユエの所有する畑の中で、類稀なフィネスをもたらしている。ワインは、リッチでパワフルでありながら、エレガントで持続性のある塩味を感じる

サヴニエール・クロ・ル・グラン・ボープレオー

Dm.de la Bergerie

'16 SAVENNIERES CLOS LA GRAND BEAUPREAU

14,300

* シュナンブラン100%。新樽を1/4使用し12ヶ月の熟成後、シュールリー熟成させた厚みのあるワイン。

ルイ・ブラン・ラ・レ

'20 REUILLY BLANC LA RAIE

Cloude Lafond

8,250

* キンメリジャンの上に泥灰岩と石灰岩の恵まれた立地。サンセールやブイ・フュメに匹敵する味わいを持つワイン。さわやかな柑橘のミネラリーさがある。

サンセール・シレックス

'20 SANCERRE SILEX

Micheal Thoma

10,340

* リュットリゾネによる自然を尊重した作りで柑橘類やわずかにアプリコットを思わせるフルーティーなアロマが立っており、このエリア特有のミネラルと酸をしっかりと持つ。

ブイ・フュメ・プレリュード

'20 POUILLY FUME PRELUDE

Janathen Didier

10,560

* 粘土石灰、シレックス土壌によりみずみずしさとフルーティーさを持つ。ブイ・フュメの生産者の中では珍しいビオディナミ農法を取り入れている。

サンセール・シレックス

'22 SANCERRE SILEX

Michel Thomas

12,100

* 白亜質、シレックス、玉砂利に粘土・石灰質が混ざる3種のテロワールから造られるソーヴィニオン・ブランは、ブーケがとても複雑で、アプリコットを想わせるフルーティーなアロマが香り立ち、ミネラル感がしっかりしている。

ムム・グランキュベ・シュナンブラン

Fournier Pere et Fils

'23 MMM GRANDE CUVÉE CHENIN BLANC

9,900

* トゥーレーヌ地区のシュナンブラン100%。濃厚なバニラやオレンジのアロマに調和のとれたバランス、爽やかな酸味と香ばしい柑橘系の風味。