

はじめに

ようこそ、herberrryワインリストへ。

このリストは、店でご提供できるワインの一群で、ハウスワインも含まれています。

ハウスワイン以外のリストは、レストラン向けのスペシャルというもので、満遍ない個性のものを揃えています。店主個人の嗜好が反映され、重厚なものよりも繊細なもの、白ワインの比重が高い、といった偏りが出ているかも知れません。

実際にお飲みになっていただくのが一番ですが、このリスト本を眺めていただくだけでも十分です。地域や葡萄の品種、製法など、好奇心のおもむくままに揃えたワインたちに解説を加えていきましたら、蘊蓄本のようになってしまうかもしれません。能書きは無粋、気軽に眺めていただければ幸いです。

ハウスワイン-*House wines*-

上等なワイン-*One Rank Above Wines*-

日本ワイン-*Japanese wines*-

高級ワイン-*Special Selection*-

の章に分けています。

ワインは自然と人の造作物です。

蘊蓄を並べていますが、そこに関わる「人」を感じ取っていただければ嬉しい限りです。

ワインは、音楽やスポーツに似ています。一瞬で消える、からです。

本番のその日のために長い歳月をかけ、どれだけたいへん準備を重ねてきたとしても、一瞬一瞬で、味や香り、音、プレイ、そういうものは消えてしまいます。

しかし、一瞬で消えるものだからこそ、余韻がずうっと心に残ります。

そのときに味わった食事、一緒にいた仲間たちの笑顔、店のざわめきや匂い、その光景、そしてその時代の自分という者。ワインは、そういう感動や記憶をいつになっても鮮やかに呼び起こしてくれます。

そういうひとときを是非味わっていただきたいと願っています。

House Wine

ハウスワインの心

ハウスワインは、この店のすべてのワインを代表する「顔」です。庶民的な価格帯のものから選びますが、ハウスワインにはハウスワインならではの大事な役割があると私は思っています。それは「有能なバイプレイヤーであってほしい」ということで、主役は「食事」ということになります。当店は季節の食材をそのときどきで仕入れて、お任せメニューでご提供する店です。さまざまなメニューをお出しします。ハウスワインには、それらの食事にあまねく、きちんと寄り添うことを求めています。決して、セクションリストにある個性的なワインたちの後塵を拝する「手軽なだけ」のものではないのです。さて、当店のハウスワインは全7種類。スティルの白、赤各2種、スパークリング3種という内訳です。

白赤のスティルワインがそれぞれ2種というのは、サイズの異なる(187ml、750ml)ボトルをご用意しているからです。当店での飲酒率は、地域柄、それほど高くありません。アルコール離れの風潮もあって、まったくお飲みにならないか、車社会ですので、運転手の方を除いた1名さま、若しくは2-3名さまが、食事の盛り立てに、軽くお飲みになるという感じが殆どです。自然、グラスでご注文の機会が多くなります。

ワインには、開栓すると急速に酸化がうながされるので、飲み切らなければいけない、という神話があります。実はこれはウソで、大部分のワインは、最低でも1-2週間は大丈夫です。銘柄によっては開栓してから1週間ほどでピークを迎えるものもあります。ただ、それ以上になりますと劣化は避けられません。

赤ワインに含まれるタンニンには抗酸化作用がありますが、特に白ワインは(品種にもよりますが)その魅力であるアロマを失っていきます。赤の方が長期の熟成に耐えられる所以もここにあります。

グラスワインのご注文をいただいたとき、フルサイズのものしかなければ、ワングラスのためにそのボトルを開けることになります。次のお客さまにご提供するときには劣化が始まっている可能性があるわけです。

そのため、グラスワインには187mlの飲み切りボトルを採用しています。このサイズのものには種類が豊富ではなく、その中から満足のいくものを探すのが大変でした。いろいろ試してみて現在の銘柄に行き着きました。

白のグラスワインはフランス・ボルドー地方のもの。ブドウの品種はソービニオン・ブランで華やかさがあります。

フルサイズは、ブルゴーニュのシャブリです。

シャブリと申してもピンキリありますが、これはコストパフォーマンスに優れたスタンダードなもので、いろいろなメニューに合います。グラスワインもフルボトルも、それぞれどちらも美味しいと思います。是非、お試しください。

一方、赤のグラスはフランス・ローヌ地方のグルナッシュというブドウ品種を主体にしたものです。柔らかな印象。

また、フルサイズでは日本ワインを採用しています。ソガ・パールエフィス オーディネール メルローというミディアムボディです。

昨今の日本ワインの進展にはめざましいものがあります。雨量が多いという天候の影響などから、おとなし目の味わいになりますが、優秀な醸造家たちの手によって、見事なバランスが編み出されます。長野にある「小布施ワイナリー」の曾我彰彦さんはその一人者。試飲してその秀逸さに惚れ込みました。自慢のハウスワインです。

このワイナリーのものは、少量生産のため、流通ルートが限られ、特定の酒屋でしか扱いません。弘前まで出向いて仕入れています。里山にある小さな店でワインの消費も低いからこそ、それを逆手にとって、このような逸品をハウスワインに迎えることができたわけです。贅沢なことです。

泡の3種については、ランブルスコという赤の微発泡、そしてアスティのハーフとフルボトルのカヴァになります。優しいやや甘口のスパークリングも交えたラインアップです。

ハウスワイン、こうしてみるとなかなか奥深いのです。

House Sparkling Wine

Gancia Asti Spumante

Piemonte, Italy

ガンチア アスティ
スパマンテ

モスカート・ビアンコ

シャルマ方式

マスカートをまるごと搾ったような
果実感が魅力の微甘口スパマンテ

DOCGアスティ



1,980

※こちらはハーフサイズ(375ml)、7.5%の低アルコールです。

1+1=3 Organic Cygnus CAVA Brut

Cataluña, Spain

1+1=3 オーガニックシグナスアルビレオ
カヴァブリュット

パレリヤード、
チャレツロ、
マカベオ

トラディショナル方式

「シグナス」は「白鳥座」の意味星々をカヴァの泡
に見立てた優雅なスパークリングワイン

DOカヴァ



3,670

Assolo Reggiano Vino Frizzante Rosso Secco

Medici Ermete & Figli S.r.l.

Reggiano, Emilia-Romagna, Italy

アッソロ レッジ アーノ フリッツアンテ ロッソ セッコ
メディチ エルターネ

ランブルスコ・サラミーノ、
アンチェッロッタ

シャルマ方式

バラや苺の甘い香とフレッシュな優しい、やや甘口赤の微発泡
食事を選ばず楽しめます

DOCレッジアーノ



2,750

House White Wine

Haut Faubourg Bordeaux Blanc

Bordeaux, France

オー・フォーブル ボルドー ブラン

ソーヴィニオン・ブラン

ソーヴィニオン・ブランはアロマが豊かなブドウ品種です
柑橘系の香りと仄かなミネラル
フレッシュな後味が特徴の飲み口の良いワインです



700

※こちらはグラスワイン用のクォーターサイズ(187ml)です。

Chablis Domaine des Marronniers

Chablis, Bourgogne, France

シャブリ ドメーヌ・デ・マロニエール

シャルドネ

日本人が好きな白ワインのひとつといえば『シャブリ』です
ピュアで辛口の味わいで、シャブリらしい豊富な酸とみずみずしい
果実味とミネラルがイキイキと感じられ 余韻も長めです



2,970

House Wine

House Red Wine

Famille Perrin La Vieille Ferme Rouge Quater Piccolo

Meridional , Cotes du Rhone, France

ラヴ イエイフェルム ルージュ ファミーユペラン
AOCリュヴェロン

グルナツシュ
シラー
カリニャン
サンソー

、「ワインは自然の力だけで造るもの」というポリシーを貫き、父から子へと家族の伝統を受け継ぐペランファミリーのワイン



700

※こちらはグラスワイン用のクォーターサイズ(187ml)です。

OBUSE Winery Sogga pere et fils Ordinaire Merlo

Obuse, Yamanashi, Japan

小布施ワイナリー ソガ・ペールエフイソールデ・イネールメルロ

メルロ

日本ワインの扉を明けた醸造家のひとり・曾我彰彦さんの作品 フレンチ樽使用 メルロという濃厚な印象ですが むしろ軽め しかし淡白というわけではありません 極めてバランスの優れたワインです



4,100

ミディアムボディ

House Wine

One Rank Above Wines

好きなワインに出逢いたい

このコーナでは、ハウスワインよりワンランク上の、さまざまな個性を持ったワインを紹介しています。泡、白、ロゼ、オレンジで10,000円未満、赤は12,500円未満の価格帯のグループです。

好きなワインとの出逢いは簡単でないという印象をお持ちの方が多いと思います。

確かに、味わいや香りへの人の好みはさまざまですし、ワインの世界もまた、複雑でさまざまです。さまざまなものとさまざまなものが合致することは、砂漠の砂の粒同士を合わせるようなものです。

でも、そのように難しく考える必要はありません。気楽に行きましょう。

ワインとの出逢いは人との巡り合わせと似ています。

いろいろな人にそれぞれの個性があって、どの人がどう、という優劣の問題ではないのと同様、それぞれのワインにある、それぞれの魅力を素直に受け取れば、それで良いのだと思います。

酸味と甘み(赤の場合はそれに渋味)、これらのバランスがとれているワインは、喉に引っかかりなくスッキリと飲むことができます。そして透明な細かい糸のような余韻がスーッと永く残ること。さらには品性のようなもの。

それが優れたワインの特徴です。

ブドウの品種がどうの、とか、国や産地がどうの、とか、ヴィンテージがどうの、とか、ということなどは些末。一番大事なことはワインを楽しむ感受性がみずみずしくあるか、に尽きる気がします。

いろいろな個性の違いはあれど、素敵な人に魅力を感じるのと同様に、いろいろな個性の違いはあれど、優れたワインは素直に美味しいのです。

例えば、赤であれば、凝縮感がある辛口のフルボディが「良いワイン」だという伝説を信じている方が、特に男性の方に多い気がします。それは、確かに赤の本分のひとつではありますが、そういうものだけが「優れている」わけではありません。

是非ひとこと、お声がけください。少しチャレンジしてみませんか。

※リストの並び順は、価格ではなく、「味わいなどのスタイル」+「国別」になっています。

Sparkling

Franciacorta Essence Rose 2016

Antica Fratta

Lombardia, Italy

フランチャコルタ エッセンス ロゼ 2016

アンティカ フラッタ

ピノ・ネロ 60%、 トラディショナル方式
シャルドネ 40%



9,500

長い熟成期間をとったヴィンテージロゼ
シャンパーニュに拮抗するイタリアの誇り

DOCGフランチャコルタ

Perrier Jouet Grand Brut

Champagne, France

ペリエ ジュエ グラン ブリュット

ピノ・ノワール40%、 トラディショナル方式
ピノ・ムニエ40%、
シャルドネ20%aa



9,500

伝統と革新を継承し続け200年の歴史を誇る
メゾンのスタンダード・キュヴェ
AOCシャンパーニュ

フランスでは、グラスから真っ直ぐに立ち上がる泡を「ペルル」と呼びます
真珠の意味です 泡のひとつひとつが美しく、まるで真珠のように見えるからです
そしてグラスの表面にあらわれる輪になった泡をコリエ（首飾り）と云います
ペルルとコリエが織りなす泡が「ル・コリエ・ドゥ・ペルル」（真珠の首飾り）というわけ
です オシャレですね

