

Champagne

(税込み)

クレマン・ド・アルザス・キュヴェ・プレステージ

NV CREMANT d'ALSACE CUVÉE PRESTIGE(1/2) 5,500

*ピノ ブラン25% ピノ オーセロワ25% リースリング20% ピノグリ10% ピノ ノワール20%ブレンドの工程でソレラの原理で古いヴィンテージの原酒を加えワインに優雅さと複雑さを与えている。

フルーリー・ブラン・ドゥ・ノワール・ブリュット

NV FLEURY BLANC DE NOIRS BRUT(1/2) 8,250

*ドサーージュを抑えているため、ブドウ本来の旨味が感じられ、様々な食材とのリアージュが楽しめる。

プティジャン・ピエンヌ・クレマン・グランクリュ・ブラン・ド・ブラン

PETITJEN PIENNE A CRAMANT G.C BLANC DE BLANCS(1/2) 9,900

*グラマン、アヴィス、シュイイの良質なシャルドネから作られ、ドライでありながら旨味をもつシャンパン。

ルイナール・ブラン・ド・ブラン

NV RUINART BLANC DE BLANCS(1/2) 17,600

*コートドブランのミネラル感とモンターニュドランスの強さを持ったシャルドネは、ピーチや爽やかな柑橘のフレーバーを持った完成されたスタイル。

ルイナール・ブリュット・ロゼ

NV RUINART BRUT ROSE(1/2) 17,600

*世界最古のシャンパンメゾン。ゴールデンピンクの色合いから、わずかなベリー、ミント、柑橘の清涼感があり、ふくよかさと気品が感じられる。

クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット ラファン アンビュル

NV CREMANT DE BOURGOGNE BRUT LA FUN EN BULLES 12,100

*フレッシュなシトラスや白桃、リンゴのコンポート、ナッツ、ミネラルのノート。ほんのり甘さのある魅力的なアロマで、フルーツタルトのようなニュアンスも醸し出す。口に含むと非常に口当たりがよく生き生きとした果実感。

ディディエ・ショパン・ウィリアム・ド・モンテ・ブリュット

NV DIDIER CHOPIN WILLIAM DE MONTEZ BRUT 13,200

*洋梨やアプリコット、プラム、白桃と言った熟れた果実の香りに加え、熟した林檎の蜜などの甘く香ばしいニュアンス。心地よい酸とミネラル、丸みのある果実味も加わることで全体的なバランスを感じられる万能なスタイルです。ピノムニエ70%、ピノノワール30%

エリターージュ・ブリュット・プリス

NV HERTAGE BRUT BRICE 15,400

*エルダーフラワーのような上品な香りにリンゴ、グレープフルーツ、わずかレッドチェリーのピュアな果実が感じられる。フレッシュで調和のとれた味わい

ベスラ・ド・ベルフォン グラントラディション

NV BESSERAT DE BELLEFON GRANDE TRADITION 16,500

*食中酒としてのシャンパーニュというコンセプトのもとに造られるこのワインは、マロラクティック醗酵を行いません。独自のフレッシュなスタイルと自然な酸が熟成の先まで続くための判断です。また、瓶内二次発酵時に加えるリキュールド ティラーージュの量を極力抑えています。

ブリュット・トラディション・ジャン・ラルマン・エ・フィス

NV BRUT TRADITION JEAN LALLEMENT ET FILS 16,500

*果実はよく熟して非常にフローラル。豊かな深みと酸ミネラルの緊張感のバランスが素晴らしい。プレステージシャンパンを凌駕するクオリティー。

フルーリー・ロゼ・ドゥ・セニエ・ブリュット

NV FLEURY ROSE DE SAIGNEE BRUT 22,000

*ピノノワール100%で仕込まれるシャンパーニュ。ドサーージュ6gからの非常にバランスとれた味わい。いちごやわずかなスパイスのニュアンスがある。

ミレジム・グラン・レゼルヴ・セネ

'05 MILLESIME GRANDE RESERVE SENEZ 24,200

*シャルドネ75%ピノノワール25%で作られ、キャラメリゼした甘いリンゴ、熟成由来のプリオッシュの香ばしさと重厚感が感じられる。

パイパー・エドシック・エッセンシエル・ブランドノワール

NV PIPER HEIDSIECK ESSENTIEL BLANC DE NOIRS 28,200

*ピノノワールとピノムニエから作られたベースワインを36か月寝かせ、黒ぶどうの強さにうまみが備わっている。ドサーージュは控えめなため力

Champagne

(税込み)

パイパー・エドシック・エッセンシエル

NV PIPER HEIDSIECK ESSENTIEL

28,200

*ピノノワール、シャルドネ、ムニエからなり、36か月の熟成期間を持たせた味は複雑さを備え、ミネラルと混ざり合ったシャンパーニュ王道といえる

ランソン・ノーブル・キュヴェ・ヴィンテージ・ブラン・ド・ブラン 2000年

'00 LANSON NOBLE CUVÉE VINTAGE BLANC DE BLANCS

28,600

*繊細で清らかな洋梨の香りに続いて火打石のようなミネラルのニュアンスがある。熟した果実の香りが蜂蜜のフレーヴァーによって豊かに広がる。

ジャン・ラルマン・エ・フィス・ミレジム

'10 JEAN LALLEMENT ET FILS MILLESIME

29,700

*ドライアプリコットや洋ナシ、グレープフルーツ、焼きりんごなどの甘さが広がり、品の良い熟成香がある。ピノノワール18%、シャルドネ20%

クリュッグ・グラン・キュベ

NV KRUG GRAND CUVÉE

71,500

*6~10年の異なるヴィンテージの50種類にも及ぶワインをブレンドし熟成させた、クリュッグのフラッグシップワイン。力強い複雑さを併せ持つ。

フィリポナ・クロ・デ・ゴワセ2000年

'00 PHILIPPONAT CLOS DES GOISSES

57,200

*シャンパーニュ地方では珍しいモノポール畑。特級アイ村のピノノワール主体で8~10年の瓶熟を行う。複雑でパワフルな味わいを持つシャンパン。

クリュッグ・ロゼ・ブリュット

NV KRUG ROSE BRUT

93,500

*3種のぶどうをブレンド。幅広いヴィンテージのワインを調合し、スタイルを確立、瓶熟も加わり官能的で大胆な味わいを持つ。

ローラン・ペリエ・グラン・シエクル1990年

'90 LAURENT-PERRIER GRAND SIECLE

88,000

*2000年を記念して作られたヴィンテージ入り。熟成によるイーストやブリオッシュのフレーバーがはっきりしており、余韻の長さは良年の証。