



シレーニ セラー・セレクション
ソーヴィニヨン・ブラン

シレーニのワイナリーはニュージーランド北島、東寄りの海に近い都市、ホークス・ベイに位置します。フランスの高級ワイン生産地域と似た気候に恵まれています。シレーニのワインは2005年、ロンドンで行われた国際的なワイン・チャレンジでベストバリュー白ワイン、ベストニュージーランド白ワイン、ベストソーヴィニヨン・ブランの3つの賞を獲得するなど、世界的な評価を受けています。トロピカル・フルーツ、レモンやライム、西洋スグリなどにハーブや青草が入り混じった洗練された香り、クリーンで真っ直ぐなフルーツの味わいが口いっぱいに広がり、フレッシュな酸が果実味を引き立てています。バランスに優れ、ドライでフレッシュな後味が印象的なワインです。

白 (ニュージーランド)

フルボトル ¥3,900 (税別)
ソーヴィニヨン・ブラン 100%



ムートン・カデ・ソー
ヴィニヨン・ブラン

シャトー・ムートン・ロスチャイルドの精神を受け継ぐ、シャトー・ムートン・ロスチャイルドに様々な革新をもたらしたフィリップ・ド・ロスチャイルド男爵。彼が一族の末っ子(カデ)であったことと、ムートン直系のワインという意味を込めて、『ムートン・カデ』と名付けられました。ムートン・カデは、リーズナブルな価格ながら非常にクオリティが高い、ボルドーワインの気品とスムーズな飲みやすさを兼ね添えたシリーズ。一貫して高いクオリティと時代に合った美味しさを追求し、今日では150ヶ国以上で販売され、『世界で一番愛されているボルドーワイン』となっています。(2006年CIVB、IPSOS、2009年GFK調べ)グレープフルーツやレモンなどの上品な果実の香りに、繊細でエレガントな味わい、ホタテやマグロのカルパッチョ、カニや海老などの甲殻類と好相性です。

白 (フランス・ボルドー)

フルボトル ¥3,500 (税別)
ソーヴィニヨン・ブラン 100%



シレーニ スパークリング
ソーヴィニヨン・ブラン

ニュージーランド北島、ホークス・ベイに位置する、シレーニ・エステート。砂利と沈泥を含む粘土質土壌からなるホークス・ベイの畑から造られるこのスパークリングは、この土壌のおかげで、味わい深く、複雑味を持つと共に、若いうちから楽しめるように造られています。レモン、ライム、グレープフルーツ、桃や青りんごなど果実のアロマ。時間が経つにつれ、ソーヴィニヨン・ブランらしいハーブや草原の爽やかなニュアンス。泡は非常に上品で優しく、ふわっと口の中に広がり、いきいきとしたクリアな酸、後味には微かに甘い香りが感じられます。全体としてとてもクリーンで爽やか、クセのない印象シーフードやオードブル和食などにもおすすめです。良く冷やして、若くフレッシュなうちにお楽しみください!

スパークリング (ニュージーランド)
フルボトル ¥3,800 (税別)

ソーヴィニヨン・ブラン 100%



グレイス甲州

甲州の立役者の造り手、グレイスワインを代表する1本。こちらの「グレイス 甲州」は、グレイスワインを代表するワインの一つ。甲州の品質の向上をモットーにワイン造りを行ってきたグレイスワインにとって、「原点」とも言うべきワインです。早くから海外で和食との相性や風土性が注目され、世界的ワイン・ジャーナリストのジャンシス・ロビンソン女史が日本の代表ワインとして紹介した銘柄でもあります。かりん、白桃のような果実香、蜜のような甘味を感じる香りの華やかさに、白コショウのようなスパイス、ミネラル、スモーキーさが調和して奥深さ、複雑さを感じます。酸味は柔らかく、ほどよい甘味と果実味が口中に広がり、体にスッと沁み入るような、優しく繊細な味わいです。

白 (日本)