ココ・シャネルは言いました

「お肉には赤を 魚には白を そして恋にはシャンパーニュを」

Rose Wine

Domaines Ott★ Bandol Rose Coeur de Grain Ch. ROMASSAN

Bandol, Provence, France

ドメヌオット★バンドールロゼ クールド グレン
シャト-ロマサン 2021

ムールヴェードル、サ
ンソー、
グルナッシュ

AOCバンドール



6,600

“キング・オブ・ロゼ”に相応しいオット★
が誇るフラッグシップワイン

ロゼとはフランス語で“バラ色”のことで、ピンク色をしたワインを総称して“ロゼワイン”と呼びます 白よりコクがあり、赤より軽めな飲み口で、幅広い食事のシーンに合います

Orange Wine

Sato Pinot Gris L'atypique 2019

Central-Otago, New Zealand

サトウ ピノ・グリ
ラティピック 2019

ピノ・グリ 85%
ソーヴィニヨン・ブラン 15%

サトウワインズは佐藤 嘉晃・恭子ご夫婦がNZで
経営する小規模生産のブティック ワイナリーです



8,220

オレンジワインはアンバーワインとも呼ばれ、白ブドウを使って赤ワインのように造るオレンジ色のワインのことです 黒ブドウを白ワインのようにして造るロゼとは対極的な存在です

オレンジワインは、白ワインのフルーティなアロマに、赤ワインの渋みとコクをあわせ持つ厚みのある味わいで、赤・白・ロゼに続く第4のワインとして認知され人気を博しています

White Wine

店主が白好みであることから、白ワインはかなり充実したラインアップになっています。

このリストでは、白ワインを「スッキリタイプ」と「コクありタイプ」、そして「香りタイプ」の3つに(便宜的に)分けております。

味がシンプルで清涼感のあるワインを「スッキリタイプ」。味が複雑だったり濃さやふくらみを感じるものが「コクありタイプ」、華やかなアロマを感じさせものを「香りタイプ」にしています。

ブドウの品種や醸造法によって、これらの傾向が分類されます。

「スッキリタイプ」は、ヴィニフェラ(ワイン用のブドウ)をステンレスタンクで熟成したもの、「コクありタイプ」はシャルドネのオーク樽使い、「香りタイプ」はゲヴェルトトラミネール、ヴィオニエといったアロマ系品種のブドウで造られたものです。

白ワインの味の特徴である酸味が、「スッキリタイプ」では果実味が豊かでシャープ、「コクありタイプ」は樽香を受けて膨らみを感じます。「香りタイプ」はブドウ由来のアロマが特徴的で、酸味はそれほど強くないものが多くなります。

同じ分類でも、生産地、つまり土壌や気候によって味わいが変わってきます。冷涼な地域では酸がしっかりして輪郭のある印象に、温暖な地域では完熟したフルーツのアロマや味わいが強くなります。

また、これらの味わいや香りはサーブの温度によっても大きく変わります。

時間をかけ、グラスの中のワインの変化を感じてみてください。

ワインの味わいや香りをつくるものは、なかなか微妙で複雑です。ワインの凄さというよりは、私たち人間の舌や嗅覚の繊細さを表しているのだと思います。

お試しを。

スッキリタイプ

※爽やかでスッキリ爽快感のある味わい

ZUANI (Vigne Collio) Bianco 2019

Friuli-Venezia Giulia, Italy

ツアニ・ビアンコ・

“ヴィーニュ・コッリオ”ビアンコ 2019

ソーヴィニヨン・ブラン25%

シャルドネ25%

フリウラーノ25%

ピノグリージョ25%

4種のぶどうを遅摘みにした完熟ブドウのみを
厳選して造られるイタリア白の傑作

DOCコッリオ・ビアンコ



4,020

Chablis William Fevre

Chablis, Bourgogne, France

シャブリ ウィリアム フェーヴル
2022

シャルドネ100%

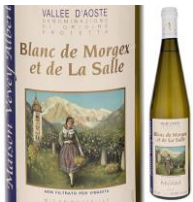
シャブリの王道を行くピュアでクリーンな
スタンダードキュヴェ

AOC シャブリ



6,570

シャブリ最高の造り手のひとり、
ウィリアム・フェーブル フ
レッシュな果実味と美しいミネ
ラル感が魅力です



Blanc De Morgex non Filtrato Maison Vevey Albert 2021

Valle d'Aosta, Italy

ブランド モルジェ ノンフィルタートメゾン
ヴェヴェイアルベール 2021

澄みきったピュアな果実感と心地の良い
清涼感 6,900

ブランド モルジェ プリエブラン100%

DOCヴァッレ・ダオスタ

ヴァッレダオスタの数少ない自家生
産自家元詰めの造り手ヴェヴェイが
標高1000m級急斜面の畑の自根のブ
ランドモルジェで造る瑞々しい白
「ブランドモルジェ」の無濾過
ヴァージョンです

こちらの4本のワインは、いずれもステンレスタンクで発酵・熟成されたも
ので、フルーティで爽やかなスタイルに仕上がっています

One Rank Above Wines

スッキリタイプ

※爽やかでスッキリ爽快感のある味わい

Kharakter Blanc Domaine Le Briseau 2022

Jasnieres, Loire, France

キャラクター ドメーヌ・
ル・ブリゾー 2022

シュナン・ブラン 100%

ヴィエーユ・ヴィーニュのため毎年収量が少ない中。
4年ぶりにリリースしたワイン 純度の高さが一口で
分かります

AOCコート・デュ・ロワール



9,130

こちらの白は、いずれもステンレスタンクで発酵・熟成されたもので、フルーティで爽やかなスタイルに仕上がっています

One Rank Above Wines

コクありタイプ
※ふくよかでリッチな味わい

Daniel et Julien Barraud **POUILLY-FUISSE** Les Crays 2018

Vergisson, Macon, Bourgogne, France

ダニエル・バロー
プイ・フュイッセ・レ・クレイ 2018
シャルドネ100%、

マコン最上のワイン生み出す生産者としてその名をとどろかすダニエル・バローの傑作

AOCプイ・フュイッセ



8,200

Yarden Chardonnay 2021

Katzrin, Golan, Israel

ヤルデン シャルドネ 2021

シャルドネ100%

イスラエル？と思いますよね

騙されたと思って飲んでみてください

上質なシャルドネです



6,050

Au Bon Climat Chardonnay

Santa Barbara County 2022

Santa Barbara County, California, U.S.A.

オー ボン クリマ シャルドネ サンタ
バーバラ カウンティ 2022

シャルドネ100%

昔から世界中の人たちに愛されてきたABCワイナリーを代表するスタンダード 際立った特徴や奇抜な風味を持つワインではありませんが、それゆえに安心して楽しめます



6,500

この4つのシャルドネは、オーク樽で熟成することで、豊満でリッチな味わいを醸し出しています。ただ、醸造家の哲学や気候・土壌によって、同じシャルドネでも味わいや香りは七変化。お楽しみを

One Rank Above Wines

コクありタイプ

※ふくよかでリッチな味わい

Josef Chromy Chardonnay 2022

Northern Tasmania, Tasmania, Australia

ジョセフクロミーシャルドネ2022

シャルドネ100%

タスマニア島は、人が住める環境下で「世界一水と空気の美しい場所」と言われています。西は遙か彼方、アフリカ大陸に至るまで海が続きます。偏西風を遮るものはありません。そして南は南極大陸。そんな場所で造られたワインです。



6,900

Stellenrust Artisons Mothership

Chenin Blan 202

Stellenbosch, South Africa

ステレンラストアーティゾンズ マザーシップ シュナン・ブラン 2022

シュナンブラン100%



強くハッキリした綺麗な酸を感じ、旨味豊かに膨らみ
キリッとした辛口の素晴らしいシュナン・ブラン

7,950

これらの白は、オーク樽で熟成することで、豊満でリッチな味わいを醸し出しています。ただ、醸造家の哲学や気候・土壌によって、味わいや香りは七変化。お楽しみを

香りタイプ
※華やかなアロマ

SILENI ESTATES The Straits SAUVIGNON BLANC 2021

Marlborough, New Zealand

シレーニ エステート
ザ ストレイツソーヴ ニヨンブラン 2021

ソーヴィニヨンブラン100%

クリーン&フレッシュで人気のマールボロ
の代表作



4,300

ゲヴェルツトラミネールは、金木犀やライチ
といった華やかな香りの黄金色のワインを
生むアロマティック品種の代表 穏やかな
酸味で凝縮感と粘性の強いワインです
マルク・テンペさんはアルザスのビオディナ
ミの巨匠 すべて優しい味わいの世界です

Gewurztraminer Amzelle Marc Tempe 2019

Alsace, France

マルク・テンペ アムゼル
ゲヴェルツトラミネール2019

ゲヴェルツトラミネール100% 中辛口

マルク・テンペは国際的に絶大評価のビ
オディナミスト そのワインを一度味わ
えば虜になること間違いありません

AOCアルザス



8,200

Red Wine

赤ワインの分類にあつて、最も大きな枠組みは「ボディ」でしょう。ボディとは、定量的に定義されているものではなく、ワインの味わいの濃さや厚みを表す言葉です。フルボディ、ミディアムボディ、ライトボディ。このリストにある赤は基本、「フルボディ」です。長期熟成に向くものが多く、セラーで何年か寝かせると、美味しくなります。ミディアムなどの場合は、個別に記載しています。記載のないものはフルボディだと思ってください。

ボディだけでなく、ワインの味わいは、ブドウの品種やセパージュ(ブレンド)と産地、醸造法などによって変わってきます。ただ、それをきちんと表現するのは難しく、複雑なマトリクスになってむしろ混乱するので、ここでは地域やブドウの品種ごとにスタイルを5つの区分にして分類しています。

- ・バロール/ブルネッロスタイル
- ・ボルドースタイル
- ・ブルゴーニュスタイル
- ・ミソレイニアス(その他の)スタイル

の区分です。

これでおおまかなところは検討がつくと思います。

ただ、例えば同じボルドースタイルにくくられたものでも、ワインごとに個性があります。旧・新世界で性格の違うワインになります。それぞれに、どちらも美味しいのですが。

こういう多様性が、ワインを複雑な印象にし、「ワインは難しく、良く分からない」という声につながっています。逆にワインの世界の広がり魅了される方もいます。

先にも書きましたが、ブドウの品種がどうの、とか、国や産地がどうの、とか、ヴィンテージがどうの、とか、という知識よりも、一番大事なことはワインを楽しむ感受性です。

いろいろな個性の違いはあれど、素敵な人に魅力を感じることに同様に、いろいろな個性の違いはあれど、優れたワインは素直に美味しいのです。結局は飲んでみなければわからないものですが、どんなワインかと、想像してワクワクすることがワインの楽しさの真髄かも知れません。

バローロ/ブルネッロスタイル

※イタリアワインの王と女王さまと言われるグループ
バローロ渋みと酸が特徴だがブルネッロはそれよりもエレガント

Barolo Serralunga d'Alba 2013 Fontanafredda

Serralunga d'Alba, Piemonte, Italy

バローロセツァルンガダルバ2013

フォンタナフレッタ

ネッビオーロ100%

伝統派スタイル



バローロの名門ワイナリー「フォンタナフレッタ」がセツァルンガ村だけのネッビオーロで造るしっかりとした個性のバローロ

DOCGバローロ

10,000

Caparzo Brunello di Montalcino 2015

Montalcino, Toscana, Italy

カパルツォブルネッロディモンタルチーノ2015

サンジョベーゼ・グロッソ100%

伝統派スタイル



モンタルチーノに200ヘクタールの広大な土地を有し、
長期醸造に耐える魅力的なワインの醸造する名門
2015はグレートヴィンテージ

DOCGブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

12,300

バローロとブルネッロの醸造家は、伝統派と現代(モダン)派に別れます。
中道派もあります。ざっくり言えば、古典的な大樽で熟成させるのが伝統派。
バリックという小樽で熟成を行うのが現代派です

