

WINE LIST



2011
AURAMARIS
VERMENTINO

MAREMMA
TORCANA



otto

MAREMMA & TORCANO
VERMENTINO

Salizada

ワイン、お好きですか？

好みのワインを知っていく中で、一番のお薦めは「好きなストウ」を覚えることです。

ワインの名前ひとつひとつは、多すぎて覚えようとしても無理無理。

ヘンテコな名前ばかりですし、ドイツワインとかギリシャワインのラベルが読める人はどうかしてます。

その点、ストウの名前はいいですよ。そんなに多くないし（ワインの名前に比べれば・・・ですよ。）

主要品種・10種類ちょっとで、だいたいのワインの性格を想像できるようになります。

もちろん、選ぶのが面倒な時やお薦めから選んでみたいという時は、ぜひ我々にお声掛けください。

より良い時間のお役に立てますよう、しっかりワイン選びのお手伝いをさせていただきます。

そういう訳で、当店のワインリストは「ストウ品種」ごとに分かれています。単一品種のワインはいいのですが複数品種を使用したワインは、主要な品種を中心に、その使用比率によって分類してみました。

※50%以上の使用比率の場合は、そのストウ品種のリストに記載します。

ややこしくなるので、スパークリングワインとハーフボトルは、そのカテゴリー通りに分けています。

品種ごとに分かれていると、合わせる料理の傾向も考えやすいですし、何より覚えやすく

「何が何だか」なワインの世界がだんだん「意外と、いける・・・？」に変わってきます。

ストウ品種は、何よりもそのワインの基本的な特徴を左右する、とても分かりやすい「物差し」です。

ぜひ少しずつ、好きなストウを見つけてください。

ワインリスト内のアイコンについて

皆様がワインを選ぶ際の、一つの目安になればと思い、大半のワインには以下のような、アイコンを添えています。ぜひご参考に・・・



ワインリストのコメントに関して

このリストに記載する様々な情報は、全て当店の一意見です。

合わせる料理のお薦めや、推奨温度などはあくまでお薦めであって、何かの「答え」ではありません。

白ワインと一緒にステーキを食べようが、赤ワインを冷やしたり、氷を入れて飲もうがそんなものは全て皆様の自由です。ご自分のお好きなように楽しんでください。

「ワインはこうあるべし」。そんなものに縛られず「美味しければよし！」ですよ。

デートにちょうどいい。
HALF BOTTLE WINES

ハーフボトルは意外と便利なんです。
 例えば、乾杯でグラスのスパークリングワイン、
 次にお薦めの白ワインを一杯。
 そしてハーフボトル。375mlはグラス約3杯分。
 2人だと、乾杯から1人3.5杯。
 フルボトル1本くらい。そんな感じです。
 料理の進みに合わせて3種類のワインを楽しむ
 ことができ、変化を楽しむことができますね。

もちろん一人での食事にも、じつは最適。
 1人で1本くらい飲む方も多いですが
 余程でない、途中で飽きるんですよ。
 ハーフボトルは、そんな時にも大活躍。

2012 CH. TOURNEFEUILLE 4500-

【フランス】「シャトー・トゥルヌフィーユ」
 ラランド・ド・ポムロー。ポムローらしいエレガントさが特徴で
 深い果実味としっかりとしたタンニンがとて素晴らしいバランスです。肉料理全般にお勧め。チーズも。
 品種：メルロー、カベルネ・フラン

2015 AMIRAL DE BEYCHEBELLE 5500-

【フランス】「アミラル・ドゥ・ベイシュベール」
 ボルドー4級シャトーの「シャトー・ベイシュベール」のセカンドラベルです。
 スレンドはメルローの比率が高く、なめらかさや緻密さとエレガントさが、際立っています。
 品種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カベルネ・フラン、スティヴェルド

2015 CH. LAGRANGE 6500-

【フランス】「シャトー・ラグランジュ」
 日本のサントリーが所有するボルドー3級シャトーです。カベルネの強さと樽の香りが目立ちますが
 酸味や果実味とのバランスがとて良く、いつ飲んでも「美味しい」と思える秀逸なワインです。
 品種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、スティヴェルド

2012 NUITS SAINT GEORGE 6500-

【フランス】生産者：フェヴレ「ニューイ・サン・ジョルジュ」
 スルゴージュのピノ・ノワール。複雑で幅の広いアロマとスーケ。酸味のカドが取れてきて優しい味わいに成熟してきています。
 品種：ピノ・ノワール

2010 COTE ROTIE BRUNE ET BLONDE 7000-

【フランス】生産者：E・ギガル「コート ロティ スリュヌ・エ・スロンド」
 ローヌの当たり年、2010年の名品です。力強さを残しながらの複雑かつ重層的な香り。いやあ、美味しいですよ。
 品種：シラー・ヴィオニエ

2011 COSTASERA AMARONE 8500-

【イタリア】生産者：マアジ「アマローネ・コスタセラ」
 陰干ししたスドウを使い、非常にかっちりした仕上がり。35%もの水分をとばすことで凝縮した果実味と発酵後も残る糖分が
 とて個性的で、「重い」「甘い」「美味しい」を成り立たせている、偉大なワインです。特に煮込み系には最高です。
 品種：コルヴィーナ・ロンディネッラ・モリナラ

1991 CH. MOUTON-ROTHSCHILD 39000-

【フランス】「シャトー・ムートン・ロートシルト」
 ボルドー1級。すでに28年を経て、円熟の味わい。
 もはや入手は不可能に近いハーフボトルです。
 品種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カベルネ・フラン、スティヴェルド

1989 CH. HAUT BRION 78000-

【フランス】「シャトー・オースリオン」
 ボルドー5大シャトーの一つ。偉大なヴィンテージ1989年。パーカーポイント100点の魅力を惜しみなく発揮し
 てくれれば最高です。こちらもおそらく二度と入手できません。
 品種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カベルネ・フラン

やっぱり飲みたい。 SPARKLING WINES

スパークリングワインは

本当に便利です。

基本的にどんな料理にも合いますしその炭酸が口の中をリフレッシュさせてくれるので味が良く分かります。

食事の最初から最後まで、きっと

いいお付き合いができるでしょう。

やはり総じて高いのですが、スパークリングワインは価格による「差」が露骨に出ます。

「テタンジェ」なんて飲んでみてください。

その理由が分かりますから。



「オードスルスレート」は、やはり安定感抜群。スパークリングワインとお互いの存在意義を高め合う、素晴らしいコンビネーション。

NV MARTINI BRUT

4200-

【イタリア】生産者：マルティーニ「マルティーニ・スリュット」

当店の定番スパークリングです。果実味に富んでいて、飲み口も柔らかく、程よい酸味の辛口スパークリング。料理を引き立てる才能に溢れています。

品種：シャルドネ・ソーヴィニヨン・リースリング・スロセッコ等

NV LAMBRUSCO

4200-

【イタリア】生産者：メディチ・エ・ルメーテ「ランスルスコ」

なかなか珍しい赤のスパークリングワインです。甘いのと甘くないのがあり、これは甘くない方です。

ですがあまりに果実味たっぷりです。「あれ？若干甘い・・・のかな・・・？」と感じてしまうのが面白いところ。一度はまると虜に。

品種：ランスルスコ・サラミーノ、ランスルスコ・マラーニ

NV CREMANT DE LIMOUX "LES GRAIMENOUS"

4800-

【フランス】生産者：ドメヌ・J・ローレンス「クレマン・ドゥ・リムー "レ・グレイムノス"」

南仏ラングドック・ルーシヨンのスパークリング。若いストウ・一番搾りしか使わない、といった方針から

爽やかで引き締まった酸味が特徴ですが、南の恵みであるフルーティーさも兼ね備える、非常に優れたクレマンです。

ちなみにこの方、2010年から連続で「超高級シャンパン」のドンペリと同格の賞を受賞してしまった、とんでもない有名人です。

品種：シャルドネ、ピノ・スラン、モーザック、ピノ・ノワール

NV CREMANT DE BORDEAUX

5900-

【フランス】生産者：ラティロン「クレマン・ドゥ・ボルドー」

ボルドーらしく、セミヨン主体、さらにカベルネ・ソーヴィニオンとカベルネ・フランを使った、飲み応えのあるワインです。必要な基準の9か月を大きく上回る24ヶ月瓶熟を経た、上質な味わいと繊やかな泡立ちが秀逸です。

NV FRANCIACORTA

8000-

【イタリア】生産者：マイオリーニ「フランチャコルタ」

シャルドネ90%、ピノネロ10%。力強く持続性ある泡。フルーティーな口当たりから、とんとんとん香り広がります。味わいは非常にドライ。香りの芳醇さは、ワイングラスで飲んでも良いほどのスケール。下手なシャンパン飲むならこちらをどうぞ。

NV TAITTINGER BRUT

8500-

【フランス】生産者：テタンジェ「テタンジェ・スリュット」

エリゼ宮の晩餐会にも選ばれる逸品です。2014年から史上初めて2年連続でノーベル賞授賞晩餐会で賞された、洗練を極めた美味しさ。きめ細やかな美しい泡がいつまでも続きます。

品種：シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

2007 FRANCIACORTA MILLESIMATO "PAS DOSE"

8500-

【イタリア】生産者：マイオリーニ「フランチャコルタ・ミッレジマート "パドセ"」

シャルドネ90%、ピノネロ10%。力強く持続性ある泡。フルーティーな口当たりから、とんとんとん香り広がります。味わいは非常にドライ。香りの芳醇さは、ワイングラスで飲んでも良いほど。

「パドセ」とは、「糖を足さない」という意味で、自分の育てたストウ由来の糖度に余程の自信があるのでしょう。

NV MOET & CHANDON BRUT

8500-

【フランス】生産者：「モエ・エ・シャンドン」

ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネの3種類のストウを使い、リッチかつエレガントな味わいに仕上がっています。

香りの芳醇さ、酸味の端正さのバランスが非常に素晴らしいシャンパーニュです。

NV LOUIS ROEDERERE BRUT PREMIER

10000-

【フランス】生産者：「ルイ・ロデレール スリュット・スルミエ」

ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ。ロシア皇帝からの要望で生まれた、「気品」をコンセプトにしたシャンパーニュ。最低3年以上の瓶熟を経てリリースされる味わいは、正直に言って、非の打ちどころなし。もはや完璧と思える仕上がります。

本物の上質とは何か。を教えてください、そんなシャンパーニュです。

2009 DOM PERIGNON VINTAGE

26000-

【フランス】生産者：「モエ・エ・シャンドン」

世界的にも名高いシャンパーニュです。熟成感が強く、トロピカルフルーツのような果実味を持ちながら、バニラやスリオッシュの濃厚なアロマが立ち上ります。まさに至福のひとつを過ごせる、そんなシャンパーニュです。