フルボトル ¥4,200 (税別)
甲州 100%



マキシム・ブラン ブリュット
・カルト・ブランシュ

マキシム・ブランは12ヘクタールにわたる自社畑でブドウを栽培し、家族経営でシャンパーニュ醸造を行っています。畑は南東に面した斜面で、ブドウが熟すのには最高のコンディション。ブドウ樹の間を下草で覆い、土壌をなるべく自然に近い状況に保つなど、彼のこだわりは尽きません。全てのキュヴェに使用されるブドウ3品種、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネは、単一の村の中で栽培されています。中でも近年シャンパーニュでは、上質なピノ・ムニエに対する関心が高まっており、この北限で造られる驚くほど繊細なピノ・ムニエが、マキシム・ブランの味わいの個性を作り上げています。

スパークリング (フランス・シャンパーニュ)
フルボトル ¥9,800 (税別)

ピノ・ムニエ80%、ピノ・ノワール20%



シャブリ

ド・コルトー氏が、20年以上の歳月をかけて現在のドメーヌを築きあげ、2007年より娘のステファニー、そして彼女の夫であるヴィンセント・ミシェレット氏も加わり、家族経営でワイナリーを守っています。ブルゴーニュ地方やフランス全土のコンクールで数々の受賞歴を誇り、2010年ヴィンテージのプティ・シャブリでは、2011年ブルゴンドニア・コンクールで金賞を受賞しています。その味わいはプティ・シャブリの範疇を超えると評されるほど、こちらのワインは、輝きのあるグリーンの色調、グレープフルーツなどの柑橘類やハーブの清涼感のある香りを感じられます。口に含むと、豊かな果実味としっかりとした酸が感じられるボリュームのある味わい、酸やミネラルが、生牡蠣やお寿司などの生臭さを消し、コクを引き立てます。

白 (フランス・ブルゴーニュ)

フルボトル ¥4,800 (税別)
シャルドネ 100%



ミズ・ド・ラ・パロニー・ブラン

創設者であるジャン・クロード・ポルドー、ポイヤック格付け第1級の「シャトー・ムートン・ロスチャイルド」。1855年の格付け後に昇格が認められたただ一つのシャトーであり、圧倒的な存在感を放ちます。1本数十万円で取引されるほどの偉大なワインである、その「シャトー・ムートン・ロスチャイルド」を所有するのが、世界で幅広くワインビジネスを展開するパロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社です。全くクセのないバランスの良い味わいは合わせるお料理を選びません、すでに大ヒット中の「ムートン・カデ」をお飲みいただいた方はおわかりになるかと思いますが、同社のワインは非常にスムーズでバランスが良いスタイル、今回ご紹介するワインもそのスタイルを受け継いでおり、決して安っぽく味気ないワインというわけではありません。レモン、グレープフルーツ、そしてハーブの爽やかな香り、口に含むとほどよい酸味で、しっかりしたミネラル感があります。ハウスワインとして申し分のないクオリティで、驚きのコストパフォーマンス。

白 (フランス・ポルドー)

フルボトル ¥3,700 (税別)
ソーヴィニヨン・ブラン 75%、セミヨン 23%、ミュスカデル 2%



てぐみデラウェア

丹波ワインは1979年、当時照明器具会社の社長を務めていた創業者、故黒井哲夫氏が欧米で飲んだワインのおいしさに驚き、私財を投げ打って京都市に創業しました。創業当初は、日本酒の酒蔵を借りてワイン造りをしていたそうです。丹波ワインの信条は、欧州タイプのワインを目指すのではなく、京都・丹波のテロワールを生かし、食文化と相乗するワイン造りを目指すということ。京都、そして日本の食にあったワイン造りを行っています。農園では現在試験栽培を含めて約40種類の品種を栽培しており、ワイン造りに適した垣根仕立てでブドウを育てています。そのワインは早くから世界で認められ、「チャレンジインターナショナル・ドゥ・ヴァン」や「ジャパン・ワイン・チャレンジ」など、国内外で多数の受賞歴を誇ります。

酸化防止剤無添加です。

スパークリング (日本・丹波)
フルボトル ¥3,200 (税別)
デラウェア 100%