伝統派は、大樽での長期間熟成にこだわり、タンニンの深みと透明感のある
ピュアな味わいを持つワインを生み出します。現代派は、小樽を使用し、
樽の風味とボディの厚みを引き出して、まろやかに仕上げます。

このリストにあるワインはいずれも伝統派

長期熟成することで、より複雑な香りが感じられるようになります。まろやかさ
が増し、より繊細な果実味が非常に高貴で、優雅なワインに変化していき
ます

ボルドースタイル

※ブドウの品種でいえば、カベルネ・ソーヴィニオン
又はメルロを主体にブレンドしたもの、あるいはその
単種のものグループ 重厚で深みと厚みのあるワイン

Chateau CANTEMERLE 2016 Grand Cru Classe

Haut-Medoc, Bordeaux, France

シャトー カントメルル 2016 グランクリュ クラッセ

カベルネ・ソーヴィニオン68%、
メルロー23%、
カベルネ・フラン4%、
プティ・ヴェルド5%

安定感抜群のボルドーのスタンダード
2016はグレートヴィンテージ

AOCオー・メドック



9,350

Virginie de Valandraud 2019

Saint Emilion, Bordeaux, France

ヴィルジニードヴァランドロー 2019

メルロー60%、
カベルネ・フラン30%、
カベルネ・ソーヴィニオン10%

新樽比率100%で造られるサンテ
ミリオンの最高級ワインのセカンド

AOCサンテミリオングランクリュ



11,000

STAR LANE "Cabernet Sauvignon

Happy Canyon of Santa Barbara" 2018

Santa Ynez Valley, California, U.S.A.

スターレーン インヤード カベルネ・ソーヴィニオン
ハッピーキャニオンオブサンタバーバラ 2018

カベルネ・ソーヴィニオン100%

香り・酸味・タンニンの見事なバランス
複雑でコクと旨みに溢れる逸品

AVA. サンタ・イネズ・ヴァレー



9,700

ボルドースタイルのいくつかの系統を良く現わした3本のワインです
ボルドー左岸スタイルのワインがカントメルル、ボルドー右岸の特徴を
よく表しているのヴァランドロー、カリフォルニアの赤の個性を持った
スターレーン になります

One Rank Above Wines

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種でいえば、ピノ・ノワールのグループ
繊細でエレガントな香りのワイン

Nuits Saint Georges Les Chaliots 2018

Michel GROS

Nuits Saint Georges, Nuits, Bourgogne, France

ニュイ・サン・ジ ヨルジュ レ・シャリオ 2018

ミッシェル・グロ

ピノ・ノワール100%

濃いめの色調で、果実味が前面に出て、オークの香ばしい
フレーバーが豊かに香るタイプでニュイらしい力強さがある

AOCニュイサンジヨルジュ



12,500

Au Bon Climat Pinot Noir Knox Alexander 2019

Santa Maria Valley, California, U.S.A.

オーボンクリマ

ピノ・ノワール ノックスアレクサンダー - 2019

ピノ・ノワール100%

繊細なブルゴーニュスタイルで
世界的に評価されるピノ

AVAサンタ マリアヴァレー



11,800

Schlatter Maltesergarten Spatburgunder

Martin Wassmer 2020

Barden, German

シュラッター マルテザーガルトンシュペー トブルグンダ - 2020

マルティン ヴァスマー

ピノ・ノワール100%

バーデンの注目生産者

土っぽい風味が優しく香る、滋味深い味わいです



11,000

こちらの3本はピノ・ノワールの特徴である、繊細さと香りを表現できるもので、いずれも骨格のしっかりしたタイプです。

One Rank Above Wines

ミソレイニアスグループ

※ボルドーやブルゴーニュタイプとはちょっと違った
ワインをお試しになりたい方

Penfolds KALIMNA BIN28 SHIRAZ (VT2019)

Barossa Valley, South Australia, Australia

ペンフォールズ カリムナ ビン28 シラズ 2019

シラズ100%

完熟し力強く、新樽や高いアルコール度数
に依存しない、フレーバー豊かなAUSシラズの代表作



ペンフォールズのビンワインは、
すべて「ビン」の後にナンバーが
ついているのが特徴。ナンバーご
とに個性を持ち、家系のような関
係性を築いています。

bin28は温暖な気候のオーストラ
リア・シラズの典型で、熟成した、
まるやかで穏やかなフレーバーが
魅力的なパワフルな赤ワインです。

8,100

Patapon rouge Domaine Le Briseau 2022

Jasnieres, Loire, France

パタポン ルージュ ドメーヌ・ ル・ブリゾー 2022

ピノ・ドニス 100%

ミディアムボディ

AOCコート・デュ・ロワール



希少なブドウ品種で造られるロワールのワイン
熟成もステンレスタンクを使用

6,800

Japanese Wines

日本ワインは凄い

この十年程で日本ワインが凄いことになっています。もう半世紀も経たない内、日本はワイン銘醸地のひとつになるかも知れません。

日本ワインの評価は悲しいものがかつて定説でした。しかし、最近では驚くほど実力あるワインが造られています。価格も良心的。ただ、残念ながら、今のところ、まだ層が薄い。生産量も少なく、流通経路が限られるので、優れたものは入手がとても困難です。このリストのワインは自信を持って推薦できる、そんなワインたちです。ここにあるのが奇跡、としか言いようのない希少なものもあります。

ちょっとした豆知識、日本ワインと国産ワインの違い。「日本ワイン」とは、国産ブドウを100パーセント使用し、国内で醸造されたワインのこと。一方、「国産ワイン」は、海外から輸入したブドウや濃縮果汁などを原料として、国内で醸造されたものです。

日本には、並行複式発酵という、世界に類を見ない匠の技で、日本酒を醸造してきた永い歴史があり、それを下支えするものづくりの思想を私たち日本人がそのDNAに共有している気がします。そこに新進のワイン醸造家たちが現われ、繊細な作業を重ねて作品を造っています。ワイン界の新参者ですが、いつか世界に躍り出ていく日も近い気がします。消費者が醸造家の息づかいを間近に感じることができることも、日本人が日本ワインを楽しむ醍醐味でしょう。

雨量の多い日本で出来上がるブドウやワインは「おとなしい」「繊細な」「優しい」ものになる傾向があります。

私の店はイタリアンがベースですが、自分で採ったものや地元のもの、例えば山菜やじゅんさいなども食材として扱います。こういうものに強い調味料はすぐわないし、油も控えめになってきます。自ずと味わいがサトヤマナイズし、ワインも白やロゼ、赤であれば軽めのボディが合います。

赤のハウスワインが、ミディアムの日本ワインになったのは、必然なのかも知れません。

世界は広く、ワインの世界もまた、広く、奥深い。

日本ワインには、いかなる世界のワインにもない、日本ワインならではの魅力があります。

obirame tonoto 2023

Rankoshi, Hokkaido, Japan

オビラメトノト 2023

オーセロワ53%、
ソーヴィニヨンブラン26%、
ゲヴェルツトラミネール14%、
ピノブラン7%

「オビラメ」は幻の魚・イトウの別名
「トノト」はアイヌ語でお酒を意味します
野生酵母によるトラディショナルなスパークリングワイン ノン・デゴルジュマン



6,700

Shirayuri Winery L'ORIENT

Katsunuma Kosyu

2022

Koshu, Yamanashi, Japan

ロリアン・勝沼甲州 白百合醸造 2022

甲州100%



甲州は日本白ワインを代表する固有品種です
透明で、淡い印象。酸味は穏やかで、後味にほのかな苦味を感じるのが特徴です

甲州ブドウ発祥の地で栽培された高品質の甲州100%を使用した白ワイン

4,510

Takizawa winery Kodachi no Hatake 2023

Mikasa, Hokkaido, Japan

タキザワワイナリー 木立の畑 シャルドネ 2023

シャルドネ 100%

北海道三笠市で自然派農法に取り組むワイナリー



8,700

Kikka Chardoney Tarujukusei 2022

Yamaga, Kumamoto, Japan

菊鹿シャルドネ樽熟成2022

シャルドネ 100%

「世界に通ずるワイン」を目標に掲げてつ
くる国際級のシャルドネ



8,300

Woody Farm & Winery Albariño 2022

Kaminoyama, Yamagata, Japan

ウッディファーム&ワイナリー アルバリーニョ 2022

アルバリーニョ 100%

6種類の異なる酒質のアルバリーニョから
構成された山形・上山のブレンドワイン



5,500

Domaine RAISON Nakafurano Kerner 2022

Nakafurano, Hokkaido, Japan

ドメーヌレゾン中富良野ケルナー 2022

ケルナー 100%

人間と自然が共存できる環境でのワイン造り
を目指し、ヤギを飼い、そのウンチを堆肥にし
て、ワイン発酵後の澱や搾りかすとともに土
に還してブドウづくりをしている



5,500

ケルナーはドイツ生まれ。トロリン
ガー(黒)とリースリング(白)との人工
交配によって誕生しました日本では
主に余市で栽培され、アロマティック
でボディのしっかりしたワインになりま
すリースリングより酸味が優しく、果実
味が素直に膨らみ、余韻の長さはほ
どほどです

Cave D'OCCI Winery Mitsubachi 2023

Niigata, Niigata, Japan



カーブドッチワイナリー みつばち 2023

シュナン・ブラン 100%

辛口ですが、口にふくむとトロリとして甘やさ
を感じます 後味には苦みと旨みがジワジワ
染み入るワイン



8,300

Cave an MANRIKI Blanc 2023

カーブ アン 万カブ ラン 2023

Yamanashi, Yamanashi, Japan



プティマンサン 80%
アルバニーリヨ 20%

中辛口



ハチミツや黄色果実の香り、キリツとした
酸味が特徴のやや辛口のワイン
ルバイヤートでワイン造りをされていた安
蔵正子さんが設立した期待のワイナリー

4,380

※こちらはハーフサイズ(375ml)です

Kamisato Blanc 2023

Rankoshi, Hokkaido, Japan



蘭越伊藤農場

上里ブラン 2023

ソーヴィニヨンブラン62%、
ピノブラン18%、
オーセロワ16%、
ゲヴェルツトミネール4%



4種のぶどうの混醸で、それぞれのぶどう
の特徴がバランスよく引き出され、さわ
やかで綺麗に酸が残り果実味とミネラル
感を感じられる辛口のワイン

7,850

Japanese Wines

Dimaine de Tengeiji L'a mour 2021 ●

Kitamori, Yamanashi, Japan

ドメヌ・デ・テンゲイジ ラムール 2021

マスカットベリーA 100%

ミディアムボディ



マスカット・ベリーAは、新潟県初のワイナリー、岩の原葡萄園の創設者である川上善兵衛氏によって、1927年に開発された黒ブドウ品種です。キャンディ香があり、渋みは比較的穏やかに仕上がります。