なんと、、、「シャンパン」が通用するのは日本だけ。

スペインでは「カヴァ」、イタリアだと「スズマンテ」、ドイツは「セクト」、英語圏は「スパークリングワイン」などなど。フランスでは、シャンパーニュ地方で、「法律」に則った製法で造られたもののみ「シャンパーニュ」という名称を使えます。これ、過去に散々訴訟を起こされて、本家シャンパーニュ以外の「シャンパーニュ」は世界から消えました。

我が日本ではなぜか「シャンパン」。スペルで表記すれば「Champan」でしょうか・・・

そんなもの世界にはないんですよね・・・実は。正式な表記は「Champagne」。

英語読みすると、「シャンペーン」。これ、おそらくワイシャツとかと同じ流れだと思います。

明治初期の日本では「三変酒」と書かれていたそうですから、聞こえてきた発音のまま伝わった和製語なんでしょうね。

皆様お気をつけください。フランスで「シャンパン」と言っても、ほぼ通じません。

「Champagne」の正しい発音は、ちょっと通ふた鼻にかかったフランス語で、少し気恥ずかしい感じが・・・それでも言ってみてみたい方は、ぜひお声がけを。本場っぽくお教えします。

赤ワインが「苦手」という人は数多くとも、白ワインが「苦手」という人に会ったことあるかな・・・？

優しく寄り添ってくれる白ワイン。

WHITE WINES

ワインの香りは様々なものが登場します。

リンゴ・レモン・ライム・スイーティ・ライチ、グレースフルーツ
パイナップル、マンゴー、パパイヤ、オレンジ、マルメロ（なんじゃそれ・・・ですよ。）、メロン、杏子、桃。
ハース、花、スパイス、ハチミツ、ジャム、バター、ナッツ、石！
などなど・・・

あれっ・・・？「スドウ」がありませんね。スドウから造るワインなのに、スドウの香りがしない・・・
そう、こういう所がワインの不思議なところですよ。

SAUVIGNON BLANC

ソーヴィニオン・スラン



華やかな香りとハースっぽさが特徴。すっきりとした軽めの仕上がりが中心です。
スイーティーやかすかにライチっぽい香りもあり、フルーティー好みのお客様に人気があります。
魚介系の料理全般がおすすめ。
何より、当店の看板パスタ「青木農園の有機バジル100%のジェノベーゼ」にはこれです！

2017 MATUA SAUVIGNON BLANC 香はなやか ライト 酸すっきり ドライ 4200-

【ニュージーランド】生産者：マトゥア「ソーヴィニオン・スラン」
軽やかで爽やかな果実味のすっきりタイプです。やはりサラダやカルパッチョが最高ですね。
MATUAとは「総本家」という意味だそうで、ニュージーランドで初めてソーヴィニオン・スランを栽培したのがこの造り手だそうで。きっと我こそは。という誇りが強いのでしょうね。

2016 SAUVIGNON BLANC 香はなやか ライト 酸やさしい ドライ 4700-

【イタリア】生産者：ダルロフ「ソーヴィニオン・スラン」
少し厚みのあるソーヴィニオン・スランです。北イタリアの冷涼な気候のもと育てられたスドウは、優しい酸を持ち、香りも華やか。口当たりの軽やかさはあるものの、滑らかな口当たり。

2015 SANCERRE LE MD 果果実 フル 酸芳醇 余韻長 ドライ 7500-

【フランス】生産者：アンリ・スルジョワ「サンセール ル・モン・ダネ」
サンセールで最高峰のワインを生み出す「モン・ダネ」の丘のスドウだけ。複雑さと奥深いミネラル感が傑出しています。
ワイン単体でも唸るほどの充実感。白カビやシェスル（山羊のチーズ）なども最高のコンビネーションですね。
魚介類、特にサーモンやムール貝など最高ですよ。少し高めの温度で飲むと、よりボリュームを感じます。

REISLING

リースリング



比較的涼しい地域での栽培に適し、ドイツやオーストリアにフランスのアルザスなどが主要産地。オーストラリアの涼しいところもとても良いようです。

とりわけ冷涼なドイツでは酸味が強くなりすぎるため発酵を途中で止めて糖分を残す。という造り方が多く「甘口」と呼ばれるタイプが有名になりました。

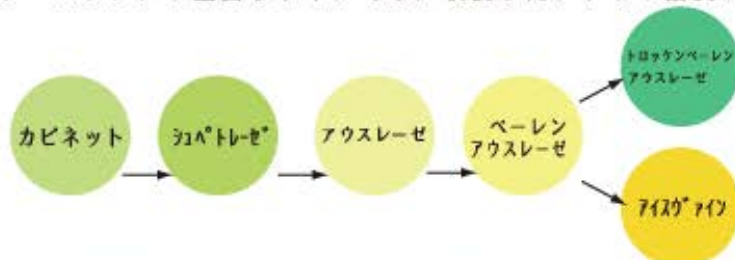
リースリングは、辛口から甘口まで幅広く造れる柔軟性がありどちらも素晴らしい個性です。

ボリューム感という意味では、シャルドネよりはマイルドですがピンと張った酸とシャープな香りとなめらかさが魅力的です。相性の良い料理は幅広く、サラダや魚介から、豚肉や鶏肉にも。この懐の広さ、ワイン好きとしてはありがたいですね・・・



世界のワイン生産地の中でも、冷涼なドイツでは少しでも日照時間を確保したくて、斜面にぶどうが植えられていることが多いです。もっと急峻な斜面も・・・

リースリングの豊富なドイツでは、収穫したストウの糖度によって



という表記がされます。いい造り手のものは、すっきりした甘さに加え、酸も残っていて想像を超える美味しさです。好きならボトルでもいけますが、4～5人での食事時にぜひ1本。

2017 URZIGER WURZGARTEN REISLING SPATLESE TROCKEN

香^{ほどよし} ライト 酸^{すっきり} 甘^{すっきり} 4500-

【ドイツ】生産者：カール・エルベス「ユルツィガー・ヴュルツガルテン・リースリング・シュベトレーゼ・トロッケン」ザ・ドイツな名前です。こんなもの読めるわけがないですよね。シュベトレーゼは「遅摘み (=糖度高い)」の意味でトロッケンは「辛口」。・・・甘い？辛口？どっち?!となりますよね・・・このワインは「辛口」ですが、どうしても微かな糖度も残っていて、それがまた絶妙なバランスで美味しいんです。

2014 PIESPORTER GOLDTROPFCHEN RIESLING SPATLESE

香^{ほどよし} ライト 酸^{まろやか} 甘^{上品} 5500-

【ドイツ】生産者：トリアー慈善連合協会「ピースポーター・ゴルトトロップフェン・リースリング・シュベトレーゼ」これぞドイツの神髄。甘口です。「甘ったるい」感じは一切なく、すっきりしているのに、上品に甘い。「ドイツワイン？どうせ甘いだけでしょ～？」みたいな人に、こういうのを飲んで欲しいですね。

2016 RIESLING COLOMBIA VALLEY

香^{上品} ミディアム 酸^{すっきり} ドライ 5500-

【アメリカ】生産者：ナインハッツ「リースリング」ワシントン州・コロンビアヴァレー。このリースリングもまた、素晴らしい出来栄です。酸味・果実味・ミネラル感、どれをとってもバランスよし。

2014 RIESLING PRESTIGE

香^{リッチ} ミディアム 酸^{まろやか} 余韻長 ドライ 6000-

【フランス】生産者：メイスルム「リースリング・スレスティージュ」このリースリングは本当にお勧めです。リースリングらしさをはっきり出しながら果実味は強く、酸味がクリア。幅広いフレーバーを持ち、存分に料理と楽しめる仕上がりです。リースリング好きにはぜひ。

2012 RIESLING "RODELSBERG"

香^{芳醇} フル 酸^{複雑} 余韻長 甘^{上品} 8000-

【フランス】生産者：マルク・テンペ「ローデルスベルグ」いやまあ、本当に素晴らしいですよ。このリースリングは。全ての要素を兼ね備え、長く広がる余韻がもう最高です。シーフードグリルやハマグリも良いですしチーズとの相性も抜群です。

KOSHU

甲州



日本でのワイン造りの先駆けとも言えるスドウです。繊細で澄みわたり、優しくなめらか。香りも他にはない佇まいで、エレガントさが際立ちます。一昔前は、少し弱々しい印象のワインが多かったのですが今は驚くほどの仕上がりが当たり前。不思議なんです、やはり日本食に合うんですね・・・
(当店の料理に合わない訳ではないですよ！サラダ・野菜料理など繊細さがある料理といい感じです。)

2016 RUBAIYAT KOSHU SUR LIE

香^{さわやか} ライト 酸^{おだやか} ドライ 余韻楽

4400-

【日本】生産者：丸藤葡萄酒工業「ルバイヤート 甲州 シュール・リー」
勝沼を代表する生産者のひとつです。約5か月もの間、澁と一緒にシュール・リー。非常にミネラル感があり洗練としたワインに仕上がっています。酸味が際立つタイプではないので、やさしく繊細な仕上がります。

2014 KOSHU "KIROKA"

香^{さわやか} ライト 酸^{おだやか} ドライ 余韻楽

4800-

【日本】生産者：シャトー・メルシャン「甲州 きいろ香」
フランスのポルドー大学との研究で生まれた名品です。淡い黄色、軽やかではあるものの、香りは強くその分ワイン全体のボリューム感を高めています。若々しい酸味と、清涼感ある果実味がやはり「らしさ」。「すっきりとまろやか」。なんか日本酒みたいですね・・・

TREBBIANO

トレッビアーノ



イタリアの白スドウで一番多く栽培されている品種です。(ちなみに世界のスドウ生産量で2位)若くてリーズナブルなものは、爽快・軽やか。スドウ自体が酸味が強く、クリアなタイプなので、お手頃のワインが主ですが、上のランクにくると一気に変貌を遂げ、別人のようなボリューム感を発揮します。

2016 ORTONESE TREBBIANO D' ABRUZZO

3800-

【イタリア】生産者：カルドーラ「オルトネーゼ・トレッビアーノ・ダスルツォ」
爽快なトレッビアーノです。しっかり冷やして、難しいこと考えず、ゴクゴク飲んでください。香^{さわやか} ライト 酸^{おだやか} ドライ 余韻楽
清涼感を最大限発揮しながらも、余韻に感じるカリンのような黄色い香りがふくよかさがとても心地よいです。

