



## ワインリスト

---

葡萄独自の自然な風味を表現したワインをテロワール、伝統、製造手法に哲学を持ち、且つ無農薬、減農薬耕を行うワイン生産者(オーガニック、ビオダイナミック、ナチュラル)を中心にセレクトしております。

### シャンパーニュ

#### Jean Michel/Spéciale Champagne Jean-Michel/2004

8,000

産地:フランス シャンパーニュ

品種:シャルドネ、ピノ・ムニエ

ジャン・ミシェルは 160 年、5 世代にわたってかわらない情熱で葡萄畑を育て続けるワイナリーです。

タンクや樽を使って醸造後少なくとも 3 年間、セル・リーという発酵後のワインの澱引きをせず、上澄みだけを使う方法で熟成され、デゴルジュマンを経てお客様の手元に届きます。これらの行程を経たシャンパーニュは、高品質でエレガント、複雑な味わいのきめ細やかな泡を持ちます。

#### Clement Perseval/Blanc de Noirs Brut dg18/NV

10,400

産地:フランス シャンパーニュ

品種:ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

次世代のジャック・セロスとして今、最も注目を集める若手。

シャムリィ村のミクロクリマに注目し、砂・粘土・石灰の 3 つの土壌から異なるタイプ。樹齢は 40 年以上で、この区画のみの葡萄で造られるブラン・ド・ノワールです。

## スパークリング

RIETSCH/Cremant d'Alsace Extra Brut16/17

5,800

産地:フランス アルザス

品種:オーセロワ、シャルドネ、ピノ・グリ

アルザス地方ミッテルベルカウム（ストラスブールとコルマーの中間地点）でリエッシュ・ファミリーが営むドメヌです。

ブリオッシュ、ドライフルーツ、柔らかい果実味と辛口な後味。

葡萄やワインにあまり手を加えずに、シンプルに良さを引き出そうする今後もさらに楽しみな造り手です。

## 白ワイン

RIETSCH/Brandluft 2015

6,300

産地:フランス アルザス

品種:リースリング

アルザス地方北部ミッテルベルカウムは「フランスで最も美しい村」のひとつ。

美しい酸とミネラルを感じる伝統的なスタイルのワインから、酸化防止剤無添加・醸し期間を長くとった試行錯誤を経たワインです。

エチケットは家の裏に住む女性アーティスト M.ドレアがワインを味わいながらイメージをふくらませたもの。

3年間澱とともに熟成、ミネラル感、余韻の伸びが美しいリースリングです。

## Touraine Thésée

7,300

産地:フランス ロワール

品種:ソーヴィニヨン・ブラン

天然酵母発酵3ヶ月、古樽で10ヶ月熟成。

パイナップル、カリン、洋梨のコンポート、ニワトコの花、クルミ、ハチミツ、醤油の香りで、ワインはピュアかつフルーティー。

透明感のあるまったりと滑らかなエキスを、線の細い強かな酸と滋味深いミネラルがきれいに溶け込みます。

## Mamaruta Constellations

9,000

産地:フランス ラングドック

品種:グッルナッシュュ・グリ、マカブー

ル・ドメーヌ・ママルタは、ピレネー山脈とスペインにほど近い、地中海に面した小さなドメーヌです。

環境に優しい農業を追求しながら、極上の葡萄の収穫を志す実直なオーナー、それがマルク・カスタンです。

池のそばにはガレ・ルーレ土壤（galets roulés：丸い石がゴロゴロと多い土壤）が、そして地中海側の斜面は石灰岩土壤と、多様なテロワールが特徴です。

滑らかなボディに、レモンやパッションフルーツの香りと風味が味わえます。

## Manoir Tête Rouge IEnchantoir

9,500

産地:フランス ロワール

品種:シュナン

マノワール・ド・ラ・テット・ルージュは、1694年にピュイ・ノートルダムの丘に建設されました。

ギョーム・レイアールは1995年、オーガニック農法で葡萄畑を育てました。

合成化学薬品は一切使用せず、パーセルそれぞれのエコシステムの尊重しています。

生態系のバランスを守りながら葡萄畑を育て、天然由来ではない酵母や化学製品の使用を断固拒否することで、ワインは初めて本当の意味でテロワールを表現できるのです。

プラムや蜂蜜、バニラの香りと風味が味わえます。

## Poncétys Les Climats

10,500

産地:フランス ブルゴーニュ

品種:シャルドネ

マコン市の真西に位置するダヴァイエ村のポンセティは、20世紀の初めから醸造学校を経営している蔵元です。

石灰質土壌に植わる上質なシャルドネを使用。

熟した柑橘類や石を思わせるクリーンでミネラルのある香りが漂い、アタックには透明感溢れる柔らかな果実味が広がり、心地よい酸味と苦みが全体を引き締めます。

Henri Bourgeois Sancerre D'antan

16,000

産地:フランス ロワール

品種:ソーヴィニヨン・ブラン

アンリ・ブルジョワはロワールで良質なプイイ・フェメやサンセールを造り出します。ソーヴィニヨン・ブランらしい爽快感、綺麗で心地よいグリーン系のハーブ風味が広がる明快なスタイルとなっています。