女性醸造家の天花寺弓子さんがこだわるマスカット・ベリーA (MBA) 種のワイン

6,600

Obuse Domain Sogga No3 Cru Cabernet Franc&Tannat Vin Sans Chimie 2019 ●

Obuse, Yamanashi, Japan

ドメヌソガムラサキ第三農場 カベルネ・フラン & タナ サンシミ 小布施ワイナリー 2019

カベルネ・フラン
タナ

ミディアムボディ



小布施ワイナリーの目指すところは「インナーマッスルを鍛える」とか「脱いだら寒い身体」というワイン造り

9,200

MikinoHotori Rouge 2021 ●

Sapporo Fujino Winery

Sapporo, Hokkaido, Japan

ミキノホトリ ルージュ 2021

サッポロ藤野ワイナリー

ピノ・ノワール 50.5%、
ツヴァイゲルトレーベ 49.5%

ライトボディ



このワイナリーの特徴は、丁寧な手仕事と野生酵母が織りなす「優しさ」です。2021は「三気の辺」のラストヴィンテージ 幻のワインになりました。

9,900

Japanese Wines

AmeDanuki 2022

Akayu, Nanyo Yamagata, Japan

雨狸 2020 酒井ワイナリー

未公開

「雨霊沢(うるいざわ)」と「狸沢(むじなざわ)」の2区画の自社畑から生まれた、欧州系の数種類のぶどうの混醸ワイン



9,200

Okuizumo budoen Shokoshi 2023

Unnan, Shimane, Japan

奥出雲葡萄園 小公子 2023

小公子 100%

山ブドウ系の日本固有品種・小公子で造られ、野趣に富んだ香り、控えめなタンニンでありながら、充実したエキス感のある味わいなど、従来の欧州系醸造品種にはない個性的な実力を備えているワイン



8,250

Says Farm

Himii, Toyama, Japan

ブドウ畑の先には、のんびりと鶏とヤギがえさを食べる小屋があり、その先には青々とした富山湾。晴れた日には、うっすらと立山連峰が見える。そんな絶景の地に「セイズファーム」があります

“ファーム”という名のつく通り、敷地内には、野菜畑や果樹園、ブドウ畑にワイナリーが点在します。一番奥には「セイズファーム キッチン」というレストランもあり、新鮮な富山の恵みを美しく仕上げた料理と、ワインを楽しむために、県外からもゲストがやってきます

湿度の高い気候を補うために、下草を刈り、葉をまびいたりしながらいかに海風を通すかということを考え、一方日光があたりすぎて糖度が上がりすぎてもバランスが悪くなるので、そういうときはあえて草や葉は刈らずに影をつくる、という工夫をしているそうです

高い評価を得ているワイナリーです

AWA ROSE 2023 泡口ゼ 2023

メルロー、
カベルネソービニオン



7,850

ミディアムボディ

Chardonnay 2023 シャルドネ 2023

シャルドネ 100%



7,900

Sauvignon Blanc 2023 ソーヴィニオンブラン 2023

ソーヴィニオン・ブラン 100%



7,900

富山湾の海風を感じる白ワインづくの名手

Japanese Wines

Azucca e Azucco Wine Project

Toyota, Aichi Japan

須崎大介さん、あずささんのご夫妻が営むワイナリー
シチリア、トスカーナで修行した後、愛知県豊田市太平町に醸造所「風の丘ワイナリー」を建ててワイン造りしています。
アズッカ・エ・アズッコのワインは全て愛知県の自社畑産のブドウのみを使用して生み出されています
1本1本を「作品の意識」でリリースするワインはそれぞれが個性的であり、同時に高品質 ヴァン・ナチュールや自然派ということ意識して造ってはいない
そうですが、ふんわりとしたナチュラル感のあるものが多いです
ラベルデザインやワインの名前もリリースの都度、それぞれのワインが出来上がるストーリーを映し出したものとなっており、それぞれに対するご夫妻の愛情が伝わってきます
生産量は非常に限られており、希少です そのヴィンテージならではの魅力がギュッと詰めこまれたワインをお楽しみください

Rana Verde 2023 ラナ ヴェルデ 2023

ソーヴィニヨン ピエ・ブランコ



8,800

Mitsuami 2022 三つ編み 2022

マルベック
ミディアムボディ プティ・ヴェルド



10,500

イタリアでワイン造りを学んだご夫妻のワイナリー

Japanese Wines

MONGAKU Valley Winery

Yoichi, Hokkaido, Japan

醸造家の木原茂明さんが運営するモンガク谷ワイナリーの特徴は「フィールドブレンド」にあります

数種類のブドウをかけあわせて醸造することを混醸と呼び、ひとつの畑で採れた葡萄を混醸するのがフィールドブレンドです 発酵後のブレンドでは生まれない香り成分ができると言われ、これでしか表現できない世界があるのだそうです

野生酵母の力を用いた自然発酵が複雑で繊細な香味を引き出してくれます エチケットは、絵本「モチモチの木」の世界観を描いたお嬢さんの絵が原画になっています 「いくつかの品種をかけあわせて1本のワインが生まれる」というイメージにシンクロしています

低温管理、ステンレスタンクのみで熟成、無濾過・無清澄

Haku 2021

モンガク谷2021 栢

シャルドネ75%
ピノワール11%
ピノグリ10%
ソーヴィニヨンブラン2%
ピノタージュ2%



木原氏推薦の飲み頃: 2024以降

7,700

Tochi 2021

モンガク谷2021 朽

ピノワール75%
ピノグリ14%
ソーヴィニヨンブラン8%
シャルドネ2%
ピノタージュ1%



木原氏推薦の飲み頃: 2025-2027

日本ワインのフィールドブレンドの一人者

8,800

Japanese Wines

MIYAMOTO Vineyard

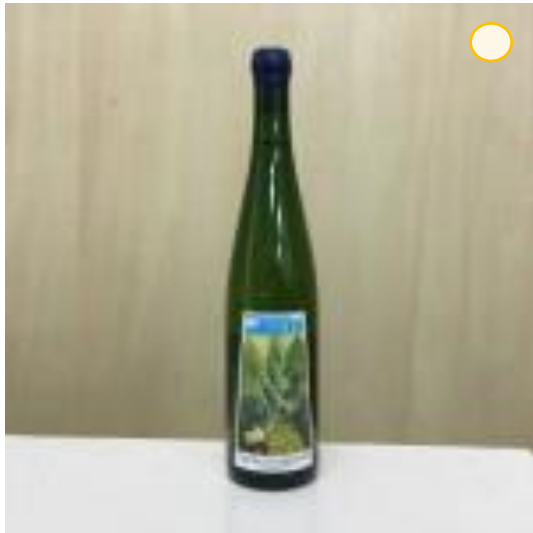
Mikasa, Hokkaido, Japan

宮本ヴィンヤードは北海道三笠市達布地区にある家族経営の小さなワイナリーです。醸造家の宮本亮平さんがNZ、フランス、日本(小布施ワイナリー)で修行後、開設。テロワールをグラスに表現する“ヴィーニュ シャンタント(歌うブドウ樹たち)”と名づけましたワインは作り手の人柄や生きざまを反映させる、そのようなことを教えてくれる逸品です

Vignes Chantantes Prisme 2022

ヴィーニュ・シャンタント /
プリズム 2022

シャルドネ 100%



宮本氏推薦の飲み頃:2025-2030

13,200

Vignes Chantantes Volonte 2022

ヴィーニュ・シャンタント /
ヴォロンテ 2022

ピノノワール 100%

ミディアムボディ



宮本氏推薦の飲み頃:2025-2032

12,100

日本ワインを超越した造り手の意思を感じさせるワイン

Japanese Wines

Prestige Chardonnay TSUNO 2022

Tsuno, Miyazaki, Japan



プレステージ シャルドネ 都農 2022

シャルドネ 100%

宮崎県の尾鈴連山と日向灘が会う地、都農(つの)。この地で宮崎平野を一望する標高150mの高台・牧内台地にあるのが都農ワイナリーです。そのシャルドネについて、ソムリエの田崎真也氏が「フランスのものとは比べても全く遜色ないほどの味わいで世界的に見ても高いレベルになってきた」と絶賛しています。

プレステージ・シャルドネは、都農ワイナリーの歴史の中で培ってきた経験を元に、最高峰のワイン造りに挑戦し生み出されたトップ・キュヴェ。濃厚な香りと凝縮した果実味、長い余韻が魅力の1本です。



このワインのキーワード

スキンコンタクト、フレンチオーク、樽発酵・樽熟成(9ヶ月)、樽内シュールリー、新樽比率50%、瓶熟成(1年)

11,000

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種でいえば、シャルドネのグループ

Japanese Wines

10R Winery Stella Maris Kerner 2020

Iwamisawa, Hokkaido, Japan



トアール・ワイナリー ステラ・マリス ケルナー 2020

ケルナー100%

ブルース・ガットラヴ氏は、日本ワインに多大な貢献をしている醸造家です。カリフォルニアで醸造コンサルタントをしていた氏は、ココファームワイナリーの依頼で醸造指導のために来日し、醸造責任者を務めました。岩見沢のブドウを仕込んだところ、出来上がったワインのスタイルが好みどおり芯があって優雅な骨格を備えていたので、家族とともに岩見沢へと移住し2009年に10Rワイナリーを設立。ワインの文化とその社会的な役割に深い関心があったブルースは、ワインを自作するかたわら、北海道のブドウ栽培家たちが意見交換をしながらワインを造る場と機会を提供しています。



このワインのキーワード

余市のぼり地区のケルナーを圧搾し、スキンコンタクトはせず、果汁をクヴェヴリ(ジョージアの伝統的な醸造用の甕)で3か月間醸造。うち一つをコンクリートタンクに移し、もう一つはクヴェヴリのまま、どちらも1年半熟成。2022年8月に瓶詰め。

10,300

ミソレイニアスグループ

※なにかの類型におさまるタイプのワインではありません

Japanese Wines

Chateau Mercian KIKYOGAHARA MERLOT Signature 2017

Mikasa, Hokkaido, Japan

シャトーメルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグナチャー 2017

日本ワインの最高峰と言えるワイン

メルロ100%

『桔梗ヶ原メルロー』は、1985年産の初ヴィンテージ以来、国内外から高い評価を受けてきました。その中から特別な区画を選定し、さらに樽セレクションにより厳選したものです。

シャトー・メルシャンのゼネラルマネージャー・安蔵光弘さんが注ぎ込んだ半生は、映画『シグナチャー～日本を世界の銘醸地に～』で紹介されています。『シグナチャー』とは「特別なワインに醸造責任者が署名を入れる」ことを表しています。

2017年は日本ワインのグレートヴィンテージと言われています。



このワインのキーワード

日本ワインのパイオニアブランドが誇る赤、
安蔵光弘 28～30℃で、ステンスタック14日間、
木桶14日間発酵、オーク樽で18ヶ月熟成

30,400

ボルドースタイル

※ブドウの品種でいえば、カベルネ・ソーヴィニヨン
又はメルロを主体にブレンドしたもの、あるいはその
単種のもののグループ 重厚で深みと厚みのあるワイン

Japanese Wines

Domane MIE IKENO Pino Noir 2018

Kobuchizawa, Yamanashi, Japan

ミエイケノ ピノワール 2018

今、もっとも入手できないワインのひとつがこのドメーン

女性醸造家による幻のワインです

八ヶ岳の麓、標高750mの畑でブドウを栽培しており、通称「猫の足跡100%」をよばれています 開壟前にたくさん猫の足跡があったことからその名前が付けられました

ピノ・ワールらしくライトな感じでタンニンも少なめ 香りが強めでフルーティーな香りがふわっと広がります

少し薄めの赤で透き通った感じの、繊細で優美なスタイルです

“目指したのは、自然をそのままボトルに詰め込んだようなワイン、凜としてしなやかな強さのあるワイン、日本人のなかに宿る自然への崇拝と共生の記憶—それを具現化できるようなワイン、八ヶ岳の地を訪れたことのある人にもない人にも、その年の自然の営みを感じてもらえるようなワイン・・・”だそうです