2013 SPELT

果^{実酸} フル 酸^{濃潤} ドライ 余韻長

6800-

【イタリア】生産者：ラ・ヴァレンティーナ「スペルト」
イタリア中部・アスルツォ州で生産される、「トレッビアーノ」100%です。
低温で澁引きし、4か月の熟成を経て、ノンフィルターで瓶詰め。果実味の強さと芯の通った酸味の姿勢がとても素晴らしいワインです。きりりと引き締まっていながら、香りは柔らかくて豊富。これはお勤めの1本です。

PINOT GRIGIO

ピノ・グリージョ



フランスではピノ・グリ。あの黒スドウ「ピノ・ノワール」が突然変異して、表皮がピンク色になった品種です。果実はグリーンですが、ぱっと見は「赤ワイン用？」な雰囲気です。白ワインとしては、ドライでボリューム感のあるタイプが多いのですが、イタリアでは早めの収穫ですっきりしたワインに仕上げることも多いようです。

2016 PINOT GRIGIO

果^{さわやか} ミディアム 酸^{濃潤} ドライ 余韻長

4800-

【イタリア】生産者：トラヴェルソ「ピノ・グリージョ」
イタリア北部、ヴェネト州のピノ・グリージョです。すっきりしていて、ドライ。でも口当たりはなめらかでオイリーな感じも。野菜料理や魚介料理などに最高のコンビネーションをみせてくれます。
スドウ品種：ピノ・グリージョ

2015 PINOT GRIS ZELLENBERG

果^{実酸} フル 酸^{濃潤} ドライ 余韻長

5900-

【フランス】生産者：マルク・テンベ「ピノ・グリ ツェレンベルク」
フランス・アルザスの巨匠マルク・テンベは、ピオディナミの先駆者であり、彼の生み出すワインは次々とファンを増やしてきました。充実の果実味が広がり、ボリューム感のある味わい。少しづつ温度を上げながら楽しんでください。
スドウ品種：ピノ・グリ

GEWURTZTRAMINER

ゲヴュルトトラミネール



フルーティーの女王様。ライチや桃のような魅惑的な香りに満ち溢れ、思わず目を閉じてしまうほどの芳しいフルーツと花畑にいるような香りの充実感。酸味もミネラル感も備え、「飲みやすいフルーティー」から一線を画すスドウです。(もちろん造り手によりますが・・・)
今日は香るワイン。そんな日は、このゲヴュルトトラミネールを。

2012 GEWURTZTRAMINER

香^{はなやか} ミディアム 酸^{しつかり} 余韻長 ほのか甘

7700-

【アメリカ】 生産者：ナヴァロ 「ゲヴュルトトラミネール」

らしき溢れる「桃」の香り。それ以外にも豊富なトロピカルな果実味。温度を低めにすれば、清涼感ある酸味。温度を上げればさらに増す果実味。オーク樽を少し使って、味わいのボリューム感も上手に仕上げられています。

2014 AM SAND GEWURTZTRAMINER

香^{はなやか} ミディアム 酸^{しつかり} 余韻長 ほのか甘

8000-

【イタリア】 生産者：アロイス・ラゲデル 「アム・サンド ゲヴュルトトラミネール」

完全な**バイオダイナミックス農法**で育てられたスドウは、かなりの遅摘みで、「貴腐菌」が付着。その影響で通常のゲヴュルト以上のエキゾチックな香りがスラス。圧倒的な果実のフレーバーに見劣りしないボディがあり余韻に感じる若干の苦味がまた複雑さを醸しています。

2015 GEWURTZTRAMINER

香^{はなやか} ミディアム 酸^{まろやか} 余韻長 ほのか甘

8600-

【フランス】 生産者：マルセル・ダイス 「ゲヴュルトトラミネール」

果実味の濃縮感が秀逸で芳醇でなめらか。トロピカルな香りはもちろん、花やハーブの香りも織り交ぜてアロマだけで一品食べれそうです。マルセル・ダイスさんは、アルザスの生産者の中でも指折り、街で見かけたら「買い」です。

バイオダイナミ？バイオダイナミックス農法？

スドウの栽培には様々な方法があり、現在では「自然派ワイン」とか「バイオワイン」とか、そんな名称で登場しています。

自然派ワインとは、「無農薬」「自然酵母」「ノンフィルター（無濾過）」(もしくは軽いフィルタリング)が特徴。

無農薬・・・根が縦に伸びる為、土壌の個性をより強く表現。スドウ本来の果実味や表情が顕れやすい。

自然酵母・・・一度でも化学薬品を使うと、その土壌の自然酵母は死滅。つまり本来の土壌のポテンシャルが消えます。

ノンフィルター・・・あっても良い旨みの源となる澱が残る為、ワイン本来の味わいが反映されます。

スドウ栽培においては、「ビオロジック=有機栽培」や「バイオダイナミ=ビオロジックより、もっとすごいこだわりの栽培方法」

があり、多くの造り手も実践している「リュットレズネ(減農薬栽培)」もあります。※これを自然派ワインとするかには各論あります。

このような自然派ワインを造るには、手間暇とリスクを考えると、余程の情熱を注がなければできません。もちろん、その分のコストも価格に反映されます。「バイオワインだから美味しい」ではなく、「美味しいバイオワインを造ろうとしている生産者のワインだから美味しい」

と私は思っています。もちろん反対に、自然派ワイン以外=安物。低品質。ということはありません。造り手やそのワインのあり方の違いです。

それぞれに受け継がれてきた伝統や自分達のワインへの矜持があり、一括りに考えない事をお勧めします。

GARGANEGA

ガルガーネガ

イタリア北部ヴェネト州で造られるスドウが最上とされていて、比較的飲みやすいタイプが多く見受けられます。しかし、造り手次第では、清涼感を磨き上げた余韻の美しい香りのもや、パインナッスルやアンズなどのトロピカルな香りのボリューム感をも兼ね備えたものまで造られています。

2017 SOAVE CLASSICO

果^{ツツ} ライト 酸^涼 ドライ

4700-

【イタリア】 生産者：ヴィラベッラ 「ソアーヴェ・クラッシコ」

よく冷やして、引き締まった酸味を楽しんでいただきたい白です。果実味はとて豊富でややもするとフルーティーになりそうですが澆濁とした酸がこのワインのエレガントさを、存分に引き出しています。

2015 SAN VINCENZO

果^豊 ミディアム 酸^{みだやか} ドライ

5400-

【イタリア】 生産者：アンセルミ 「サンヴィンツェンツォ」

ガルガーネガ70%、シャルドネとソーヴィニオン・スラン30%。トロピカルな香りのボリューム感が最高です。飲んで「重い」ということはなく、ガルガーネガの力を極限まで高めたような味わいを楽しませてくれます。本来であれば「ソアーヴェ」を名乗るべきワインなのですが、その他大勢のソアーヴェと一緒にされたくない。という造り手の思いがあるようで、イタリアのワインのルールのある意味、無視しているソアーヴェ(おっと違った・・・)です。

2011 CORDEVIGO BIANCO

果^豊 フル 酸^豊 ドライ 余韻長

7900-

【イタリア】 生産者：ヴィラベッラ 「コルデヴィーゴ・ピアンコ」

オーク樽で8~12か月の発酵も行い、香りと味わいに深みと広がりがあります。なめらかな口当たりは一見飲みやすそうに感じますが、実はミネラルを強く感じるボリューム感があり、余韻の長さが出色です。ガルガーネガ80%、ソーヴィニオンスラン20%

CHARDONNAY

シャルドネ



世界中で幅広く造られているストウです。歴史に名を残すような名ワインなどを多く輩出する、とても人気のある品種。酸味が柔らかく、果実味の幅が広く、樽との相性がとてもよいので、フルボディの白ワインでは中心的存在。ポテンシャルの高さがあり、天保山からエベレストまで。そんな品種です。

フランスが特に有名ですが、イタリア・アメリカ、チリ、アルゼンチンなどどんどん凄いワインが登場していて、本当に楽しませてくれる品種です。

ボリューム感のあるシャルドネであれば、サラダや魚介、パスタなどだけではなく、ソーセージやローストポークのような肉料理系まで、幅広く美味しさを開花させてくれます。料理によって飲む温度を変えてもいいですね。



「ルロワ」という造り手のシャルドネ100%ワイン、「モンラッシェ」

おそらく世界で一番高値で取引される白ワインの一つ1本30万~100万！値段書いてないワインリストにあったら、絶対頼んじゃだめですよ！

それでも、あまりにも素晴らしい味わいで、飲んだことある人は皆さん嬉しそうですよ。

2015 CHABLIS "TERRE DE PIERRES" 果^{リッ} ライト 酸^{おだ} ドライ 5400-

【フランス】生産者：ヴェルジェ「シャスリ・テールドピエール」

シャルドネ100%らしいコク、程よい樽熟ながらも、飲みやすい軽快さで、ポテツとしない引き締まった出来栄え。ちょうど良い感じのシャルドネです。カマンベールなどのチーズにもいいですね。

2015 CHARDONNAY RESERVA 果^{リッ} ミディアム 酸^{まろ} ドライ 5400-

【チリ】生産者：トレオン「シャルドネ・レゼルヴァ」

まさにチリ・シャルドネといった、樽の効いたボリューム感ある仕上がり。ストウからのエキゾチックな果実味も豊かで白にしては、少し高め温度で飲むのがお薦めです。どんどん立ち上る果実の香りがワインのコクと非常にいいバランスです。オイル系の料理にも負けないボリュームで、一緒に味わうと高め合うと思いますよ！

2014 CHARDONNAY SONOMA COUNTY 果^{リッ} フル 酸^{まろ} ドライ 5400-

【アメリカ】生産者：ロドニー・ストロング「シャルドネ」

カリフォルニアらしいボリューム感ある果実味はもちろんですが、低温発酵によるリンゴやレモンからパイナップル・洋ナシまで、幅広い果実の香りが際立っていて、1本で濃密さとシャースさを体感できます。

2016 BOURGOGNE BLANC 果^{リッ} フル 酸^{まろ} ドライ 5400-

【フランス】生産者：フレデリック・マニャン「スルゴーニュ・スラン」

スルゴーニュ・シャルドネの教科書。穏やかな酸味、こくと深みのある少し樽がかったボディ。豊かな果実味に、広がる上質な余韻。どうですか？読んでいただけで、美味しそうでしょ？そう、美味しいですよ。

2016 CHARDONNAY YOUNTVILLE 果^{リッ} フル 酸^{まろ} ドライ 5800-

【アメリカ】生産者：フースラ「シャルドネ」

ステンレスタックをつかった、カリフォルニアのシャルドネでは、シャースなスタイル。全体として爽やかなタッチで料理に合わせて、きれいな仕上がりを楽しんでください。

2016 TORRICELLA 果^{リッ} フル 酸^{まろ} ドライ 余韻長 6200-

【イタリア】生産者：リカメーリ「トッリチェッラ」

トスカーナ生まれ、25%ソーヴィニオン・スランをブレンドし、シャルドネの魅力と相乗効果を「最高に」発揮している素晴らしいワインです。双方の良さを引き出し、濃密なアロマと深い味わいを実現。ぜひ飲んでみて欲しい1本です。