複雑なスタイルではなく、シンプルに研ぎ澄まされた表情が印象的です。

ミネラル系の要素も感じられますが、それほど強く主張するわけではなく、ライム系のニュアンスに、しっかりとした酸を持っている傾向にあります。

## ロゼワイン

Clastre Rose

6,700

産地:フランス ラングドッグ

品種:シラー、テンプラニーニョ

スーリエ兄弟が2014年にワイン作りをスタートした若きドメヌです。

現在彼らのワインは生産量が少ないこともあるが、その品質と味わいに既にファンが多くほとんどが完売状態。瓶詰するとすぐにまた予約完売。

2017年ヴィンテージはロゼに仕上げられており、心地よい酸味としっかりとした香りをもつ。

## 赤ワイン

### RIETSCH/Pinot Noir-Vieille Vigne 2018

6,500

産地:フランス アルザス

品種:ピノ・ノワール

Domaine RIETSCH (ドメーヌ リエッシュ) は、葡萄やワインに対してあまり手を加えずに、シンプルに良さを引き出したワインを造っています。

優美な魅力、じんわりしみるうまみ、余韻のミネラル感が味わえます。

### RIETSCH/Pinot Noir Stierkopf 2017

6,700

産地:フランス アルザス

品種:ピノ・ノワール

香りは華やかさのある梨のようなニュアンスで、瑞々しくシャープな口当たりに、スツキリとした味わい。

リエッシュのワインらしいミネラル感も楽しめます。

### Moscone Barolo

7,500

産地:イタリア ピエモンテ

品種:ネビオーロ

フラテッリ・モスコーネのワイン造りの伝統は1877年までさかのぼります。

モスコーネワインの優雅さと素晴らしいバランスは、何世紀にもわたる巧みなワイン製造技術の知識・経験と最新のワイナリー施設の両方からもたらされています。

スロヴァニアンオークで36カ月の熟成、30年以上の可能性を秘めたワインは魅力的でバランスの取れたストラクチャーと複雑さを持ちます。

上質な土壌を連想させる洗練されたタンニン、甘草の余韻が長く続きます。

## Serpent à Plumes

7,500

産地:フランス カオール

品種:マルベック、メルロー

「偉大なワインは完璧を期すためにマインドフルネスで実行する細かいディテールの積み重ねで造られます。美しいワインを造るため、場所やヴィンテージの味わいに真に忠実であることが重要です。」

農学と醸造学を学び、エノログ(醸造コンサルタント)としてアルザス(ビネールやシュレール)や南仏で活躍していたマヤ・サレとニコラ・フェルナンデズのカップルがフランスのカオールのコース(主に石灰岩の標高高い台地)にドメヌを立ち上げました。すみれやブルーベリーの香り、心地よく熟した味わいが楽しめます。

## The Thomas Finit Crozes Tradition

7,900

産地:フランス ローヌ

品種:シラー

エコロジーに対する意識の高い、若いワインメーカーであるトマ・フィノは、葡萄畑の手入れに細心の注意を払い、ワインを通じてセバージュやテロワールを表現できるような伝統的醸造法を採用しています。

カシスの様な果実の甘味としっかりと効いた酸味のバランスがよく、針葉樹、黒コショウの様な複雑な味わいで、比較的軽やかな飲み心地です。

## Grace Fonrazaden Gardegan

8,000

産地:フランス ボルドー

品種:メルロー

ワインと人間の本質に迫る価値を目指し、情熱を持って革新的な環境保護コンセプトを掲げているドメヌです。

妻ベネディクトとその夫は、すでにいくつかのキュヴェにオーガニック認証を受けていますが、将来的に全ワインをオーガニックにする計画です。

樹齢 30 年程のブドウをオーク樽で 12 カ月熟成したこのワインは、フレッシュで滑らか、控えめなタンニンが特徴です。

ブラックベリーやバニラのような風味が感じられます。

MaraMia 2013

9,000

産地:イタリア エミリア=ロマーニャ  
品種:サンジョヴェーゼ

エミリア=ロマーニャ州にて、ビオディナミ農法で育てたサンジョヴェーゼのみからワインを造る生産者です。

オーク樽で自然発酵、12ヶ月の樽熟成・6ヶ月の瓶熟成を経て瓶詰めされるワインは、凝縮された果実味と複雑なニュアンス、まろやかな口当たりを楽しむことができます。

Viret/VdF St.Maurica Rouge Mareotis/06

9,000

産地:フランス ローヌ  
品種:グルナッシュ、シラー

1912年より5世代続くドメヌ・ヴィレは、古代ローマ時代、“楽園の丘”として崇められていたコート・デュ・ローヌ ヴィラージュ サン=モーリス・シュール・エギュに構えています。

1990年以來、アランとフィリップ・ヴィレ父子独自の天体農法（コスモ・キュルチャー）で栽培を行っています。

1999年には、古代の建築学の法則、黄金分割比率、黄金数（ $\phi$ ）に基づき、ポン・デュ・ガール（古代ローマ時代にフランス南部に架けられた水道橋）と同じように3～6トンの石を組み合わせてドメヌを建立しました。

そして2005年、現代技術にとらわれず、温故知新ともいふべき古代アンフォラを用いたワイン造りの復興の道を選びます。



Amarone della Valpolicella

9,700

産地:イタリア ヴェネト

品種:コルヴィーナヴェロネーゼ、ロンディネーラ

ゼナートの宝石とも言えるアマローネはサンタンブロージョの畑のヴァルポリチェッラクラシカの最高品質の葡萄から造られます。

ブドウは4ヶ月間乾燥されてスロヴェニアンオークで36ヶ月間熟成され、その後リリースされる前に瓶内で熟成されます。

全てのコンポーネントにおいて素晴らしいバランスで長期熟成に最適な逸品です。

※ワインのお値段は税別となります。