このワインのキーワード

ミディアムボディ

ポンプなどの機械で圧をかけず、自重による醸造
(グラビティー・フロー・システム)を行い、く、
素材の個性が生きたワインを仕上げている

19,200

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種でいえば、ピノ・ワールのグループ

Japanese Wines

Special Selection

高級ワインの妙

このリストにあるワインは「高級ワイン」と呼ばれるものたちです。泡、白、ロゼでは10,000円、赤は12,500円を超える価格帯のワインのグループにしています。価格による線引きは目安にしか過ぎません。特にこの数年は温暖化等、異常気象の影響や物価高、円安の煽りによって、ワインの価格は高騰しています。難しい時代です。ちなみに価格は仕入れ時のものをベースにしています。その後の変動は反映しませんので、良心的だと自負しています。

高級ワインとは、究みにあるワインの一群と言えます。

深みと言いますか、奥行きや気品を感じさせます。バランスや厚みとは次元がまた違うものです。

そういう高級ワインに「酔いしりたい」という方は少なからずいらっしゃると思います。しかし、大枚をはたいたものが期待外れならどうしようという不安も同時に湧きおこります。

「究める」ことは、そのものならではの世界を持つことにつながります。その個性の輪郭がはっきりしてしてきます。

先にワインは音楽に似ている、と申し上げました。言ってみればベートーベンか、モーツァルトか、そういうことです。ベートーベンも、モーツァルトも、だから大好き、ということにはなりません、偉大な音楽家であることは万人が認めるところです。

どうい個性のワインかは是非お尋ねいただきたいと思っております。

高級ワインは、ワインそのものに存在感があり、主役を張れます。マリアージュなツマミを脇役に添え、ワイン自体を堪能いただくこともよろしいと思います。もし、お食事によって一層の高まりを持とうとするなら、その食事はワインに負けないものであって欲しい。ワインにふさわしい料理を提案させていただく「場」をおつくりできれば幸いです。入店前に抜栓しておくことが良いワインもあります。

是非、ご相談ください。



Bernard Perतोis Grand Cru “Cuvee Prestige”

Champagne, France

ベルナル・ペルトワ“キュヴェ・ド・レゼルヴ”グラン・クリュ

シャルドネ 100%

AOCシャンパーニュ

トラディショナル方式

RMとは、レコルタン(栽培者)がマニュピラン(醸造者)でもあるということ
一般的にシャンパーニュはNM(ネゴシアン・マニュピラン)なので、栽培から醸造・販売までを一貫して行うのは少数派の個性派です
ベルナル・ペルトワは、とりわけ小規模な名門RMで、造られたワインのほとんどはヨーロッパの愛好家に毎年予約で完売してしまうという知る人ぞ知る、の本物
このワインは、特急畑(グラン・クリュ)で栽培したシャルドネのノンプレスの一番搾り(テット・ド・キュベ)を醸造したこのメゾンの代表作(プレスティージュ)になります

白ブドウのみでつくった白のシャンパーニュ(ブラン・ド・ブラン)は爽やかでキレがあり、細やかな泡に酸味も抑えられます
非常に飲みやすいシャンパーニュです



このワインのキーワード

RM、グラン・クリュ、テット・ド・キュベ、
プレスティージュ、ブラン・ド・ブラン

11,500

シャンパーニュスタイル

※瓶内で二次発酵することで行われるシャンパーニュスタイルのスパークリングワイン。きめ細かい泡立ちが長く続きます。

Special Selection



Elise Dechannes Essentielle

Champagne, France

エリーズ・ドゥシャンヌ エサンシエル NV

ピノ・ノワール100%

AOCシャンパーニュ

トラディショナル方式

エリーズ・ドゥシャンヌは、フランス・オーブ県のレ・リセ村の新星女性ビオディナミストです。同村に5ヘクタールの畑を所有し、RMとして自家醸造を開始しました。厳格なビオディナミ栽培をしています

「エサンシエル」は、「本質的な」という意味で、ステンレスタンクでシンプルに醸造した、このワインがピノ・ノワールという品種の本質を表現していることを表したものです

黒ブドウでつくった白のシャンパーニュ(ブラン・ド・ノワール)は、ブラン・ド・ブランとは対照的に、重厚な味わいで飲み応えがあり、華やかなアロマと豊潤な味わいが特徴です



このワインのキーワード

RM、ゼロブリュット、ブラン・ド・ノワール、
ビオディナミ、キンメジャン土壤。平均樹齢45年のVV、
ステンレスタンク醸造、4年間ビン熟成

13,950

シャンパーニュスタイル

※瓶内で二次発酵することによってつくられるシャンパーニュスタイルのスパークリングワイン。きめ細かい泡立ちが長く続きます。

Special Selection



Champagne Tarlant Zero Brut Nature

Champagne, France

シャンパーニュ・タルラン・ナチュラル ゼロ ブリュットNV

シャルドネ32%、
ピノ・ノワール32%、
ムニエ32%、
ブティ・メリエ、
アルバンヌ、
ピノ・ブラン

AOCシャンパーニュ

トラディショナル方式

トラディショナルな製法では、出荷前に、織引き(デゴルジュマン)し、その際、糖分のある「門出のリキュール」を加える(ドサージュ)ことで、高い酸味を柔らかくし、ワイン全体の味わいを微調整します ブリュットとは、その区分けのひとつです

このワインは、それをしません ブドウ本来の味わいを活かすためです。糖分を抑えているので、炭酸のキレがあり、飲み口もスッキリと爽快感があります。6種のブドウ(アッサンブラージュ)のふくらみで酸味を抑えています



このワインのキーワード

RM、ゼロブリュット、古代ブドウを含んだ
6種をアッサンブラージュ、ビオロジック

12,100

シャンパーニュスタイル

※瓶内で二次発酵することによってつくられるシャンパーニュスタイルのスパークリングワイン。きめ細かい泡立ちが長く続きます。

Special Selection



Blanc de Lynch Bages 2011

Paulliac, Bordeaux, France

ランシュ・バージュ ブラン2011

ソーヴィニヨン ブラン 70%、
セミヨン 20%、
ミュスカデル 10%

AOCボルドー

ポイヤックのスーパーセカンドとも呼ばれるシャトー・ランシュ・バージュが造る白ワイン 当初はプライベート用で造られていましたが、周囲から絶賛されたため1990年よりリリース フレッシュな果実味や優しく香る白い花の風味の中に、ミネラル感をしっかりと感じられます。品格がありながら解放感溢れる爽やかなスタイルのボルドー・ブラン リッチ&シンプルです



このワインのキーワード

レモンゴールド、新樽100%で澱とともに6か月熟成

14,700

ボルドースタイル

※ブドウの品種でいえば、ソーヴィニヨン・ブランを主体にブレンドしたもの、あるいはその単種のものグループ

Special Selection



Christophe Jolivet Chassagne Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot 2018

Chassagne Montrachet, Côte de Beaune, Bourgogne, France

クリストフ ジョリヴェ 2018 シャサーニュ・ モンラッシェ 1級 アベイド モルジョ

AOCシャサーニュ・モンラッシェ

シャルドネ100%

12世紀に建てられた修道院を取り囲む畑で、アベイ(abbaye=フランス語で修道院)を意味する、シャサーニュ村の南端にある屈指の1級畑のワインです

このワインは、今飲んでももちろん美味しいのですが、抜栓後どれくらいのタイミングで飲むかで、味わいに差が出てきます 抜栓後すぐはポテンシャルが完全に開花してこないで、数時間前の抜栓をお勧めします。さらに2日目、3日目はさらに味わいに深みが増します



このワインのキーワード

フレンチオーク樽で発酵。抽出は穏やか、やさしくプレスを行う。FMLの後、同じ樽で10ヶ月熟成 ノンフィルター、ビオダイナミ

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種でいえば、シャルドネのグループ

20,200

Special Selection



DOMAINE LEFLAIVE Bourgogne Blanc 2021

Bourgogne, France

ルフレージュ ブルゴーニュ ブラン 2021

シャルドネ100%

AOCブルゴーニュ

ルフレージュは、「白ワインの世界10大生産者」第1位に輝く、頂点に君臨するドメーヌです。そのピュリニー・モンラッシェの大御所が造る「本気のACブルゴーニュ」

地方名ワインながら、畑の区画はピュリニー・モンラッシェの集落にあり、村名ピュリニー・モンラッシェを名乗っても不思議ではないワインです。実際、村名クラスと同等に手をかけて醸造されており、凡百なブルゴーニュ・ブランではあり得ない果実の凝縮度と美しいミネラルを併せ持っています。

背筋がぴんと伸びた、貴婦人のような気品と誇り高さを持った味わいが特徴



このワインのキーワード

フレンチオーク樽のうち10%は新樽
12か月樽熟成 6か月タンク熟成

31,200

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種でいえば、シャルドネのグループ

Special Selection



Dominique Lafon Bourgogne Blanc 2020

Bourgogne, France

ドミニク ラフォン ブルゴーニュ ブラン 2020

シャルドネ100%

AOCブルゴーニュ

ドミニク・ラフォンは、ムルソー村に君臨するドメヌ・デ・コント・ラフォンの4代目当主 英ワイン専門誌Decanterが選ぶ“世界の白ワイン生産者TOP10”で堂々の2位にランクインするなど、愛好家なら知らぬ者はいない生産者です そのドミニク・ラフォンが手掛けた「本気のACブルゴーニュ」がこのワイン

ムルソー村の「レ グランド クチュール」0.60haとピュリニー モンラッシュェ村の「レ フェムロット」1.20haという、平均樹齢 20～50年の2つの区画のブドウを使用しており、醸造所はムルソーにあります

このワインは、ドミニク・ラフォン氏が造りたいように、自ら手掛けたものでありながら、コント・ラフォンの偉大なポリシーを受け継いでいると言えます



このワインのキーワード

房ごと圧搾、新しいオーク樽は使用せず、ほとんどバトナーージュなし 軽い澱引きとろ過、12ヶ月後に瓶詰め

14,900

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種でいえば、シャルドネのグループ

Special Selection



Chateau Montelena chardonnay 2019

Napa Valley, North Coast, California, U.S.A.