2016 CHARDONNAY SANTA BARBARA COUNTY 6800-

【アメリカ】生産者：ジョエル・ゴット「シャルドネ」

カリフォルニアらしいシャルドネですが、さすがのジョエル・ゴット氏。 果^{リッ} フル 酸^{まろ} ドライ 余韻長
果実味の強さを活かしつつも、コテコテ路線に走らない、エレガントさも上手に表現されています。

2015 SOTTOCASTELLO BIANCO 果^{リッ} フル 酸^{まろ} ドライ 余韻長 7800-

【イタリア】生産者：トラヴェルソ「ソッテカステッロ・ピアンコ」

シャルドネ80%、ソーヴィニオン・スラン20%です。そう。お祭りの通り、美味しいです。濃密な果実香とボリューム感がありながら、ソーヴィニオン・スランがもたらすエレガントさがとても美しくマッチングしています。

2015 CHASSAGNE MONTRACHET 果^{リッ}フル 酸^{まろ}やか ドライ 余韻長 9800-

【フランス】生産者：オリヴィエ・ルフレーヴ「シャサーニュ・モンラッシェ」
このあたりから、さらに一段上へと昇っていく感じです。やはり上質なワインは厚みが違う。
このシャサーニュ・モンラッシェは、ボリューム感がありながら、鋭さもあり、若々しい香りから芳醇な果実の香りまで温度の上昇と共に、次から次へと顯れます。ワイン単体で飲んでも、最高ですよ。

2004 MEURSAULT-GENEVRIERE 果^{まろ}やか フル 酸^{まろ}やか ドライ 余韻長 14000-

【フランス】生産者：ルイジャド「ムルソー・ジュヌヴリエール」※オスピス・ド・ボヌ
熟成したシャルドネの放つ、魅惑のフーズク。目を閉じて広がってゆく至福の香りをお楽しみください。
飲む温度も少し高めで、存分に香りを発揮してもらいましょう。

2014 CHATEAU MONTELENA 果^{まろ}やか フル 酸^{おだ}やか ドライ 余韻長 14000-

【アメリカ】「シャトー・モンテレーナ」
1976年・伝説となった仏対米のワイン対決。シャルドネ部門でNO.1に輝き、世界中を驚かせたワインがコレ。
カリフォルニア・ナバヴァレーを世に知らしめた、シャトー・モンテレーナ。硬軟を上手に使い分け、あくまで料理と楽しむというスタンスで、バランスの良く、エレガントなシャルドネを作り続けています。

2014 CORTON CHARLEMAGNE 果^{まろ}やか フル 酸^{しつ}やか ドライ 余韻長 22000-

【フランス】生産者：シルヴァン・ロワシェ「コルトン・シャルルマーニュ」
スルゴージュの白でも、様々なスタイルがあり、2005年設立の新鋭ドメーヌのシルヴァンロワシェは、自然な作りをモットーに厚ぼったすぎない、いい意味で「飲みやすい」シャルドネ・グランクリュを届けてくれます。果実味はとても豊富でありながらキレのある酸味も十分で、とても均整がとれていて、素晴らしい香りを楽しませてくれます。

ワインの温度。

ワインを飲む温度は、感覚を掴むとともに楽しい要素で、ワインの印象を変えたり料理に合わせる事がとてもうまくできるようになります。

ちょっと温度帯でみてみましょう。

4-8	6-10	10-13	12-15	15-18
すっきり白	ミドル級白	しっかりめ白	ミディアム赤	フルボディ赤
爽やかスパークリング	ふくよかスパークリング	ライト赤	しっかり白	フルボディ白
甘口白	シャンパン	ミディアムライト赤		
		ロゼ		

下は4℃が限界。それ以下だとほぼ味を感じられなくなります。
上は最大20℃。それ以上だと、ぼわ～んとした腰砕けワインに。

温度が影響する最大のポイントは、「甘み」と「酸味」。
温度が低いと甘みは引き締まって、酸味ははっきりと清涼感を与えます。
温度が高いと、甘みは強調されてふくよかさを増しますが、酸味と混じり少しエグイ感じになります。(残念。。。)
渋味(=タンニン)は温度の変化を受けませんが低めの温度だと甘みが抑えられ、その分渋味を強く感じるようになります。

家で飲むときにも、ちょっと試してみてください。



ここで飲んだら、アウト!
あ、ちなみに神奈川県平均室温は19.6℃です。ギリギリ・・・ですね。

OTHER WHITE WINES

その他の白ワイン



「その他」で括ってごめんなさい。そんな気持ちです。

便宜上その他枠ですが、それぞれ個性があり、素晴らしいワインたちです。

2013 RIBOLLA GIALLA

果^よし ミディアム 酸^{おだ}やか ドライ

4700-

【イタリア】生産者：ダルロフ「リボッラ・ジャッラ」

ヴェネチアの近くで栽培される品種で、それほど見かけることはないかもしれません。味わいはドライで果実味も程よく、なによりも、なめらかな口当たりがとても心地よく、すーっと体に染み込んでいくようなミディアムボディ。

ストウ品種：スロカニコ・グレケット・ヴェルデッロ他

2016 MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

香^{さわ}やか ライト 酸^{ひん}凍 ドライ

5400-

【フランス】生産者：シャトー・デュ・クレレ「ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ・シュール・リー」

すっきりドライテイスト。凛とした酸味と洗練された果実味。カルパッチョや魚介に最高です。

特にムール貝。もうたまりませんよ、最高です！

ストウ品種：ミュスカデ

2013 TWO

果^よみずみ 酸^{きつ}み 余韻^あ余

5800-

【フランス】生産者：スロ・ルカルル「オー・ヴァレ・ドゥ・ローデ "トゥー"」

これは秀逸な出来です。第一印象のシャープな酸味、そこから一気に広がる豊かな果実味。

酸味と甘さ（実際は甘くないですよ）を兼ね備えたような、ダスルスタンダードを具現化したようなワイン。

温度の変化とともに、楽しみが増していく。そんなワインです。

ストウ品種：シュナンブラン70%、シャルドネ30%

2016 LEQUILIBRISTA

果^{リッ}チ ミディアムフル 酸^{マイルド} ドライ 余韻^あ余

5800-

【スペイン】生産者：カ・ネストラック「レキリスリスタ」

フレンチオーク樽で6ヵ月熟成。ラベルに描かれているように、さまざまな果物が広がる海の上を

バランス良く渡っているような仕上がりに。とにかく果実味が豊かで、あまり冷やしすぎず飲んでみて欲しいですね。

魚介系から淡泊な肉料理まで、かなり幅広くフィットします。

ストウ品種：チャレッロ

2014 ALAEI CIRO BIANCO

香^{さわ}やか ミディアム 酸^{マイルド} ドライ 余韻^あ余

5800-

【イタリア】生産者：セナトーレ「アラエイ」

イタリアのつま先、スーリア州のローカル品種の「チロ」。香りは清涼感と引き締まったハーブの香りが強く

引き締まった酸味に適度な柔らかさもあり、非常にいいバランス感です。

ストウ品種：チロ

2016 L' AUTRE BLANC

香^芳味^濃 ミディアム 酸^{マイルド} ドライ 余韻^あ余

5800-

【フランス】生産者：エグベル「ロートル・ブラン」

これはおすすめの本です。3つのストウの良いところを、本当に上手に引き出し、融和しています。

芳醇でなめらか、華やかでエレガント、ふくよかでリッチ。するいですよね、こんなにいいとこだけだと。

ストウ品種：ルーサンヌ・ソーヴィニヨン・シャルドネ

2013 LE SAUT DU POISSON

果^実詰 フル 酸^{きつ}み ドライ 余韻^あ長

6800-

【フランス】生産者：クロ・デュ・スール「ル・ソー・デュ・ポワゾン」

ラングドックの秀逸な1本です。非常に恵まれた気候のエリアで生産されるポテンシャルの高さが容易に想像できます。

果実味が強く、香りのボリューム感と多様さは、南仏の白がもつ突出した魅力です。

少し温度を上げながら、1本通して味わってみてください。

ストウ品種：グルナッシュ・スラン70%、ルーサンヌ20%、ヴェルメンティーノ10%

2017 30 VECCHIO VIGNE BIANCO DI ALESSANO

果^実詰 フル 酸^{なめ}らか ドライ 余韻^あ長

7500-

【イタリア】生産者：チンニョモーロ「ピアンコ・ディ・アレッサノ」

イタリアの踵、スーリア州の個性的なぶどうです。樹齢30年以上のストウの木から生まれるココナッツのような甘く濃厚な果実味に

加え、スモーキーな香りもあり、飲む前からワクワクしませんが。なめらかな仕上がりともふよかな余韻。ぜひお楽しみください。

ストウ品種：ピアンコ・ディ・アレッサノ100%

2015 COTES DE ROUSSILLON "L' LUM"

果^実詰 フル 酸^{なめ}らか ドライ 余韻^あ長

8000-

【フランス】生産者：ロック・デ・ザンジュ「コート・ドゥ・ルーション "ルルム"」

南仏・ルーション気鋭の造り手です。抜栓直後は少しだけ微発砲を感じ、そこからはスケールの大きい

果実の香りが次から次へと。温度の変化でとんとん表情が変わり、ほぼ常温での香りは必見（飲？）です。

ストウ品種：グルナッシュ・グリ70% マカスー30%



赤ワイン。
 どうして私たちはこんなに
 も好きなのか・・・

RED WINES

多くの人に愛される、赤ワイン。
 デイリーな軽めから、本当の姿を見せるまで、あと20年くらいかかりそうな壮大なフルボディまで、とてつもない種類があります。

好みがはっきりすると、とっつきにくさよりも奥深さを感じます。



ZINFANDEL/PRIMITIVO

ジンファンデル / スリミティーヴォ

イタリアでは「スリミティーヴォ」と言われるスドウです。基本的なキャラクターとしては赤黒い色味の果実味、少しスパイシーな香り、造り方ひとつでライトからフルボディまで、色々生まれます。産地によって酸味の強弱はかなり異なり、そこがまた奥深い品種です。

2016 PRIMITIVO

果^高か ミディアム 酸^強 渋^強 ドライ

4500-

【イタリア】 生産者：ポッジョ・レ・ボルヴィ「スリミティーヴォ」
 濃厚なフルーティーさ。豊かな果実味と爽やかな酸味です。ミディアムのお手本ともいえる味わいは食事を通して、飽きることなく、飲んでいただける優しさがあります。

