






6月のおすすめワイン(白)


1	バイレ ブラボー ブランコ		
参考小売価格 (430300)	¥900	納入価格 (税別)	¥698
<p>スペインのガリシア州の協同組合です。信頼できる農家のぶどうのみを使用して、高いクオリティを保っています。 パロミ/80%ヴェルデホ10%ソーヴィニオンブラン10%のクリーンでフレッシュな味わいです。低価格ながら安定した味わい。</p>			
			


2	カンティーナ デュエ パルメ マルヴァジア ヒアンカ サレント		
参考小売価格 (405460)	¥1,100	納入価格 (税別)	¥806
<p>プーリアはその普海面下に位置し、土壌にはミネラル分が多く含まれるため、ぶどう栽培に大変適していると言われています。降雨量も少なく、乾燥しているため農業もほぼ使用しない健康なブドウを使用しています。ほどよい酸味にミネラル感のあるすかな苦味もあり、そのニュアンスが全体の構成に味わいの輪郭を与えています。フローラルな、そして蜜を想わせる香りが印象的です。業務専用アイテムです。</p>			
			


3	カミーノ サン パブロ ストークスタワー ソーヴィニオンブラン ヴェルデホ		
参考小売価格 (428003)	¥1,250	納入価格 (税別)	¥920
<p>大西洋に面したスペイン西部のカスティージャ・イ・レオン生まれのワイン。ルエダ地区の優れた畑から採れるブドウで造られています。クリスピーでエレガントな香りの辛口。洋梨、桃、アプリコットの香り、フルーティーな味わいの白ワイン。</p>			
			

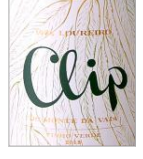
4	アヤマ シュナンブラン		
参考小売価格 (460100)	¥1,600	納入価格 (税別)	¥1,174
<p>アヤマは南アフリカ屈指ワイン産地、パール地区のスレント農園で造られるプレミアムクオリティのワインです。アヤマは南アフリカの公用コサ語で「頼れる者」の意。トロピカルな香りにわずかなスパイス感、完熟ブドウの厚みある果実味が酸味がバランス良く調和しています。リッチでなめらかな味わいです。</p>			
			

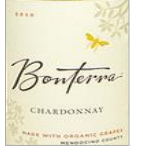
5	パツォ ア パツォ オーガニック ホワイト		
参考小売価格 (422402)	¥1,800	納入価格 (税別)	¥1,360
<p>スペインのラマンチャ地方のオーガニック認定の平均樹齢40年のソーヴィニオンブラン100%で、ステンレスタンクで発酵しています。メロンを感じさせる果実がふんだんに溢れ、ほのかなグレープフルーツとスパイスが加わります。軽やかなメディアムボディの味わいです。</p>			
			


6	フライシャー アルザス ゲヴェルトトラミネール		
参考小売価格 (360627)	¥1,700	納入価格 (税別)	¥1,360
<p>比較的小値打ちなフランスアルザスのゲヴェルトトラミネールです。ゲヴェルトトラミネールらしいライチの香りが非常に印象的で、バラの花の香りやほのかにスパイスも感じられます。口当たりは滑らかで、果実味豊かな凝縮感のある味わいが特徴です。</p>			
			

7	バステード ガリユ シャルドネ キュヴェ フリュイテ		
参考小売価格 (370649)	¥1,800	納入価格 (税別)	¥1,398
<p>栽培は「リュット レゾネ」で、除草剤、殺虫剤、農業などの化学薬品を極力使用しない方法で行うことにより、自然で土地の特徴をワインにもたせています。果実のフルーティーさを前面に出すために木樽熟成を行わずステンレスタンクにて熟成されたワイン。シャルドネ本来の風味をピュアに表現したワインで、南仏らしい果実味の厚みと爽やかなミネラル感が魅力です。</p>			
			


8	アルバロ カストロ キンタ ダ ベラータ ブランコ		
参考小売価格 (422808)	¥2,000	納入価格 (税別)	¥1,428
<p>ポルトガルのダンでつくられる白ワイン。柑橘やハーブのアロマ、口当たりは柔らかく、ふわっとしているが、後から強いミネラル感と酸が表れ、フィニッシュまで綺麗に続く。フレッシュで清涼感のあるエレガントな白。ぎゅっと詰まった果実味とフレッシュな酸、そしてナッツのようなふくよかな風味が特徴です。</p>			
			


9	クリップ CLIP ヴィーニョ ヴェルデ 2013		
参考小売価格 (422794)	¥1,800	納入価格 (税別)	¥1,440
<p>クリップはペドロ・バルボサとジョン・カブラルの二人で『有名ワイナリーの栽培責任者』や『ワインコンサルタント』という引っぱりだこの立場にありながら… 自らの理想とするワインとしてこのワインをつくっています。ポルトガルの西北端の大西洋に面するミーニョ地方で作られるワインでヴィーニョ・ヴェルデという緑のワインの名前通り、通常は早飲みで微発泡ですがこちらは本格的なワインです。</p>			
			


