## Bourgogne Rouge

🈻 Cote de Beaune		(税込み)
コルトン・グラン・クリュ <b>'53 CORTON G.C</b> *非常に長熟で、未だに果実の香りも残るクラシックなスタイルのワイン。	Dudet Naudin	165,000
コルトン・レナルド・グラン・クリュ <b>'93 CORTON RENARDES G.C</b> *色はガーネット。オレンジピール、きのこ、獣、乾いた草、やや革の香り。味わいは甘くままろやかで、それでいてしっかりした酸とタンニンは豊かで溶け込んでいて心地よい。	Michel Gounoux 柔らかな果実味。	44,000
コルトン・レナルド・グラン・クリュ <b>'95 CORTON RENARDES G.C</b> *コルトン・グランクリュの中でも、芳醇でカ強さを持つ区画。ジュラール・ジュレンのワー	Gerard Julien インは、柔らかで果実にとんだ味の	<b>49,500</b> ロスタイル。
コルトン・グラン・クリュ・クロ・ド・ラ・ヴィーニュ・オー・サン '98 CORTON G.C Clos de la Vigne Au Sate *ルイ・ラトゥール社の宝石といわれるコルトン・グランシー以上のフィネスを備え、その言		<b>44,000</b> 鳥獣肉の風味。
コルトン・グラン・クリュ <b>'O1 CORTON G.C</b> *落ち着いた雰囲気にボリューム感があり、その飽きさせない味はグランクリュならでは。	Louis Latour	33,000
コルトン・グラン・クリュ・クロ・デュ・ロワ ' <b>04 CORTON G.C CLOS DU ROI</b>	Pousse d'Or	48,400

\*黒系果実の凝縮した香りとしなやかなタンニン。スパイスのニュアンスがあり、長い余韻が楽しめる。

# Bourgogne Rouge

Cote de Beaune		(税込み)
ポマール <b>'88 POMMARD</b> * 熟成を経ないとポテンシャルを発揮しないタイプのワイン。低迷していたが1988年に復活	Pothier Riusset を遂げたドメーヌ。	33,000
ポマール・プルミエ・クリュ・クロ・ブラン <b>'93 POMMARD 1er cru Clos Blanc</b> *ムルソーの名手が造る赤ワイン。豊富な鉄分と野生味を持つ。典型的なポマールの特徴が良く	Albert Grivault 出ている。	58,300
ポマール・プルミエ・クリュ・ソシーユ <b>'08 POMMARD 1ercru Saussilles</b> *スパイスのニュアンスの中に、果実の香りがはっきり感じられる。ほどよく酸とタンニンを持	Mussy った味わい。	22,000
ポマール・プルミエ・クリュ・エプノー '13 POMMARD 1er cru Epenots *1級の中でも目を見張るワインが作られる区画。若干の荒っぽさがあるが、奥に素性の良さを思	Mussy 惑じる。果実のフレーバーがある。	22,000
ポマール・ペリエール <b>'21 POMMARD Perrieres</b> *香水のようなラズベリーの果実香。軽やかでふっしゅな酸があり、見事に伸びる果実味。樹齢	Launay Horiot 1 1 0年の古樹から作られる。	26,400
ポマール・プルミエ・クリュ・クロ・ブラン <b>'21 POMMARD 1er cru Clos Blanc</b> *ラズベリーと柔らかな土のニュアンス。葉の香りに満ち溢れた味わい。非の打ちどころのない	Launay Horiot まどにバランスが取れている。	33,000

## Bourgogne Rouge

🍵 Cote de Beaune

(税込み)

ホスピス・ド・ボーヌ・ヴォルネイ・キュベ・ジェネラル・ムトー

#### '82 H · D · B VOLNAY cuvee General Muteau

38,500

\*ベルギーのコレクターが所有していたもの。樽熟期間が長いため、スパイスとマンゴーのフレーバーが混じりあい、口当たりは優しく完美な味わい。

ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・クロ・デュ・シャトー・デ・デュック・モノポール

Michel Lafarge

### '88 VOLNAY 1er Clos du Chateau des Ducs Monopole

66,000

\*単独所有畑。酸味がとてもエレガントで豊富な果実味あふれるリッチな味わい。

ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・サントノー・デュ・ミリュー

'07 VOLNAY 1er cru Santenots du Miieu

**Comtes Lafon** 

55,000

\*ムルソーの名手が作るヴォルネイ1er。果実の華やかなアロマで優美で洗練された味わい。

### <u>Bourgogne Rouge</u>

🍵 Cote de Beaune

(税込み)

ホスピス・ドゥ・ボーヌ・ボーヌ

**'82 HOSPICES DE BEAUNE BEAUNE** 

Brunet

33,000

\*色はオレンジがかったルビー。腐葉土・なめし皮・オレンジピールの香りがあり、熟成した事で見事なバランスになっている。

ホスピス・ドゥ・ボーヌ・ボーヌ

'92 HOSPICES DE BEAUNE BEAUNE

Joseph Drouhin

44,000

\*スパイスのようなオークフレーバーが複雑に絡まり、果実のボリュームとのバランスに優れている。

ボーヌ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・ムーシュ

'92 BEAUNE 1er cru Clos des Mouches

**Edmond Girardin** 

17,600

\*クロデムーシュは白ワインが有名だが、素晴らしいピノノワールも栽培されている。腐葉土やマッシュルーム、ドライフルーツに鉄分を感じる味わい。

ボーヌ・プルミエ・クリュ・レ・シジー

'92 BEAUNE 1er cru Les Sizies

Bruno Colin

27,500

\*シャサーニュの名門、ミシェルコランドレジェから独立した作り手。粘土石灰土壌から作られ、しっかりとしたボディーとミネラルを持ち合わせる。

ボーヌ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・ムーシュ

'96 BEAUNE 1er cru Clos des Mouches

**Edmond Girardin** 

18,700

\*熟成した香りは、スパイスと鉄分、少し青い葉の香りと、しっかりした酸・タンニンをもち、野生味を感じるワイン。

ボーヌ・プルミエ・サン・ヴィーニュ

'08 BEAUNE 1er cru Cent Vignes

Charles Noellat Heritage

17,600

\* 古酒愛好家の垂涎の的となっているシャルル・ノエラ・エリタージュ。果実のしなやかさと柔らかさがワインのエレガンスを表現し、 熟成による複雑さも楽しめる。

ボーヌ

'08 BEAUNE

Michel Gaunoux

16,500

\*ゴヌーのワインは、強く硬いイメージだが、このヴィンテージは柔らかさが出てきており、複雑さも合わさり十分楽しめる状態になっている。

ボーヌ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・アヴォー

'16 BEAUNE 1er cru Clos des Avaux

Newman

19,800

\*1964年植樹。非常に希少な白品種ブレンドのボーヌ。リッチな果実と骨格のあるボディ。熟成ポテンシャルの高いワイン。 ピノノワール 80%、ピノブラン10%、 ピノグリ8%、シャルドエ2%