2014 ZINFANDEL

果^高か ミディアム 酸^中 ドライ 渋^中 余韻長

6500-

【アメリカ】 生産者：ジョエル・ゴット「ジンファンデル」
 この生産者、ジョエルゴットさんのワインは外れません。この名を見たら「買い」です。スドウのキャラクターをとともストレートに表現しつつ、軽重のバランスの置き所も秀逸。本当にお勧めです。

2015 PRIMITIVO DI MANDURIA

果^高か ミディアムフル 酸^中 ドライ 渋^中 余韻長

7500-

【イタリア】 生産者：チンニョモーロ「スリミティーヴォ・ディ・マンドゥーラ」
 これ最高です。樹齢80年以上の古木から生まれる、珠玉のワイン。魅惑的で誘うような果実味がとても緻密に重なり合い野性的なスパイシーさとの香りのコンビネーションがもう最高で・・・香りだけでもご飯1杯！日本人なら分かる、こんな例えをしたくなるような美味しさです。

CABERNET SAUVIGNON

カベルネ・ソーヴィニオン



タンニンが強く、重いワインが生まれる品種です。(もちろん造り方によっては、ライトな仕上がりも。) とてもバランスに優れ、香り・余韻・重さ・果実味、酸味の全てが元々均整がとれていて、非常に安心感・安定感があります。単一品種でもブレンドでも、その味わいを発揮。熟成してくると、よりエレガントさを増し、芳醇な香りが何ともいえない上品さを醸し出します。ステーキや、がっしりとした煮込み系の料理には特におすすめです。

2015 BLISS CABERNET SAUVIGNON

果^{豊か} ^{おい} ミディアム ^{ドライ} 渋^{おだ} ^{やか}

4200-

【アメリカ】生産者：スリス「カベルネ・ソーヴィニオン」

カリフォルニアのカベルネはこういったミディアムなタイプもたくさんあります。果実味豊富で、とても飲みやすくピッツァなどに合わせるのにも最適な赤ワインです。

2012 HUSONETTO

果^{豊か} ^{おい} ミディアム ^{ドライ} 渋^{おだ} ^{やか}

4900-

【チリ】生産者：アラス・デ・ビルケ「ヒューソネット」

これぞ、チリワインの醍醐味。品種のキャラクターをしっかり感じさせながら、総じて飲み手に優しい柔軟な仕上がり。ボリューム感もあり、飲みごたえも充実。非常に優秀なミディアムボディです。

2010 CASA VELLA D' ESPIELLS

果^{豊か} ^{芳醇} フル ^{ドライ} 渋^{力強} ^{若さ} 余韻長

7000-

【スペイン】生産者：ジュベ・カンスス「カサ・ヴェーリャ・デスピエール」

カベルネソーヴィニオン 100%。オーク樽で12ヶ月、瓶熟24ヶ月。果実味も十分でフルボディ。熟成感も醸しつつ、存分なタンニンを保っていて、本当にいいコンディションです。スペイン、最高。お勧めです。

2006 ALBIS

果^{熟成} ^{豊富} フル ^{ドライ} 渋^{豊め} ^{芳醇} 余韻長

7900-

【チリ】生産者：アラス・デ・ビルケ「アルビス」

一番上のワインと同じ生産者です。特別な畑から選果されたドウだけを使い、30か月以上もの時間をかけて、発酵・熟成させていて有無を言わさぬ重厚感に仕上がっています。およそ10年の時を経て、円熟みをもったアロマがなんとも深いです。力強さと上品さに加え、チリらしい充実の果実味に仕上がっています。

2015 CABERNET SAUVIGNON NAPA VALLEY

果^{熟成} ^{豊富} フル ^{ドライ} 渋^{豊め} ^{芳醇} 余韻長

8000-

【アメリカ】生産者ナバ・ハイランズ「カベルネ・ソーヴィニオン」

濃いです。もうまさにカリフォルニア！という完成度。グラスの底が見えないほどの濃縮感。圧倒的な果実味とタンニン。さすがナバ。この重厚感あるワインがたった3~4年で飲めるという素晴らしい。やはり赤身のお肉がたまりませんあ・・・

2013 CH.MONTELENA

果^{熟成} ^{余力} フル ^{ドライ} 渋^{豊め} ^{芳醇} 余韻長

14000-

【アメリカ】「シャトー・モンテレーナ」

カリフォルニアを代表するカベルネソーヴィニオンの一つ。樹齢の高いドウから生産され、リリースまで約2年。力強さで押してくるゴリゴリ系ではなく、複雑なアロマとスーケがお出迎え。

1996 CLOS DU MARQUIS

果^{熟成} ^{豊富} フル ^{ドライ} 渋^{円熟} ^{豊富} 余韻長

14000-

【フランス】「クロ・デュ・マルキ」

ポルドー・サンジュリアン村。レオヴィル・ラスカーズのセカンドラベルです。がっしりと筋肉質なワインは、飲み頃を迎えるまで10年は必要と言われますが、、、20年と少し!!これは、飲んでみたいですね。かなりこなれているのですが、やはり余韻の長さが最高でしょう。

2006 CH.GISCOUR

果^{熟成} ^{豊富} フル ^{ドライ} 渋^{円熟} ^{豊富} 余韻長

14000-

【フランス】「シャトー・ジスクール」

メドック格付け第3級。あまり天候が優れない年でも、卓越したワインを生み出すマルゴー村の優等生です。あ、ちなみに2006年は素晴らしい当たり年。(笑) 繊細でエレガントさが持ち味で、程よい熟成期間がそのすばらしさを、さらに魅力的にしてくれます。

1988 CH.MEYNEY

果^{熟成} ^{豊富} フル ^{ドライ} 渋^{円熟} ^{豊富} 余韻長

16000-

【フランス】「シャトー・メイネイ」

まさに掘り出しものです。もともと超熟タイプのメイネイの中でも突出してタンニンの年だったそうで、当時「忍耐力のない人には無用のワイン」とまで評されたそうです。しかし、、、約30年の時を経て、まさに円熟。ぜひエイジングのすばらしさを体験しましょう。

2015 CH.CALON-SEGUR

果^{熟成}フル ドライ 渋^{力強} 余韻長 スーケ

19000-

【フランス】「シャトー・カロン・セギュール」

かなり有名なボルドーですよ。オーナーの心が映されたハートのラベルがやはり印象的です。「愛」を語るにもってこいのワイン。まだまだ若く、力強さが際立っているはずですが、そんな美味しさも愛されるワインです。メドック格付け第3級です。

1985 CH.GRUAUD LAROSE

果^{熟成}フル ドライ 渋^{力強} 余韻長 スーケ

39000-

【フランス】「シャトー・グリュオー・ラローズ」

ボルドー・サンジュリアン村のワインで、評価もさることながら余程の自信の顯れかラベルには「王のワイン ワインの王」と記されています。長期熟成によって、最高のポテンシャルを発揮するということは・・・これは最高なのでは・・・？メドック格付け第2級です。

1989 CH.PICHON LONGUEVILLE BARON

68000-

【フランス】「シャトー・ピション・ロングヴィル・バロン」

生まれたときは、相当がっちりや誕生しているはずですが、長期間の熟成を経て、複雑なスーケがたくさん広がると思います。チョコレートやカシス、とろけるような香りが待ち遠しいです。

1990 CH.MONTROSE

88000-

【フランス】「シャトー・モンローズ」

ボルドーの格付け2級ですが、この90年は最高の出来栄え。もはや他の一級とも比肩し得る、そういう評価が傑出したワインの証でしょう。本当に楽しみな1本です。

1975 CH.MOUTON ROTHSCHILD

100000-

【フランス】「シャトー・ムートン・ロートシルト」

ボルドー5大シャトーの一つです。およそ40年の歳月を経て、完成された味わいはきっと素晴らしい世界なのではないでしょうか。セラーの中では、いまだ美しい色を保ちながら、世に出ることを待っている様子です。アンディウォーホールのデザインですが残念ながら、エチケットは保存中に変色しています。

2006 CHATEAU MARGAUX

100000-

【フランス】「シャトー・マルゴー」

約200年の歴史を持つ、ボルドー5大シャトーのひとつ。

エレガンスを極め、時として女性的・貴婦人などと表現されますが、そんな言葉よりも、飲んだ人にだけ分かる世界なのでしょう。

~~1991 CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD~~

~~110000-~~

【フランス】「シャトー・ムートン・ロートシルト」

ボルドー5大シャトーの一つです。日本の画家出田節子さんのアートラベルです。約30年のエイジングがどう表現されるのか、非常に楽しみなワインです。

1991 CHATEAU LATOUR

120000-

【フランス】「シャトー・ラトゥール」

ボルドーの5大シャトーのひとつ。圧倒的なスケール感を約束してくれる。そんなワインです。こういうワインを語るのは野暮ですね。飲まなければ分からない。

1990 CHATEAU LATOUR

180000-

【フランス】「シャトー・ラトゥール」

かなりの当たり年1990年。これは、相〜〜当、素晴らしい景色を見せてくれるのではないのでしょうか。まだまだ力強さを残しつつ、壮年の迫力を感じさせてくれると期待しています。

1985 CHATEAU LAFITE-ROTHSCHILD

240000-

【フランス】「シャトー・ラフィット・ロートシルト」

ボルドーの5大シャトーのひとつ。当たり年の1985年。30年以上の時を経て、最高のポテンシャルを発揮してくれるのではないのでしょうか。

MERLOT

メルロー



香りが豊かで、少し丸みのある味わいが特徴。程よいタンニンもあり、物腰は柔らかいけど奥深さを感じさせる、そんなストウです。
角が取れたような滑らかさ、優しい酸味、たおやかな果実味。熟成するとより一層、まろやかに。単一品種では、世界最高峰のワインのいくつかを生み出しますしカベルネ・ソーヴィニヨンとのブレンドでは、最高のコンビネーションを発揮。素晴らしいワインが出来上がります。

2016 BORGHERI ROSSO

果実豊か ミディアム 酸おだやか 渋ます ドライ

5000-

【イタリア】 生産者：レ・マッキオーレ「ボルゲリ・ロッソ」
メルロー・カベルネフラン・シラーの絶妙なブレンド。オーク樽で11ヵ月熟成。全てにおいてバランス良く完成度が高いです。飲むワインに迷ったら、これを選べばもう大丈夫。そこまで言える出来栄です。

2016 DECOY MERLOT

果実豊か フル 酸おだやか 渋力強 余韻長

5900-

【アメリカ】 生産者：ダックホーン「デコイ・メルロー」
カリフォルニア・ソノマカウンティ。20%ほどカベルネ・ソーヴィニヨンを加えていますが、味わいはまさにメルローらしい緻密で濃いタンニン。ミディアムよりは上・どっしりしたフルボディよりは少し優しい。そんなワインです。