10	ボンテッラ ヴィンヤード シャルドネ 2011	限定	
参考小売価格 (448255)	¥2,770	納入価格 (税抜き)	¥1,898
<p>1983年からブドウ畑の周りで野菜や果物を無農薬で育てていました。サンフランシスコから北に約200km、メンドシーノに畑があります。西側は寒流の流れる太平洋に面し、産地と森林が多い場所です。昼夜の温度差が大きく、夏の湿気が少ないため、成熟がゆっくり進み、凝縮感のあるブドウが育ちます。</p>			
			

11	フランシス ブランドメーヌドゥ シャントメルル シャブリ	限定	
参考小売価格 (380190)	¥4,800	納入価格 (税別)	¥3,440
<p>19世紀の純粋なシャブリと謳われる今やもう味わうことができない味わい。1864年以前のシャルドネ台木から生まれ、あのモンラッシェを想わせるような、バターのようなまろやかで熟した味わいをも併せ持ちます。この級煙はこのつくりの最高の煙ですが非常に小さな区画で毎年極少量限定でしか入荷しません。今回も12本のみ入荷です。</p>			
			

おすすめ! シャンパン

1	ルノーブル ブリュット アンタンス NV	限定	
参考小売価格 (365747)	¥6,500	納入価格 (税別)	¥3,495
<p>ルノーブルは家族経営で非常に評価の高いシャンパンです。滅多に広告宣伝をしないつくりとして知られています。グラクリュの畑を多く所有、徹底した品質への拘り、小規模家族経営を守り続ける、信頼の置ける造り手です。そのためには、一切の妥協を許さず、収穫は手摘みで瓶熟中、王冠を使わず、コルクを使用、飲み頃に達するまでリリースしないなど、他のメゾンでは中々成し得ない、こだわりを貫いています。そんなこだわりから生まれるシャンパーニュは、絶妙なバランスの良さが特徴です。しかし残念ながら今回の入荷で次回より大幅に価格が上がります。最後の特別価格です。</p>			
			

2	アンリ ジロー エスプリ ブリュット NV		
参考小売価格 (588801)	¥7,000	納入価格 (税別)	¥5,600
<p>アンリ・ジローの歴史は、17世紀初頭に遡る。ルイ13世統治下の1625年、創業者のフランソワ・エマールがシャンパーニュ地方でも良質なブドウの産地として有名なアイ村に畑を手に入れた。今日でも知る人ぞ知るシャンパンとして評価の高い通の逸品です。繊細にして芳醇、奥深さと複雑性を兼ね備え、味と香りの奥からフィネスが感じられる…それが、アンリ・ジローの個性。ちなみにマグナムサイズも少量ございます。</p>			
			


3	アンリ ジロー エスプリ ブランド ブラン ブリュット NV		
参考小売価格 (588301)	¥8,000	納入価格 (税別)	¥6,400
<p>アンリ・ジローは、シャンパーニュはアイ村にて17世紀からの長い歴史を誇る生産者ですが、他のグラン・メゾンの華やかな知名度に比べると、その名前はひっそりと通のみに知られる程度のものでした。しかしながら、イギリスやモナコなどの王室御用達という品質は国外にも知れ渡ることもあり、近年では日本でますますスポットを浴びるなどして、知名度・認知度も高まっています。このブランドブランは「ジローの精神」としてシャルドネ100%で造られる、メゾンの代表的な一本です。</p>			
			

※ ご案内のワインは豊富に在庫しておりますが、一部限定のアイテムもございます。品切れの際は恐れ入りますがご了承下さい。

6月のおすすめワイン(赤)

1 **バイレ ブラボー ティント**


参考小売価格 (430301)	¥900	納入価格 (税別)	¥698
--------------------	-------------	--------------	-------------



スペインのガリシア州の協同組合でつくられる、テンプラニーリヨ40%とガルナッチャ30%カベルネ30%です。ブラックチェリーやレッドチェリーなどの柔らかい果実味、ソフトなタンニンで口当たりがよいです。この価格帯にしては雑味のないクリーンな味わいが好印象です。

2 **カンティーナ デュエ パルメ ネグロアマロ ロッソ サレント**


参考小売価格 (405459)	¥1,100	納入価格 (税別)	¥806
--------------------	---------------	--------------	-------------



イタリアのかかどに位置するプーリア州のサレント地区のネグロアマロ種100%のワインです。重たすぎない味わいで料理との相性がバツグンのレストランワインです。ブラックチェリーなどの赤〜黒系の果実、柔らかいタンニンが主張せずに料理を引き立てる優しい味わいです。