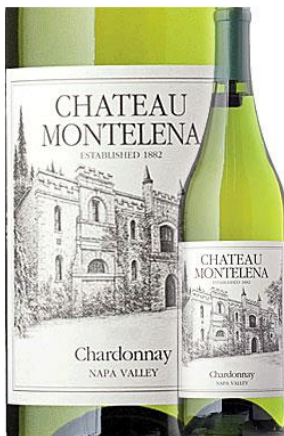
シャトー・モンテレーナ 2019 シャルドネ

シャルドネ100%

伝説の“パリスの審判”から現在まで変わらぬ、上品さと威厳に満ちたクラシカルスタイルのシャルドネ

1976年に行われた伝説のワインイベント「パリ・テイスティング」において、ルフレーヴのムルソーなどを差し置いて白ワイン部門1位となったのが、当時、無名であったこのシャトー・モンテレーナ・シャルドネでした

カリフォルニアで主流の樽熟&濃厚タイプの流れに乗らず、現在も昔ながらのスタイルを貫くシャトー。MLFは行わず、ステンレスタンクにて発酵。新樽は15%以下に抑え、ブドウ本来の味わいを大切にしています



このワインのキーワード
パリスの審判の覇者

22,000

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種でいえば、シャルドネのグループ

Special Selection



Chardonnay Planeta 2022

Sicilia, Italy

プラネタ シャルドネ 2022

DOCメンフィ

シャルドネ100%

シチリア全土を代表する旗艦ワインと言えるプラネタのシャルドネ
明るい金色に輝く色合い、フルーティなほっきりして深い香り、ふく
よかな酸味とミネラル感、バターやナッツのようななめらかさとコク
があり、濃厚な印象です
力強さとエレガンスとを合わせ持ったワインです



このワインのキーワード

フレンチバリック(半分は新樽/半分は
1年使用した樽)を使用

11,600

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種でいえば、シャルドネのグループ

Special Selection



Domaine Sylvain Pataille Bouzeron 2018

Bouzeron, Côte Chalonnaise, Bourgogne, France

ドメーヌ・シルヴァン・パタイユ ブーズロン 2018

アリゴテ・ドレ 100%

AOCブーズロン

アリゴテは、ブルゴーニュのマイナーな白品種で、ただ酸味が強いだけが特徴とされています。そのアリゴテこだわりの生産者がシルヴァン・パタイユ。

そのシルヴァンが「アリゴテのモンラッシェ」と評するワインを産するブーズロン 2018年の生産量は1樽のみ 短く剪定して収量を抑え、金色に熟したアリゴテ・ドレ100%

「温かみがあって丸みを帯び、芯が強くて構成力のある白ワイン。コート・シャロネーズらしい、塩味があって滑らかでエレガントで、モンラッシェの中で比べるのならば、ピュリニーのような雰囲気をもっている」という自信作。



このワインのキーワード

木樽で6か月間の醗酵後、古樽で18か月間の熟成

14,300

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種はアリゴテ

Special Selection



Domaine Bott-Geyl Riesling Grand Cru Mandelberg 2017

Alsas, France

ボット・ゲイル リースリング グラン・クリュ マンデルベルグ 2017

リースリング100%

ボット・ゲイルは名家のワイナリーで、フランス年間最優秀白ワインTOP30に3年連続で選ばれたアルザスのライジングスターです。所有の畑はベブレンハイム村を中心に「アルザスの真珠」と呼ばれる一帯に集中しており、すべての畑をビオディナミで栽培しています。レモンコンフィのような華やかな香りと白亜質由来の透明感のある酸、繊細で上品なミネラルが感じられるワイン。心奪われる1本です



このワインのキーワード
熟成したリースリングの妙

12,500

アルザススタイル

※ブドウも品種でいえば、リースリング アルザスはボリューム感あり、リッチなワインを生みます

Special Selection



Grosset Watervale Polish Hill Riesling 2020

Clare Valley, South Australia, Australia

グロセット ポーリッシュヒル リースリング 2020

リースリング100%

ポーリッシュヒルは、痩せた土壌のためブドウ樹の成長が遅い土地です。そのため、1本あたりの生産量は落ちるものの、驚くほど濃縮した香りをもつワインになります。ライム、リンゴ、白い花、スパイス、白檀などの香りが主体。驚くほどの深みと、デリケートで上品な味わい、長くたなびくような余韻。強い酸味があり辛口。オーナー醸造家のジェフリー・グロセットは、「リースリングの世界トップ生産者」に称されている実力派です。



このワインのキーワード

手摘みブドウを除梗、フリーラン果汁をシャンパン培養酵母で低温発酵。100%ステンレス発酵。ステンレスタンクで澱とともに14~21日間熟成、その後澱引きしフィルター、ブレンド

13,700

アルザススタイル

※ブドウも品種でいえば、リースリング。アルザスはボリューム感あり、リッチなワインを生みます

Special Selection



KUSUDA Riesling 2021

Martinborough, NZ

クスダ リースリング 2021

リースリング100%

国際的醸造家の楠田浩之さんがニュージーランドに移住してつくっているワインです。ピノ・ノワールが高い評価を受けていますが、このリースリングも品格ある素晴らしい逸品。年間の生産本数がわずか1,466本で、いつもリリース直後に売れ切れてしまい、入手が難しい人気ワインです。新鮮で爽快なグリーン系の風味と桃を思わせる果実の充実感、豊満さが印象的。落ち着いて、なにごとにも動じない安定した余裕を感じる体躯を備えています。リースリングの持つ、独特なペトロール香の個性が強くないのも特徴。

2021はアルコールも残糖も高めでボリューム感があります。



このワインのキーワード

店主お奨めのリースリング
(難点があるとすれば価格だけ)

14,000

アルザスタイル

※ブドウも品種でいえば、リースリング。

Special Selection



Famille Joly Clos de la Coulee de Serrant 2020

Anjou-Saumur, Loire, France

ファミーユ ジョリー クロ・ド・ラ・クレ・ド・セラン 2020

AOCクレ・ド・セラン

シュナン・ブラン100%

「ビオダイナミの伝道師」と称される自然派の鬼才・ニコラ・ジョリー
フランスで初めてビオダイナミを取り入れた、ロワールを代表するワイナ
リーのひとつです

そのワインはビオダイナミによって引き出されたブドウ本来の持つエネ
ルギーやパワーが感じられ、圧倒的な存在感は白ワインのイメージを覆すほ
どの衝撃とともに、飲む者を虜にします

よりおいしく味わうために、飲む前に数回でデキャンティングするか、24時
間前に抜栓することが勧められています 適温14~15℃ 抜栓後3~4日
するとより一層ワインは開き、味わいが増すそうです



このワインのキーワード

醸造で温度調節やデブルバージュは行わず
に自然酵母で発酵、古樽で数カ月間熟成後、
瓶詰め前にフィルター処理をごく軽く実施

21,700

ロワールスタイル

※ブドウの品種で言えばシュナンブラン

Special Selection



The Sadie Family Wines Skurfberg 2023

Citrusdal Mountain, South Africa

スカーフバーグザ・サディファミリー・ワインズ 2023

シュナン・ブラン100%

正に名実ともに今日の南アフリカワインを牽引するイーベン・サディ氏のワイナリー その白のフラグシップワインです
シトラスダル山地の一角を成すスカーフバーグ山は”険しい山”という意味の名で、その名の通り急な斜面に位置してするシュナン・ブランに最適なテロワールを持つ畑から生まれたキュヴェです
アロマにはトレードマークである青りんご、そして洋ナシの果皮やラニン香のニュアンスを感じることができ、口に含むと粘性を伴うボリューム感と切れ味鋭い酸が見事にバランスを取り、驚くほどの熟成のポテンシャルを秘めていることを感じさせてくれます



このワインのキーワード

2つのフールドル樽を用いて自然のスピードに任せて
ゆっくりと野生酵母による自然醗酵 マロラクティック
発酵あり ブレンドし、オークの古い大樽を用いて
シュール・リーにて12ヶ月間熟成

21,500

ロワールスタイル

※ブドウの品種で言えばシュナンブラン

Special Selection



Chateau Rieussec 2014

Sauternes, Bordeaux, France

シャトー リューセック 2014

AOCソーテルヌ

セミヨン 84%、
ソーヴィニヨン・ブラン 12%、
ミュスカデル 4%

ボルドーのソーテルヌと言えば貴腐ワイン 貴腐香と呼ばれる独特な芳香に凝縮された甘さを持つ、世界最高峰の甘口ワインです
シャトー・リューセックでは、厳しい生産・品質管理の結果、納得のいく品質が得られなかった年はこのワインは製造しません 深みのある花の香りが特徴で、蜜のような濃密さもあり奥深さが感じられます
若いうちは果実のピュアな風味とよい酸味でエレガントなイメージ。熟成が進むほど果実味は落ち着き深みのある旨味と長い余韻へと続きます



このワインのキーワード

貴腐ワイン、貴腐化したところだけを摘み
取って(全房ではなく)プレス、極甘口

14,700

ソーテルヌスタイル

※ブドウの品種で言えば、セミヨンを主体にし
ブレンドしたもの、貴腐ブドウによる極甘口ワイン

Special Selection



Bressan Rosantico 2016

Friuli-Venezia Giulia, Italy

ブレッサン ローザンティコ 2016

IGTヴェネツィアジュリア

モスカートローザ100%

これまでの常識におさまらないロゼワイン
プリモやセコンドピアットにも十分ペアリングできる力量のあるロゼです
栽培の難しいモスカートローザを有機で育て、手摘み収穫後、天然酵母
で発酵 ステンレスタンクで2年以上のシュールリー熟成しています
赤い果実の華やかさと薔薇を思わせる美しい香り コンポートのようなフ
ルーツやスパイスのニュアンス 奥深く芳醇な味わいですが口当たりは
実に上品で余韻が非常に長く続きます フルーティーなドライ・タイプの
個性派ワイン



このワインのキーワード

野生酵母、ステンレスタンクで2年以上シュール・リー熟成、
ノンフィルター

12,500

ミソレイニアスグループ

※なにかの類型におさまるタイプのワイン
ではありません

Special Selection



Barolo 2017 Elio Altare

Barolo, Piemonte, Italy

バローロ 2017 エリオ・アルターレ

DOCGバローロ

ネッビオーロ100%
現代派スタイル

エリオ アルターレはバローロ生産者が仲買人にブドウを売って生計を立てざるを得なかった1970年代に、化学薬品を使わない質の高いブドウの栽培とバリックによる新しい醸造スタイルを導入し、長期熟成が当然だったバローロを、若くても楽しめるモダンスタイルに変革しました

いわゆる「バローロボーイズ」の先駆者として今も世界的に高い評価を得る「最高峰のバローロ」の生産者です。

熟成にはバリック樽を使いますが、生命力豊かなエリオのブドウは樽の風味に負けず、力強くも実にエレガントで華やかなスタイルになります



このワインのキーワード

現代派の旗手、バローロ三兄弟

セッラルンガの樹齢20年～30年のブドウを使用
フレンチバリック(新樽30%)で24カ月熟成

21,500

バローロ/バルバレスコスタイル

※ブドウの品種でいえば、ネッビオーロのグループ

Special Selection

E. Pira e Figli Chiara Boschis Barolo Cannubi 2019

Barolo, Piemonte, Italy

ピラー バローロ カンヌビ 2019

DOCGバローロ

ネッビオーロ100%
現代派スタイル

「悪魔に魂を売ってでも手に入れたい畑」と呼ばれるほど、伝説化したクリュ(単一畑)「カンヌビ」から生まれたバローロです。醸造家のキアラ・ボスキス女史が1990年にワイナリーを受け継いだことで、一層の注目を集めるようになりました。「よいワインはよいブドウから」という哲学でブドウやワインづくりに専心しています。このバローロの特徴は、タンニンや酸に隠された果実のきめ細かさ。非常に繊細でありながら、持続する香りが感じられます。あるカリスマ評論家は、このワインを「はっとさせるほど華麗なバローロ」と評しています。