2003 MERLOT

果実豊か ミディアム 酸おだやか 渋おだやか

6900-

【アメリカ】 生産者：ヴァレンタイン・ヴィンヤード「メルロー」
非常にこなれた、素晴らしい熟成感を醸しているメルローです。非常に残念ながら生産者が2016年に他界し、もう2度と手に入りません。お会いしたことはないのですが、人柄が創造できてしまう、どこまでもエレガントで優しい味わいです。チーズと一緒にゆっくりいかがですか？

2013 MERLOT

果実豊か フル 酸おだやか 渋力強 余韻長

7600-

【アメリカ】 生産者：スラックスミス「メルロー」
ナバヴァレーの小さな生産者ですが、ワインは圧巻。フルボディでありながら、果実味豊か。程よい酸味も備え高次元でのバランス良さを体現しています。グッとくる、メルローはこれです。

2011 SOTTOCASTELLO ROSSO

果実豊か ミディアム 酸おだやか 渋ます ドライ

7800-

【イタリア】 生産者：トラヴェルソ「ソットカステッロ・ロッソ」
北イタリア・ヴェネトで造られる秀逸なメルローです。18ヶ月にも及ぶフレンチオーク樽での熟成とその後12ヶ月の瓶熟。リリースは早くても3ヵ月後という、生産者の想いを感じずにはいられない1本。今、飲み頃です。

2016 MAGARI

果実豊か ミディアム 酸おだやか 渋ます ドライ

8000-

【イタリア】 生産者：ガイア「マガリ」
ボルゲリで造られる、メルロー主体でカベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・フランのボルドーブレンド。もちろんフルボディですが、飲みづらさを感じるようなことはなく、むしろ柔らかささえ感じるようなエレガントな仕上がり。

2006 CH.TROPLONG MONDOT

果実豊か フル 渋力強 余韻長 スーケ

18000-

【フランス】「シャトー・トロロン・モンド」
ちょうど2006年に新たな格付けで、特別第1級に格上げされたシャトーです。約10年。熟成も進み、過分な力を風格に変化しつつある状態は、じっくり1本を飲んで体感してみてください。フルボディでありながらフィネスを兼ね備えるとは、まさにこういうこと。

赤ワイン・・・甘い？

タンニンの強い渋めの赤がお好きな方に、果実味に富んだミディアムな赤をお出すると「ちょっと甘いね」と言われることがありますが、実は赤ワインに「甘口」はほとんどありません。事実、赤ワインの残留糖度は、ゼロもしくはごく微量です。甘く感じるのは「果実味」。つまり「甘い香り」でそう感じているだけなのです。

まあ、なんとわれようが「甘い」と感じるのですから、好みのワインではないのでしょうか・・・ただ、甘く感じるほどの果実味を醸し出すまでには、相当な努力が必要だろうな。と思わずに入れません。

因みに赤ワインで甘口が少ないのは、そもそもタンニンと糖分は合わないことと、その場合、味わいのバランスをとるのが至難の業なんだそうです。難しすぎて敬遠されているのかもしれないね。

PINOT NOIR

ピノ・ノワール



謎のブドウ、ピノ・ノワール。

世界中のワイン好きを魅了する、傑出した存在のピノ・ノワール。

各国で造られています、本家本元・フランスのブルゴーニュが、やはり抜きん出ているというかもう別物ではないかと感じる人が多い、そんな謎のブドウです。

昔、ブルゴーニュの畑を巡って見学させてもらった時に、生産者の一人が言っていました

「ブドウは農産物。単調で年中温暖な場所では、いとも簡単に育つがその実に複雑さがない。

ここブルゴーニュは、年間を通して気温変化が大きく、日当たり・湿度など、全ての気候の幅が広い。

そんな土地で生まれるブドウが、我々のブルゴーニュを生み出すのだよ」と。

その言葉通りか、洗脳されたのか・・・気付けばピノ・ノワールはブルゴーニュがほとんど。。

ガツンとくるようなタイスではなく、果実味の奥行と酸味のキメ、どこまでも続くような余韻の長さとも幾重にも重なる複雑なアロマ・フレークがたまらなく惹きつけます。

ピノ・ノワールは、食事との相性がとてもよく、大半の料理を包み込むような幅の広さがあります。

野菜・キノコ・チーズにソーセージ。豚・鶏などの肉料理や寒い季節にはジビエもいいですね。

2015 BOURGOGNE ROUGE 果^酸が強い ライト 酸^度がマイルド 渋^味が強い ドライ 5800-

【フランス】生産者：フレデリック・マニャン 「ブルゴーニュ・ルージュ」

ブルゴーニュが誇る、名ドメーン。ピノ・ノワールの個性を引き出しながらも、飲み手を試すような難解さを感じさせない優しいワイン。ピノ・ノワールの素性を知る、ひとつのお手本です。

2016 PINOT NOIR SONOMA COAST 果^酸が強い ライト 酸^度がマイルド 渋^味が強い ドライ 6200-

【アメリカ】生産者：ベンチ 「ピノ・ノワール ソノマコースト」

カリフォルニアのピノ・ノワールです。らしい果実味が強く感じられますが、上質な酸味も穏やかに含まれ

全体の印象がとてもエレガントに仕上がっています。どんな食事にも万能に合わせられる、お勧めできる1本です。

2011 MOREY-SAINT-DENIS 果^酸が強い ミディアム 酸^度が上質 渋^味が強い ドライ 余韻長 9000-

【フランス】生産者：ジョルジュ・リニエ 「モレ・サン・ドニ」

ブルゴーニュの正統派。若々しい果実味がモットーで、新樽の使用を極力控え、ごつい仕上がりにならないようにしています。

すっと入っていく口当たりは、まさに柔らかく、解き放たれたように広がる果実の香りがとても魅力的です。

2012 POMMARD 果^酸が強い ミディアム 酸^度が上質 渋^味が強い ドライ 余韻長 10000-

【フランス】生産者：ロスレ・モノ 「ポマール」

赤い果実のアロマが濃い、優しくキメ細かな酸味とエレガントな余韻がとても素晴らしいです。

歴史の長いドメーンとして「エレガンス」というスタイルを体感できる、美しいブルゴーニュ。

2012 NUIT-SAINT-GEORGE 果^酸が強い ミディアム 酸^度が上質 渋^味が強い ドライ 余韻長 12000-

【フランス】生産者：アンリ・グージュ 「ヌイ・サン・ジョルジュ」

近年の「若いうちから果実味に富んですぐに飲める。」という流れではない、若いうちは岩のように硬い。そんな造りのワインです。

まだ5年なので、ようやく本来のポテンシャルの姿が見え始めた、そんな頃合いでしょうか。伝統に根付いた、強烈なこだわりを体感できる1本です。

2016 VOSNE-ROMANEE 果^酸が強い ミディアム 酸^度が上質 渋^味が強い ドライ 余韻長 12000-

【フランス】生産者：モンジャール・ムニユレ 「ヴォーヌ・ロマネ」

赤い果実のアロマが濃い、優しくキメ細かな酸味とエレガントな余韻がとても素晴らしいです。

歴史の長いドメーンとして「エレガンス」というスタイルを体感できる、美しいブルゴーニュ。

2015 GEVREY CHAMBERTIN LAVAUX ST-JAQUES

14000-

【フランス】生産者：ルネ・ルクレール「ジュヴレ・シャンベルタン ラヴォーサンジャック」

スルゴーニュのなかでも、ひととき「手造り感」が現れるドメーヌです。

若いうちからも飲める、ピュアでエレガントなタイプでありながら

まさかの長期熟成にも応えるワインです。さあ今はどんな感じでしょう・・・？

果^{豊か} ミディアム 酸^{調和} 渋^{調和} ドライ 余韻長

2010 CHAMBOLLE- MUSIGNY

果^{豊か} ミディアム 酸^{調和} 渋^{調和} ドライ 余韻長

14000-

【フランス】生産者：ミッシェル・グロ「シャンボル・ミュジニー」

赤い果実のアロマが漂い、優しくキメ細かな酸味とエレガントな余韻がとても素晴らしいです。

歴史の長いドメーヌとして「エレガンス」というスタイルを体感できる、美しいスルゴーニュ。

2015 ECHEZEAUX

果^{豊か} ミディアム 酸^{調和} 渋^{調和} ドライ 余韻長

32000-

【フランス】生産者：リシャール・マニエール「エシェゾー」

古くからスルゴーニュでストウを生産していたドメーヌですが、元詰めをしていなかったことと、90%以上がフランス国内で

消費されるため、あまり目に触れることがなかった造りです。昔ながらのスルゴーニュのワイン造りで、「職人肌」という感じの

ワインです。エレガンスがあり、果実味と余韻の調和が最高です。

SYRAH

シラー



一度ハマると抜けられない。

深くて濃密な強さのワインを生み出すことができるストウです。

香りは特徴的で、ピンとはった黒コショウのようなスパイシーさがあり、タンニンも強く、長期熟成のワインも多く誕生します。「グルナッシュ」というストウと相性がよく、互いの良さで高め合います。

単一品種でも素晴らしいワインを造り、一度ハマると抜け出せない、魅惑的な味わい。

子羊のグリルのような脂が強く香る肉料理や、スパイスの効いたタレっぽい料理など、最高です。

2015 XB

果^{豊か} ミディアム 酸^{マイルド} 渋^{軽い} ドライ

4800-

【フランス】生産者：ドメーヌ・ラ・テラス・デリーズ「イクス・ペー」

果実味の突出したシラーです。味わいはまろやかでチャーミング。シラー特有のスパイシーさは穏やかで

程よい口当たりながら、強烈な果実味がとても素晴らしい個性を作り上げています。

2013 L' EQUILIBRISTA

果^{豊か} ミディアム 酸^{マイルド} 渋^{軽い} ドライ

5400-

【スペイン】生産者：カ・ネストラック「レキリスリスタ・ティント」

シラーを中心とした造り。ガルナッチャとカリニエナで芳醇な果実味を演出。深く来い色合いは、まさに果実の海を連想し

甘ささえ感じるような、甘美なアロマが広がります。こういうワインを知らずにはいけません。

2008 ARRAYAN SYRAH

果^{豊か} フル 酸^{強さ} 渋^{厚み} ドライ 余韻長

7200-

【スペイン】生産者：アラヤン「シラー」

フレンチオーク樽で12か月。さらに瓶内で12か月の熟成。絵に描いたようなシラーのフルボディ。

およそ10年の歳月を経て、少し優しくなってきました。いずれにせよ、飲む前にデキャンタージュをお勧めします。

2013 CROZE-HERMITAGE

果^{豊か} ミディアム 酸^{強さ} 渋^{軽い} ドライ 余韻長

7800-

【フランス】生産者：ジョルジュ・レイノー「クローズ・エルミタージュ」

手作業で選別したストウのみを使い、凝縮した果実味を引き出しています。かといって、突き放すようなタンニンではなく

存分に骨格を形成しながら、いつでも飲んでくれ！という作り手の声が聞こえてきそうなほど、出来栄が最高です。

今飲んで、あと10年おいても、変わらず美味しいだろうなあ、とつくづく思われるワインです。

地図で見てみる、フランスワイン。

中心の●より上側は、酸味のしっかりとした白などが多く
右側の丘陵地帯は、スルゴーニュを筆頭に、風雑で奥深い感じ
左の快適な平野部では、広大な面積を誇るボルドーに
南方面には、太陽の恵みが魔法をかける、もはやスペインでは？
というほどの気候の南西地方・シュッド・ウエストに
これまた南の恩恵に授かるラングドックとスロヴァンスが続きます。

