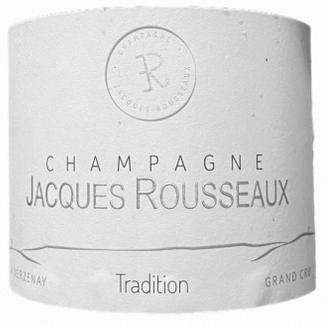


1.Tradition Brut Grand Cru N.V./Jacques Rousseaux

ジャック・ルソー トラディション グラン・クリュ



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

¥8000

ジャック・ルソーは、モンターニュ・ド・ランスのグラン・クリュであるヴェルズネイ村に位置するRM（レコルタン・マニピュラン/葡萄生産者元詰シャンパーニュ）です。ピノ・ノワール80%、シャルドネ20% ドサージュ4g/l ゴールドに輝く明るい麦わら色。長く続く上質な泡。優しいイースト香にチェリーやブラッドオレンジの香り。心地よいミネラルと力強さの中に気品を感じるスタイル

2. NV Cuvee NOIR ET BLANC / Patrice Marc

キュヴェ ノワール エブラン / パトリス マルク



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

¥8500

パトリス マルク という 小さな シャンパンメゾン。ブドウの栽培から醸造まで一貫して自社で行うRM。きめ細やかな気泡と、気品ある酸味、シャルドネからのエレガントさと、ピノノワールのしっかりした味わいに、ピノムニエのフルーティさが加わった、複雑なテイストです。

3. Brut Excellence NV / Gosset

ブリュット・エクセレンス / ゴッセ



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

¥8500

1584年に設立されたシャンパーニュ最古のメゾン。

伝統的な手法にこだわり、手作りの味わいを追及しています。

シャルドネ49%、ピノ・ノワール42%、ピノ・ムニエ9%のブレンド。

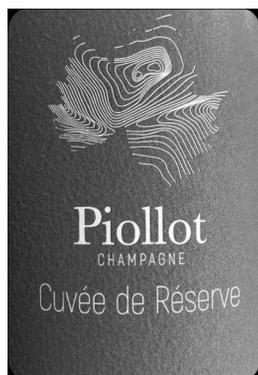
フルーティで柔らかい味わいと、しっかりと切れのある酸、クリーミーな泡、バランスの取れたエレガントな味わいです。

4. Cuvée de Réserve Brut NV / Piollot Pere & Fils

キュヴェ・ド・レゼルヴ ブリュット / ピオロペール・エ・フィス



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

¥8500

シャンパーニュ地方、コート・デ・バール地区でブドウ栽培から醸造までを一貫して行う小規模生産者 (RM)です。リュット・レゾネと呼ばれる減農薬農法を行い、現在はビオディナミの勉強を進めています。ピノ・ノワール50% シャルドネ40% ピノ・ムニエ10% クリーミーな泡とナッツや洋梨、花の蜜などのニュアンス。コクのある辛口シャンパーニュです。

5. Brut Blanc de Blancs / Paul Louis Martin

ブリュット プルミエール・キュヴェ / ブルーノ・パイヤール



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

¥10000

世界の400軒以上のミシュラン星付きレストランで愛飲されています。快活で輪郭のしっかりとしたアロマが溢れ、繊細で複雑な幾層にもなる果実が広がる。プルミエール・キュヴェは控えめで申し分ない程エレガントなワインで、瓶内で時を経て発展していくうちに、極めて複雑な味わいとなるだろう。プルミエール・キュヴェは現在は鮮やかで、花々を感じさせる特徴を味わう事ができ、数年熟成をさせて楽しむ事も出来る。

6. Moët & Chandon / Dom Pérignon

モエ シャンドン / ドン・ペリニオン



CHAMPAGNE



A.O.C. Champagne
< Champagne / France >

希望小売価格 時価

シャンパーニュの祖と呼ばれるドン・ピエール・ペリニオンの名を持つワインです。クリーミーな泡、ブリオッシュやナッツを想わせる風味、フレッシュさと熟成感を併せ持つ複雑で重厚な味わいです。

Brut Organic Blanc de Blancs / Baron Jacques

ブリュット オーガニック ブランドブラン / バロン ジャック



SPARKLING



Vin Mousseux < Bourgogne / France >

¥4200

アイレン種 100%。きれいな泡を得る為に小さなタンクを使い低温でゆっくりと発酵。

透明感のあるペール・イエロー。気泡は細かく豊かで広がりのある印象。全体的にエレガントな仕上がり。豊かな果実味とほのかな苦味、酸味とミネラルのバランスが取れており、ボリュームもちょうどよい。

12.Cuvee Clemente Blanc De Blancs / La Lete Noir

キュヴェ クレモント ブランドブラン / ラテートノワール



SPARKLING



Vin Mousseux < Bourgogne / France >

¥5000

シャンパーニュ方式で醸造されたスパークリング。

香ばしいビスケットを思わせる複雑味にフレッシュでキレのある酸で、エレガントなスタイルに仕上がっています。

シャルドネ100%。

13. Cremant d'Alsace Brut / Domaine Mersiol

クレマン・ダルザス ブリュット / ドメーヌ メルシオル



SPARKLING



A.O.C. Crémant d'Alsace

< Alsace / France >

¥5000

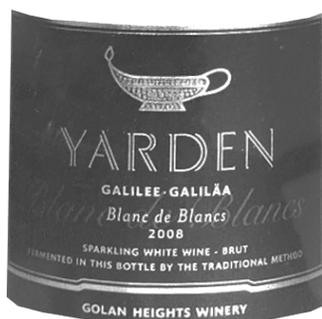
アルザスで18世紀より続く家族経営のドメーヌです。有機農法を実践しており、現在はビオディナミへの転換を試みています。ピノ・ブラン85% リースリング15%のブレンド。シャンパーニュ方式の二次発酵の後、24ヶ月の瓶内熟成が行われます。フレッシュな柑橘系とわずかに蜜のニュアンス。透明感のある酸と力強いミネラル。ふくよかで余韻の長い味わいです。

14. Yarden Blanc de Blancs / Israel Golan Heights Winery

ヤルデン・ブラン・ドゥ・ブラン / ゴラン・ハイツ・ワイナリー



SPARKLING



<Golan Hights / Israel>

¥6800

イスラエルNO1ワイナリーが手掛けるスパークリングワイン。シャルドネ100%。柔らかな泡立ちが驚くほどに長く続く。グレープフルーツやクレメンタインの香りがレモン、パイナップル、グレープフルーツの風味を導き、柔らかなブリオッシュの風味が後味に広がる。