このワインのキーワード

伝説の畑・カンヌビのワイン 結実後グリーンハーベストを行い、収穫は手摘み 新樽バリック(新樽比率約30%)で24ヶ月熟成、瓶内熟成12ヶ月、ノンフィルター

28,700

バローロ/バルバレスコスタイル

※ブドウの品種でいえば、ネッビオーロのグループ

Special Selection

Rabaja Barbaresco 2013 Falletto di Buruno Giacosa

Rabaja, Barbaresco, Piemonte, Italy

ラバヤ バルバレスコ 2013 ファレットディブルノジャコーザ

DOCGバルバレスコ

ネッピオーロ100%
伝統派スタイル

ランゲ伝統派の三傑のひとりである醸造家のブルーノ・ジャコーザさんが、バルバレスコ村の黄金丘陵にある最上畑・ラバヤのブドウでつくったワインです

同氏のワインづくりの最大の特徴は、味ではなく「香り」舌で味わう重要性を熟知した上で、質の善し悪しなどを知るには、嗅覚に頼ることが最も理に適っていると主張し、実践しました

「バローロのロマネ・コンティ」と称され、骨格のしっかりした深くフィネスのあるワイン さらに熟成を経ることにより厚みが増し、壮大なるスケールをみせます



このワインのキーワード

巨匠ブルーノ・ジャコーザ、グレートヴィンテージ
オーク樽で24ヶ月間熟成後、12ヶ月以上の瓶熟成を
経てリリース

46,000

バローロ/バルバレスコスタイル

※ブドウの品種でいえば、ネッピオーロのグループ

Special Selection

Produttori del Barbaresco Barbaresco 2017

Pora, Barbaresco, Piemonte, Italy

プロドゥットーリ・デル・バルバレスコ2017 バルバレスコレゼルヴァジリ

DOCGバルバレスコ

ネッピオーロ100%
伝統派スタイル

生産者協同組合として、国際的に非常に高い評価を受ける「プロドゥットーリデルバルバレスコ」このワインは56人の栽培農家が造ったブドウから造られますが、収量制限からブドウを運ぶカゴの大きさに至るまで、その品質はとて厳しく管理されています
特級畑のクリュバルバレスコは村に9つありますが、良い収穫年でないとも単名畑の銘柄として生産されません

アジリは、石灰質の強い土壌のため、バルバレスコのワインの中で最も洗練されたエレガントなスタイルで人気が高く、複雑味のある濃厚な味わいを持ち、赤果実のアロマが豊かに香ります



このワインのキーワード

単名畑ワイン、グレートヴィンテージ

17,300

バローロ/バルバレスコスタイル

※ブドウの品種でいえば、ネッピオーロのグループ

Special Selection

Le Potazzine Brunello di Montalcino 2016

Montalcino, Toscana, Italy

レ・ポッツィーネ ブルネッコ ディモンタルチーノ 2016

DOCGブルネッコ・ディ・モンタルチーノ

サンジョベーゼ・グロッソ100%
伝統派スタイル

ポタッツィーネとは、方言で四十雀を意味しています

標高差があって個性の異なるブドウがとれる2区画の、しかし、わずか5haという畑の小規模ワイナリーで造られるワインは一貫して優美 みずみずしい果実味と長い余韻が備わります

Vinous誌で「ヴィンテージ、土地、品種の個性を最高の精度で表現する洗練されたブルネッコ」「気絶するほどに美しく、大満足なワイン」と絶賛され、エレガントなブルネッコを生む造り手として高く評価されています また、生産量が非常に限定されているため、世界中の愛好家が熱望しています



このワインのキーワード

フレッシュでエレガント、グレートヴィンテージ、
野生酵母、スラヴォニアオークの大樽で12ヶ月熟成

24,200

ブルネッコスタイル

※ブドウの品種でいえば、サンジョベーゼ（・グロッソ）
のグループ

Special Selection

Poggio di Sotto Brunello di Montalcino

Montalcino, Toscana, Italy

ポッジョ・ディ・ソット

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ 2015

DOCGブルネッコ・ディ・モンタルチーノ

サンジョベーゼ・グロッソ100%
伝統派スタイル

ポッジョ・ディ・ソットは、伝統派ブルネッコ・ディ・モンタルチーノの代表格と言えるワインで、モンタルチーノ地区の南東部のカステルヌオーヴォ・デッラバーテ村にワイナリーを構えています。収穫量を極限まで抑え、発酵には野生酵母を使用。大樽で4年という長期に渡る熟成期間を設け、伝統的製法にこだわっています。凝縮した果実味ときめ細やかなタンニンが圧倒的な存在感を示し、美しい酸と鮮やかなミネラル感が驚くほど長い余韻へと導きます。エレガントでふくよかな逸品。輝かしい受賞歴を誇る、類稀な美しい味わいを堪能ください。



このワインのキーワード

ブルネッコの頂点を究めるワイン、野生酵母、
オーク樽で約4年間熟成後、ノンフィルターで瓶詰め

44,000

ブルネッコスタイル

※ブドウの品種でいえば、サンジョベーゼ（・グロッソ）
のグループ

Special Selection

Capanna Brunello di Montalcino 2016 Riserva

Montalcino, Toscana, Italy

カパannaブルネッロディモンタルチーノ2016リゼルヴァ

DOCGブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

サンジョベーゼ・グロッソ100%
伝統派スタイル

カパannaはモンタルチーノ村北部に位置する伝統派の巨匠
昔ながらの大樽でゆっくりと熟成させたワインは、瓶内熟成の時間を
必要としますが、スケールの大きなワインへと変貌をとげて行きます
鮮やかで深みのあるガーネット色でしっかりとした粘性を持つ魅力的
な色調にカシスやブルーベリー、苺桃などの果実香にスパイスのニュ
アンスが重なります

硬質でたくましいボディを誇る果実味と、しっかりとしたタンニン、酸味
のヴォリュームもあり、さらなる瓶内熟成で偉大なスケール感と長い余
韻を期待できます



このワインのキーワード

古典派の巨匠、伝統の大樽熟成、リゼルヴァ、
グレートヴィンテージ

34,600

ブルネッロスタイル

※ブドウの品種でいえば、サンジョベーゼ（・グロッソ）
のグループ

Special Selection

Tenuta di Carleone Toscana Rosso Uno 2021

Toscana, Italy

テヌータ・ディ・カルレオーネ ウノ 2021

IGTトスカーナ

サンジョベーゼ(ディ・ラーモレ)100%

テヌータ・ディ・カルレオーネは、オーストリア出身の二人の兄妹が始めたラッダ村の小さなワイナリーです
このワインは、ラッダに所有する標高450mの3つの区画から、厳選したブドウのみを使用したカルレオーネのトップキュヴェになります
日本入荷は僅か384本ということで、超希少なトップキュヴェです



このワインのキーワード

40%は全房のまま、残りは脚で破碎 区画ごとにタンクをわけて、約60日間自生酵母のみでマセレーション キューブセメントと500Lのトノー(新樽数%)で18カ月熟成、ブレンドを行ない2カ月間の瓶内熟成を経てリリースされる

22,500

ブルネツロスタイル

※ブドウの品種でいえば、サンジョベーゼ(・グロッソ)のグループ

Special Selection

Amarone della Valpolicella Classico 2012 Bertani

Verona, Veneto, Italy

ベルターニ アマローネ デ ッラ ヴァルポリチェッラ クラシッコ 2012

DOCGアマローネ デッラ
ヴァルポリチェッラ クラシッコ

コルヴィーナヴェロネーゼ
ロンディネッラ
モリナーラ

収穫したブドウをスノコに並べ、風通しの良い場所に4ヶ月間陰干しをして水分を飛ばします。水分が3分の2程度までになったブドウには、凝縮した糖分と十分な酸が備わります。さらに選別したブドウだけを圧搾し、自然酵母でゆっくりと発酵させます。これがヴァルポリチェッラという醸造法で、辛口に仕上げるのがアマローネです。

ベルターニはヴェネト州ヴェローナ地区にあるヴァルポリチェッラの老舗ワイナリー。発酵後はオークの大樽で熟成。法の定めは2年ですが6年間、さらに瓶内熟成を1年間を経てリリースします。職人のこだわりを貫く老舗が造る、珠玉の逸品です。



このワインのキーワード

ヴァルポリチェッラ、アマローネ、長期熟成

15,600

アマローネスタイル

※干し葡萄からワインを醸造するスタイル

Special Selection



Sassicaia 2018

Bolgheri, Toscana, Italy

サッシカイア 2018

DOCボルゲリ・サッシカイア

カベルネ・ソーヴィニヨン85%、
カベルネ・フラン15%

サッシカイアは、圧倒的な存在感を示すイタリアワインの至宝です。イタリアの原産地呼称は伝統的に造られている土着品種のブドウを使用することが義務づけられていました。その枠に満足しない一部の生産者が名を捨て、品質重視でワインを造り始めました。スーパータスカンと呼ばれる、それらのワインの先駆けが「サッシカイア」です。原産地呼称を名乗ることができないにもかかわらず、高級ワインとなったという逆転現象を起こしたのです。1994年にサッシカイアはDOCに昇格します。その名も「ボルゲリ・サッシカイアDOC」。ワインの名前にDOCが付く唯一のケースとなりました。



このワインのキーワード

スーパータスカンの旗手

ステンレスタンクで発酵、フレンチオーク小樽
で24ヶ月間熟成

49,500

ボルドースタイル

※ブドウの品種でいえば、カベルネ・ソーヴィニヨン
又はメルロを主体にブレンドしたもの、あるいはその
単種のものグループ

Special Selection



RINDO Estate 2021

Napa Valley, North Coast, California, U.S.A

リンドーエステート 2021

カベルネ・ソーヴィニヨン 49%、
メルロ 31%、
プティ・ヴェルド 11%、
カベルネ・フラン 5%、
マルベック 4%

AVA. ナパ・ヴァレー

ケンゾーエステートのフラッグとなるボルドースタイルのブレンドワイン 紫は高貴なものを示す色で、ここでは上質な葡萄を象徴します 鈴は鈴なりの略 つまり、「紫鈴」とは、葡萄が鈴なりに実るワイナリーの畑そのものの姿を表しています

ケンゾーエステートはゲーム会社の(株)カプコンの創業者(現CEO)の辻本憲三氏が設立したワイナリーです 富裕層が既存のワイナリーを買い取り、オーナーになるケースはよくありますが、ケンゾーエステートの徹底ぶりは別格と云えるでしょう

芳醇と深み、しなやかさが織り成す上質なエレガンスを感じさせるワインです



このワインのキーワード

フレンチオーク新樽50%、旧樽50% 20ヶ月樽熟成

24,200

ボルドースタイル

※ブドウの品種でいえば、カベルネ・ソーヴィニヨン
又はメルロを主体にブレンドしたもの、あるいはその
単種のものグループ

Special Selection



Othello 2018

Napa Valley, North Coast, California, U.S.A.

オテロ 2018

カベルネ・ソーヴィニヨン
プティ・ヴェルド
カベルネ・フラン

AVA. ナパ・ヴァレー

オテロは、同じナパヌック畑のブドウで造られるドミナスの弟分で、ボルドー右岸最高の造り手と言われるクリスチャン・ムエックス氏が手掛けるナパワインです

親日家である氏が日本のワインラヴァーのために、和食とも相性の良い軽やかでエレガントなワインを誕生させました ラベルの赤い丸は、日本の国旗をイメージしてムエックス氏の奥様がデザイン カリフォルニアのワインには一般的に直球型のパワーを感じますが、オテロは濃厚でありながら気品とバランスの良さを兼ね備えたボルドー調のワインと言えます



このワインのキーワード

「ボルドー右岸の帝王」クリスチャン・ムエックスが手がけたワイン、タンニンの抽出を抑え、フレンチオークで14か月間熟成

12,700

ボルドースタイル

※ブドウの品種でいえば、カベルネ・ソーヴィニヨン又はメルロを主体にブレンドしたもの、あるいはその単種のものグループ

Special Selection

Silver Oak Alexander Valley Cabernet Sauvignon 2018

Alexander Valley, North Coast, California, U.S.A.