こうやってみてみると、改めてフランスの農業大国っぷりを感じますね。



当然ですが、それぞれの地域に特産のチーズ、名物郷土料理があり
そういった組み合わせは、本当に理屈抜きで、美味しいと感じます。

長い歴史の中で育てられた「伝統」という味わい方には、敬服するしかありませんね。
旧くて代わり映えしないけど、どうにも惹きつけられる。
そんな料理を育ててみたいですね・・・

SANGIOVESE

サンジョヴェーゼ



イタリアで最も栽培されている品種です。飲みやすいフルーティーなタイプから、重厚な長期熟成型まで、本当にバラエティ豊かなワインが生まれます。果実味・酸味・タンニン、気持ちのいいほどバランスがよく、「フレンドの妙」も楽しませてくれる名品種です。フルボディであっても、決して疲れるような重さではなく、幅広く楽しめ、まさにイタリア料理の為のワインと思います。

トマト系・豚肉・ピッツァなど、だいたい何でも合います。

2013 ROSSO RIBELLE SANGIOVESE 果^{豊か}_{熟成} ミディアム 酸^{強ち}_{過ぎ} 渋^{おだ}_{やか} ドライ 3900-

【イタリア】生産者：ヴァル・ディ・トロ「ロッシ・リベッレ」

掘出物サンジョヴェーゼ。こなれた感じがでつつ、バランスよく、きれい。こんなお得なワインはなかなかないですよ。おすすめ。

2017 FANTINI SANGIOVESE 果^{豊か}_{熟成} ミディアム 酸^{おだ}_{やか} 渋^{やさ}_{しい} ドライ 3900-

【イタリア】生産者：ファルネーゼ「ファンティーニ サンジョヴェーゼ」

果実味濃厚。酸味のよし。タンニンも程よく、ここまでバランスの取れたワインは非常に珍しい。おススメします。

2015 CHIANTI CLASSICO RISERVA 果^{豊か}_{熟成} ミディアム 酸^{強ち}_{過ぎ} 渋^{おだ}_{やか} ドライ 4800-

【イタリア】生産者：ヴァローネ・リカソーリ「キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ」

このキャンティは本当に美味しいです。この造り手のワインは外れません。サンジョヴェーゼの魅力が全開です。

2013 MONTECUCCO SANGIOVESE DOC 6800-

【イタリア】生産者：アマンティス「モンテッコ サンジョヴェーゼ」

ちょうど良い熟成感を醸しつつ、まだまだ十分なタンニンを有しています。

果実味も豊富で、非常に素晴らしい仕上がりです。どれか一本迷うなら、ぜひこのワインを。

2011 VAL DI TORO 果^{豊か}_{熟成} フル 酸^{強ち}_{過ぎ} 渋^{強ち}_{過ぎ} ドライ 余韻長 7800-

【イタリア】生産者：ヴァル・ディ・トロ「ヴァル・ディ・トロ」

トスカーナの秀逸な作り手のフラッグシップワイン。ワインの生産者がワイナリーの名前を付けるワインはいつの時代も

「これが私のベスト」という意味を持ちます。酸・タンニン・果実味、この大切な3要素が美しく整っていて、ズシっとくる

フルボディ感がとても心地よいです。これは本当におすすめできる1本です。

2009 BRUNELLO DI MONTALCINO 果^{豊か}_{熟成} 高^高_{フル} 酸^{やさ}_{しい} 渋^{強ち}_{過ぎ} ドライ 余韻長 8500-

【イタリア】生産者：カザヌオーヴァ・デッレ・チェルバイエ「スルネッロ・ディ・モンタルチーノ」

トスカーナのサンジョヴェーゼ100%。すでに熟成された柔らかさが出てきていて、チーズや肉料理などにとってもよく合います。

イタリアワインの上品仕上げはまさにこれ。

2010 LE PERGOLE TORTE 果^{豊か}_{熟成} フル 酸^{やさ}_{しい} 渋^{強ち}_{過ぎ} ドライ 余韻長 15000-

【イタリア】生産者：モンテヴェルティネ「レ・ペレゴール・トルテ」

キャンティの中心地で生まれる、究極のサンジョヴェーゼの一つ。ボリューム感と力強いタンニンは、長熟を予感させます。

フルボディなのですが繊細さも感じ、「ワインは難しく考えずにただ飲んでほしい」という作り手の優しさが溢れています。

肉には赤。魚には白。これ、本当？

未だによく耳にする言葉です。

結論は、好きなものを好きな料理と一緒に飲めばいいんです。

まさか、刺身と一緒に口の中に赤ワイン含むわけじゃないでしょうし。

それよりも調理法や味付け等で、合わせるワインを変えてみると良いです。

例えば、ウナギの蒲焼。魚ですけど、相性で言えば間違いなく赤です。

料理やメインとなる食材の「色」は良い物差しになります。

鶏のクリーム煮なんて、まさに白。

こうやって考えると、ワインと料理の相性も楽しめるかもしれませんね。



魚介のベスカトーレ。

これは、白？赤？どっち？

正解は、ぜひご自分で試してみてください。

NEBBIOLO

ネッピオーロ



北部イタリアでしか生産されないストウです。栽培条件が難しいのですが、その分素晴らしいワインになります。イタリアを代表するバローロやバルバレスコはこのストウ。
長期熟成型が多く、どんな味わいをみせてくれるのか、いつも楽しみです。

2013 BARBARESCO

果^熟味^濃 ミディアム 酸^強 渋^多 ドライ 余韻長

6500-

【イタリア】生産者：サルティラーノ・フィッリ「バルバレスコ」
とてもきれいに熟成しています。タンニンは溶け込み、一瞬の強さ見せますがとても穏やかになっており、酸味も優しくエレガントなスーケに満ち溢れています。チーズとご一緒にぜひ。

2011 MONFERRATO ROSSO

果^熟味^濃 ミディアム 酸^強 渋^多 ドライ 余韻長

7500-

【イタリア】生産者：リウッツィ「モンフェラート・ロッソ」
ネッピオーロ主体で、カベルネ・ソーヴィニオン、メルローをブレンド。生まれたときはさぞフルボディだったのでしょね。でも今は成熟し、柔らかい果実味と心地よいタンニンに変貌し、充実したアロマを備えていて、第一次飲み頃を迎えています。

2004 BAROLO

果^熟味^濃 フル 酸^強 渋^多 ドライ 余韻長

12000-

【イタリア】生産者：エйнаウディ「バローロ」
ネッピオーロ種から生み出される、イタリアの「顔」とも言えるワインです。
素晴らしい生まれ年で、まだ粗削りさを残す十分なタンニンがあるも、香りはすでに広がりを見せており、今まさに仕年期。ぜひステーキなどとご一緒に飲んであげてください。余韻も長く、最高です。

個人的にイチオシ。イタリアワイン。

イタリアは、ワインの生産量で毎年フランスと1・2を競いこの2か国だけで世界のワインの約30%を生産しています。

国民的性格なのか、個性豊かで取っつきやすく、ザ・職人業から自由な発想まで、本当に飽きないワインが次々です。

価格も納得のいくものも多く、種類も豊富。
料理にも合わせやすく最高です。



MONTEPLUCIANO

モンテスルチアーノ



イタリア・アブルツォ州の主たるストウ品種です。果実味・酸のバランスがよく「濃い・強い」というスタイルよりは「豊か・優しい」というタイプです。
イタリア全土でもたくさん栽培されていて、本当に多種多様なワインがピンキリであります。

2014 MONTEPLUCIANO D' ABRUZZO

果^熟味^濃 ミディアム 酸^中 渋^中 ドライ

4200-

【イタリア】生産者：チートラ「モンテスルチアーノ・ダブルツォ」
果実味が優しく広がり、程よい酸味。ミディアムタイプで、幅広い料理に合わせられます。なかでも生ハムやチーズは最高だと思います。

2013 MONTEPLUCIANO D' ABRUZZO RISERVA

5600-

【イタリア】生産者：チートラ「モンテスルチアーノ・ダブルツォ・リゼルヴァ」
上のモンテスルチアーノと全く同じ生産者の同じストウです。ただし、こちらは「リゼルヴァ」。リリースまでの熟成期間も長くよりしっかりとしたキャラクターに仕上がります。比較して楽しむのも一興かと。

果^熟味^濃 ミディアム 酸^中 渋^中 ドライ

2007 MONTEPLUCIANO D' ABRUZZO 果 豊満 深熟 ミディアム 酸 弱 渋 弱 ドライ 余韻長 17000-

【イタリア】 生産者：エミディオ・ペベ「モンテスルチアーノ・ダスルツォ」
 イタリアが誇る巨匠のひとりです。昔からずっと手作業でオーガニックワインを作り続けています。
 このワインを一言で表現すると「物静かな名画」。優しく語りかけてきて、飲むたびに心穏やかになる。そんな素晴らしい逸品です。

TEMPRANILLO

テンスラーニョ



スペインの王様とも言える品種です。スペインの高級ワインのほとんどはこのブドウから生まれ
 デイリーなワインにも使われています。つまり、育ちが良く、造り方によって大きな違いが生まれる
 ポテンシャルの高さがあると。本当にいい意味で「化ける」品種で、想像を超える熟成（もちろんいい
 意味で）を見せる事も多いです。酸もしっかり、果実味も豊か。
 太陽をたくさん浴びるスペインだからこそ、ここまでのエネルギーを与えてくれるのでしょうね。

2016 PAGOS DE ARAIZ 果 豊満 ミディアム 酸 弱 渋 弱 ドライ 4800-

【スペイン】 生産者：ボデガス・パゴデアライス「パゴ・デ・アライス」
 果実味の塊り。テンスラーニョ・ガルナッチャを中心に、スペインのいいところ取り。とても飲みやすいけど、がっかりしませんよ。