シルバー・オーク アレキサンダーヴァレー カベルネソーヴィニヨン 2018

AVAアレキサンダー・ヴァレー

カベルネソーヴィニヨン95.5%、
メルロー3.6%、
プティヴェド0.3%、
カベルネフラン0.5%、
マルベック0.1%

多くのワイナリーがフレンチオーク樽の熟成に代表されるボルドースタイルに傾倒する中、自社製造のアメリカンオークを用い、アメリカンクラシックともいうべきスタイルを貫いているワイナリーです。カベルネソーヴィニヨンの栽培にこだわる、古き良きカリフォルニアを象徴するワインと云えます。24～30ヶ月の樽熟に続き、15～18ヶ月の長い瓶熟を経てリリースされる味わいはアメリカワインの魂と呼ぶにふさわしいでしょう。



このワインのキーワード

アメリカンクラシックというべきスタイルのワイン

21,500

ボルドースタイル

※ブドウの品種でいえば、カベルネ・ソーヴィニヨン
又はメルロを主体にブレンドしたもの、あるいはその
単種のものグループ

Special Selection

ConoSur SILENCIO CABERNET SAUVIGNON 2019

Maipo Valley, Central Valley, Chilli

コノスル

シレンシオ カベルネ ソーヴィニヨン 2019

カベルネ・ソーヴィニヨン98%、
カルメネール2%

DO. マイポ・ヴァレー

チリの名門・コノスルのアイコンブランド

素晴らしいワインに出会ったとき、人は言葉を失い、そのワインが語ろうとしている事に耳を傾けたいくなる、ということから「シレンシオ=静寂」と名づけられました

銘醸地マイポヴァレーの中でも、チリ最高峰のカベルネを生み出す畑、マイポ・アルトのカベルネを使用

樹齢は最低でも35年～50年の古樹のブドウを使用する為、収量が限られ毎年わずか3000本しか造られない限定生産品です



このワインのキーワード

フレンチオークの新樽で22ヶ月の熟成後、
さらに2年間の瓶内熟成を経てリリース

16,500

ボルドースタイル

※ブドウの品種でいえば、カベルネ・ソーヴィニヨン
又はメルロを主体にブレンドしたもの、あるいはその
単種のものグループ

Special Selection

Chambolle musigny 1er Cru Les Charmes Domaine Christian Clerget

Chambolle Musigny, , Nuits, Bourgogne, France

シャンボール ミュジニー プルミエ・クリュ・レ・シャルム 2015 ドメヌ・クリスチャン・クレルジェ

AOCシャンボールミュジニー

ピノ・ノワール100%

ブルゴーニュの赤の中で最も洗練され、一番長命で、最高のピロードのように熟成するワインはコート・ドールの北部で生まれます その中でもシャンボール・ミュジニーは「最も女性的」と表現される優美で可憐なワインを生むコミュニケーションです

レ・シャルム畑は、英語ではチャーム(かわいらしい)という意味を持ちますが、決して抱きしめたいくなるようなチャーミングなワインではなく、堅牢で張りつめた印象があります



このワインのキーワード

絹のワイン、グレートヴィンテージ

ステンレスタンクで発酵、樽(新樽33%)にて18ヶ月熟成

30,000

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種でいえば、ピノ・ノワールのグループ

Special Selection

Thörle Hölle Spätburgunder 2019

Rheinhessen, German.

トゥーレ ヘッレ シュペートブルグンダー 2019

ピノ・ノワール100%

シュペートブルグンダーはピノ・ノワールの別名で、ドイツで使われている呼び方です

ピノ・ノワールは繊細で、栽培に最も愛情を要するブドウと言われます 冷涼な産地で成功を取っており、その代表格がフランスのブルゴーニュ そして今、脚光を浴びているのがドイツです

トゥーレを最も特徴づけるのは石灰岩の土壌で、ワイナリーが位置するザウルハイム一帯に広がっています この特異な土壌とマインツ盆地の気候の好条件が重なることで、酸度が高くもしっかり熟したブドウが収穫されます



このワインのキーワード

ジェームズサックリン誌99点 樹齢40-50年のブドウを開放型の大樽で20-30日間発酵 その後20ヶ月、バリックで熟成 清澄、濾過は行わずボトリング

15,700

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種でいえば、ピノ・ノワールのグループ

Special Selection



KUSUDA Pinot Noir 2021

Martinborough, NZ

クスダ ピノノワール 2021

ピノノワール100%

KUSUDA WINESはNZ・マーティンボロに畑を構える世界的に有名なワイナリーです。日本人が海外でワイン造りをする時、主なマーケットは日本になることが多いのですが、KUSUDA WINESは日本以外の評価も非常に高く、世界的な人気を誇っています。

このピノ・ノワールは高密度植で栽培されており、1haあたり約8000本が栽培されています。ブドウが生育する空間が小さくなるため、ブドウ樹が根を地下深くに伸ばし、かつ、枝の成長が制限されることで着果数が少なくなりブドウの質が上がるためです。

滑らかで艶やかな甘美な味わい、縦にまっすぐと続くイメージの長い余韻、世界中からのオファーが絶えないのも納得です。



このワインのキーワード

DRC、ルソー、ルーミエに並ぶ評価を得る
入手困難なピノ・ノワール

26,300

ブルゴーニュスタイル

※ブドウの品種でいえば、ピノ・ノワールのグループ

Special Selection



Etna Rosso Riserva Serra della Contessa Benanti 2015

Etna, Sicillia, Italy

エトナ ロッソ リゼルヴァ セッラ デ ッラ コンテッサ ベ ナンティ 2015

DOCエトナ

ネレッロ・マスカレーゼ85%、
ネレッロ・カプッチョ15%

エトナ山は、シチリア島東部に位置するワインの世界的産地です。伝統的なエトナワインにこだわり、パイオニアとしてテロワールの個性を表現するワイン造りを行っているのがベナンティ。「エトナの歴史はベナンティの歴史」と言われるほどです。

ネレッロ・マスカレーゼとネレッロ・カプッチョが混植されたエトナ山南東部斜面のブドウを使用。畑には140年の古樹が植わっています。南からの暖かい風、海からの潮風、山からの冷たい風がぶつかり、ピノ・ノワールのような柔らかいワインが生まれます。



このワインのキーワード

火山灰ワイン、ステンレスタンクで発酵後、大樽(一部、古バリック)で30ヶ月熟成 1年間瓶内熟成

12,900

ミソレイニアスグループ

※ブドウの品種でいえば、シラーなど、上記以外のものすべてのグループ

Special Selection

KUSUDA Syrah Martinborough 2019

Martinborough, NZ

クスダ シラー マーティンボロー 2019

シラー100%

シラーは、フランスのローヌ地方原産の人気黒ブドウ種
濃い外観で、重厚で強靱なタンニンを持つ野生派というイメージがありますが、このワインは、クール・クライメット・シラーと言われるもので、その印象と異なります。

クール・クライメット、つまり、冷涼地域で栽培されたシラーという意味です。冷涼なマーティンボローの地では、十分な日照量を得ながらもブドウの糖度が急上昇しないため、エレガントなワインが生まれます。香りの特徴であるロタンドンは冷涼なほど、含有量が増えるといわれ、複雑性がもたらされます。

KUSUDAワイナリーは、本場のローヌから視察も訪れるというクール・クライメット・シラーの一人者です。



このワインのキーワード

クール・クライメット・シラー

100%除梗後、低温浸漬 ステンス・タンク フランスオーク樽
(新樽20%)で熟成 無清澄 ごく粗い濾過の後、瓶詰め

25,200

ミソレイニアスグループ

※ブドウの品種でいえば、シラーなど、上記以外のもの
すべてのグループ

Special Selection



Montes Purple Angel 2015

Valle de Colchagua, O'Higgins, Chilli

モンテス パープル・エンジェル 2015

DO. コルチャグア・ヴァレー

カルメネール (92%)

プティ・ヴェルド (8%)

モンテスのパープル・エンジェルは“チリ純度”の高い傑作 ヴィ
ヴィッドでパワフルなワインです

フィロキセラ禍によって欧州から消えてしまったカルメネールはチリ
の代名詞的品種で、ブラックベリーやカシス、バラやスミレの濃密な
香りに、鼻に抜けるハーブのような清涼感のある香りが特徴です
凝縮感があり、果実味は濃厚ですが、タンニンはシルキーで滑らか
で飲みやすいワイン カルメネールの特徴である、甘みを感じるふく
よかさを出しつつ、エレガントで品のある味わいです オバマ元大統
領がチリを訪れた際の公式晩餐会で提供されたワインとして話題に
もなりました



このワインのキーワード

幻のカルメネール、モンテスのアイコン
フレンチオーク、マイクロフィルターで濾過

14,300

ミソレイニアスグループ

※ブドウの品種でいえば、シラーなど、上記以外のもの
すべてのグループ

Special Selection

ワインで頭痛する方

ワインを飲むと頭がズキズキと痛くなる人がいらっしゃいます。特に赤ワインのときにそうなるという方が多いようです。最近の研究では、どうやらそれは「生体アミン」という物質のせいらしい、ということになっています。生体アミンというアミノ酸から生成される化合物には、▽チラミン▽ヒスタミン▽カダベリン▽プトレシン——の4種類があり、中でもチラミンが悪さを働くようです。神経伝達物質ノルアドレナリンの分泌を促すため、交感神経が興奮し、多くの血管が収縮する結果、頭痛や血圧上昇、吐き気などが起きると言われています。

この「生体アミン不耐症」の方、日本人の7～8%もが該当するようです。食物アレルギーの有症率1～2%と比べても割合が多いのです。

生体アミンは、尖った酸の角をまろやかにするための乳酸発酵(マロラクティック発酵:MLF)の過程で作られます。MLFはほぼすべての赤ワインで行われるもので、白やロゼ、スパークリングなどでも、樽熟成させるような品種は複雑味と奥行きのある香りにするため行うことが多いです。

このとき、「オエノコッカス」という乳酸菌を添加するとチラミンは生まれませんが、収穫したブドウに自然に付いている「ラクトバチルス」という乳酸菌を使うと多く生成されます。『自然派』や『有機』などとラベルに記されているワインは、ラクトバチルスをMLFに使っていることが多いため、避けるのが無難ということになります。

白ワインの内、フレッシュさを特徴とするタイプのものには基本的にMLFを行いません。つまり、ワインが苦手な方で「どうしてもつきあう」のなら、こういう白ワインをお選びください。当店のグラスワインのボルドーブランはこの類の白です。

でも、そうでない限りは、無理無理、ワインを選択する必要はありません。ビールなどの他のドリンクで安心して楽しいひとときを過ごすことがよしいと思います。

赤ワインで頭痛がするメカニズム

生体アミン

赤ワインの酸味をまろやかにするための乳酸発酵の際に作られる



神経伝達物質ノルアドレナリンの分泌促進



交感神経が興奮

主な症状

- 頭痛
- 吐き気
- 紅潮