2015 PRIOS MAXIMUS "ROBLE" 果 豊満 深い ミディアム フル 酸 弱 渋 弱 ドライ 5800-

【スペイン】 生産者：ロス・リオス・スリエト「スリオス・マキスムス」ロブレ」
 テンスラーニョ100%。ミディアムボディながらも、しっかりとしたタンニンと飲み応え、果実味がフルボディのよう。
 これぞスペイン！この価格帯でこういうワインが作れるところが素晴らしいです。ぜひ一度飲んでみてください。

2013 MAS DE LEDA 果 豊満 深熟 フル 酸 弱 渋 弱 ドライ 余韻長 7500-

【スペイン】 生産者：ボデガス・レダ「マス・デ・レダ」
 テンスラーニョ100%のフルボディ。こちらのワインもじっくり香りを楽しんで頂きたい1本です。
 実に様々な香りに溢れ、いつまでも美味しく飲めるよう、しっかりフルボディ。14.5%のAlc度数からもその重量感が伝わります。



当たりくじの宝庫。スペインワイン。

スペインも、実にバラエティに富んだブドウ品種が多く
 「テンスラーニョ・ガルナッチャ・カリニェニャ・モナストレル・
 メンシア・グラシアノ・カリェット・ポバル・アルバリーニョ・
 ベルデホ・マカベオ・チャレツロ・バレリャーダ・モスカテル・
 パロミノ・ペドロヒメネス・ゴデーリョ・トレイシャドウラ・
 ローレイラ・・・」
 酔いますね・・・

品種で覚えるといいですとお薦めしておきながら、スペインの品
 種は覚えづらいんです・・・
 しかし！スペインワインは、本当に当たりが多いです。
 2000～4000円くらいの価格帯（皆様が買われる値段です）
 では、世界ではないかと思うくらい、素晴らしい当たり巡り
 合う確率が高いです。ぜひ飲んでみてください。

OTHER GRAPES

その他の品種



赤ワインを造る黒ストウは、それこそきりがないほどたくさんの種類が世界中にあります。このリストの中に、お気に入りが見つかるかもしれませんね。

バランス良くフレンドしたワイン達もこのカテゴリーに入れていきます。造り手のビジョンを感じる、フレンドリングにも注目です。補完し合うことができ早く飲んでも美味しい。いいところ取りのできるワインも多いので、宝探しのような楽しさも。

2014 BENUARA 果^豊味^強 ミディアム 酸^柔味^弱 渋^強味^強 ドライ 5000-

【イタリア】 生産者：クズマーノ「ベヌアアラ」
ネロ・ダーヴォラとシラーのスレンド。しっかりした果実味と、内から湧き出るスパイシーさがあるミディアムボディ。非常に珍しいガラス栓で封じられていて、生産者の個性がこんなところにも表現されていますね。

2014 WHIPLASH RED 果^豊味^強 ミディアム 酸^柔味^弱 渋^強味^強 ドライ 5500-

【アメリカ】 生産者：ジェミソン・ランチ・ヴィンヤード「ウィスラッシュ・レッド」
アメリカ特有の「スティ・シラー」をはじめ、マルベック、カベルネ・ソーヴィニオン、サンジョヴェーゼ、メルロー・ジンファンデルの6種類をスレンド。これ、美味しいです。素晴らしいスレンドセンス。ぜひ一度。

2014 LE PETIT MODAMOUR 果^豊味^強 ミディアム 酸^柔味^弱 渋^強味^強 ドライ 余韻長 5600-

【フランス】 生産者：ドメヌ・モダ「コート・デュ・ルーション "ル・スティ モダムール"」
カリニャン65%にシラー35%。ルーション地方の定番スレンドです。非常にタンニンが丸くて柔らかく、甘く感じるほどのボリューム満点の果実味がワインの充実感を高めています。

2014 MONTUS 果^豊味^強 フル 酸^柔味^弱 渋^強味^強 ドライ 余韻長 6500-

【フランス】 生産者：アラン・スリュモン「モントゥス」
南フランス・マディランの素晴らしい1本。タナというストウを中心に、深く濃厚な果実味と力強いタンニンが魅力です。そこそこの熟成期間を経て、荒々しさが落ち着いてきている頃合い。ステーキなどには最適な1本です。

2014 CARAPACE 果^豊味^強 フル 酸^柔味^弱 渋^強味^強 ドライ 余韻長 7000-

【イタリア】 生産者：ルネッリ「カラパーチェ」
イタリアのど真ん中・ウンブリア州で生産された「サグランティーノ」というストウ品種です。世界で最も重厚なワインを造ると言われるほど、タンニンの強いストウです。まさに飲んだ感じは「ガシガシ」。でもこれが、またいいんです。らしくて安心します。飲むたび、「これこれ！」サグランティーノはこれだよ！といった感じです。強いワインが好き人はぜひ。

2015 LA ATALAYA 果^豊味^強 フル 酸^柔味^弱 渋^強味^強 ドライ 余韻長 7000-

【スペイン】 生産者：ポデガス・アタラヤ「ラ・アタラヤ」
世界で唯一、スペイン・アルマンサ地域の土着品種ガルナッチャ・ティントレラを中心に造られた、非常に「濃い」ワインです。どのくらい濃いかというと、グラスの底が全く見えません。強烈な果実味とオーク樽の強さが全面にでている、フルボディ。

2012 L' ALBA 果^豊味^強 ミディアム 酸^柔味^弱 渋^強味^強 ドライ 余韻長 7000-

【フランス】 生産者：ジャン・ルイ・トリスレー「コート・デュ・ルーション "ラルバ"」
カリニャン60%。シラー20%・グルナッシュ20%。南のスレンドに使われやすい品種たちです。とても豊かで充実した果実味に少しスパイシーさも加わり、香りのボリューム感はかなり強く、「濃いアロマ」と表現できるくらい。ミディアムやや強めのワインと非常にうまくマッチしています。

2011 TAURASI 果^豊味^強 フル 酸^柔味^弱 渋^強味^強 ドライ 余韻長 7000-

【イタリア】 生産者：フェウディ・ディ・サングレゴリオ「タウラージ」
カンパーニャ州のワイン。南イタリア特有のストウ「アリアーニコ」で造られます。醸造後少なくとも5年の熟成を経てから出荷されるので、フルボディながらも上品な滑らかさが備わっています。牛肉のステーキなどとの相性は、もう本当に抜群です。

2008 MASSERIA LI VELI

果糖 ミディアム 酸強い 渋弱 ドライ 余韻長

8000-

【イタリア】生産者：リ・ヴェーリ「マッセリア・リ・ヴェーリ」
サレントの秀逸ワインです。ネグロアマーロとカベルネ・ソーヴィニヨンのブレンド。年月をかけて滑らかさを得たタンニンと未だ失われていないパワフルな果実味に、熟成したバニラヤスパイスの香りの余韻が最高です。

2012 CHATEAU-NEUF DU PAPE

果糖 フル 酸強い 渋弱 ドライ 余韻長

8400-

【フランス】生産者：ドメヌ・マス・サンルイ「シャトー・ヌフ・デュ・パス」
飲み頃を迎えたシャトー・ヌフ・デュ・パスは最高です。
複雑なアロマと果実味、優しさを感じるまで馴染んだタンニン。そしてスケール感抜群の余韻の長さ。

2009 GRANATO

果糖 フル 酸強い 渋弱 ドライ 余韻長

8500-

【イタリア】生産者：フォルドリ「グラナート」
トレンティーノの「テロルテゴ」という希少品種から生まれる個性の塊り。とにかく濃い。
複雑な香りは突出していて、さらにバニラやカカオ・スパイスの香りがどんどん溢れてきます。

2016 GIGONDAS

果糖 フル 酸強い 渋弱 ドライ 余韻長

9500-

【フランス】生産者：シャトー・ドゥ・サンコム「ジゴンドス」
グルナッシュ・ムールヴェードル・シラー・サンソーのブレンド。この生産者は、「天才」と称されるほどの秀逸なワインを常に生み出しています。このワインも圧倒的な果実味を深い味わい、存分なボディと余韻の長さ。全てが上質にまとまっています。その中でも特筆したいのは「余韻」。余韻とは何ぞやをする、最高のモデルです。

2011 GRATICCIAIA

果糖 フル 酸強い 渋弱 ドライ 余韻長

9900-

【イタリア】生産者：ヴァローネ「グラティッチャイア」
スーリア州のネグロアマーロ100%、濃くて雄々しい。重厚感が過ぎることなく、密度あるなめらかさも有りもう絶品です。ぐっとくる味わいで、肉の旨なんか一掃だとたまりませんね。

2011 PALEO

果糖 ミディアム 酸強い 渋弱 ドライ 余韻長

15000-

【イタリア】生産者：レ・マッキオーレ「パレオ」
トスカーナでは珍しい、カベルネ・フラン100%。上質なタンニンと複雑なアロマが折り重なる素晴らしいワインです。
濃厚で濃密なタンニンは滑らかさも合わせ持ち、次々に広がる果実味が豊かで、ワインだけでも飲める。そんな出来栄です。

2007 CHATEAU-NEUF DU PAPE

果糖 フル 酸強い 渋弱 ドライ 余韻長

19000-

【フランス】生産者：シャトー・ド・ポーカステル「シャトー・ヌフ・デュ・パス」
13種類のスドウをブレンドする、ローヌの秀逸なワインです。「ブレンドの妙」という言葉では足りないほどのスケールです。
果実味は濃縮感があり、香りは突出して複雑、渋み（タンニン）という強さではなくとも、味わいは重厚で広大。
本当に素晴らしい造りで、あと2~3年は熟成しそうです。もちろん今飲んでも、感動間違いなしですよ。

ワインの持ち込みに関して

当店では、1本まで持ち込みは無料です。2本目以降は、1本1000円の振替料を頂戴します。
本気で持ち込み大歓迎ですので、遠慮なくお申し出ください。その際、ワインによっては事前にお持ちいただいた方が良いものもありますので、秘蔵っこのワインなどは、特にご注意ください。

ワインは移動直後に飲むにはあまり適しません。
ワインが嫌う主な要素は3つ。

①高温 ②振動 ③光 これ、完全に持ち運びの事ですね。(特に夏場！)

とりわけ年代ものは、最低でも1~2日はセラーで落ち着かせることが必要で
持ち込んですぐ飲む。というのはかなり勿体ないやり方で、正直おすすめしません。
たぶんワインがへそを曲げて、本当の姿を見せてくれませんよ。

また、当店はワインとのコンビネーションを求めた料理を作るのが得意です。せっかくだから
自分のお気に入りのワインに合う料理を、余所で食べてみたい。そんな時もぜひご相談ください。