3 **カミーノ サン パブロ ストークスタワー テンプラニーリヨ シラース**


参考小売価格 (428002)	¥1,250	納入価格 (税別)	¥920
--------------------	---------------	--------------	-------------



大西洋に面したスペイン西部のカスティージャ・イ・レオン生まれのワイン。トロ地区の優れた畑から採れるブドウで造られています。スムーズでリッチで、熟した果実味のフルボディのワイン。黒果実のアロマとスパイスなフレーバー。

4 **パッソ ア パッソ オーガニック テンプラニーリヨ**


参考小売価格 (422401)	¥1,800	納入価格 (税別)	¥1,360
--------------------	---------------	--------------	---------------



ボデガス・ヴォルヴェールはホルフェ・オールドネス氏というスペインワインの完璧主義のバイヤーと新しい世代の醸造家のラファエル・カニサレス氏との共同生産・共同所有によるものです。ラ・マンチャの東に位置しこの地域の最も優れた畑を所有しています。標高660メートルの高地に位置し、平均樹齢が40年です。夏は暑く夜涼しいブドウの栽培に適しており、乾燥しているため農業の使用も全くない自然派です。

5 **E.ギガル コート デュ ローヌ ルージュ**


参考小売価格 (369300)	¥2,000	納入価格 (税別)	¥1,367
--------------------	---------------	--------------	---------------



ギガル社はフランス・コートデュローヌの雄で「ギガルの三つ子の兄弟」と俗に言われる単一畑のコート・ロティ、「ラムーリース」「ラ・ランドンヌ」「ラ・テュルク」やコンドリュウの「ラ・ドリアス」はギガルの名声を確固たらしめ、とりわけこのふたつのアペラシオンにおいては他に並ぶものない、圧倒的な地位を築いているついでに、このローヌ・ルージュはシンプルながら偉大さの一端を垣間見れるワインです。

6 **アルパロ カストロ キンタ ダ ペラーダ ティント**

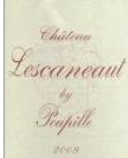
参考小売価格 (422797)	¥2,000	納入価格 (税別)	¥1,428
--------------------	---------------	--------------	---------------



アルヴァロ・カストロ氏は、ペラーダを含めて3つの土地を所有。ペラーダ畑の起源は1570年前後までさかのぼります。花崗岩質に砂質、粘土質が混じった土壌で、夏は昼夜の寒暖の差が激しい地域です。凝縮した果実味とタンニンのバランスが良く、スパイスな風味を感じさせる。ペラーダのテロワールを感じさせるワイン。ポルトガルを代表する秀逸なワインです。

7 **シャトー レスカノ ハイ プビーユ 2009**


参考小売価格 (373929)	¥2,100	納入価格 (税別)	¥1,647
--------------------	---------------	--------------	---------------



フランス・ボルドーの右岸、コートカスティオンで10数年ほど前より話題のついで、とあるブラインドコンテストでのベトリウスと最後まで張り合ったことで一躍有名になりました。このレスカノはプビーユのカジュアルスタイルのワインですが、プビーユのスタイルはそのままにレストランワインとしては秀逸の出来栄です。

8 **シャトー ボーモン 2012**


参考小売価格 (350695)	¥2,850	納入価格 (税別)	¥2,120
--------------------	---------------	--------------	---------------



畑はサン・ジュリアン村とマルゴ村の中間に位置するキュサク村にあり、ワインの風味も女性的なマルゴと、より力強いサン・ジュリアンとの中間的な性格を有します。シャトーの格付けはクリュ・ブルジョワ、ボーモン(美しい山)の名の通り、なだらかな斜面がガロンヌ河に向かって続いており、ワイン造りに最適な微気候を形づくっています。畑全体がほぼ均質な砂礫土壌におおわれており、畑としての潜在力は「グラン・クリュに匹敵する」と高く評価されています。

9 **ドメヌ エレスティン ブルゴーニュ ピノワール 2011** 限定


参考小売価格 (371796)	¥2,990	納入価格 (税別)	¥2,227
--------------------	---------------	--------------	---------------



ジュヴレシャンペルタンとシャンポールミュージニ村5区画からのピノワールはテロワールを表現するお値打ち品です。樹齢30年~50年超えのヴィエイユ・ヴィーニュ(古樹ブドウ)も使用コート・ド・ヌイのブルミエクリュなどの上級キュヴェを想わせるニュアンスがあるレストランワインです。限定60本のみです。(2012年になると価格が上がります。お早目に)

10 **フレデリック マニヤン ブルゴーニュ ピノワール 2012**


参考小売価格 (340174)	¥3,400	納入価格 (税別)	¥2,267
--------------------	---------------	--------------	---------------



コート・ド・ヌイのピノワールにこだわったブルゴーニュACです。このワインには常にAOCフィサンをデグラッセさせて使っている。それとシャンポール、ジュヴレ、モレの村のACブルゴーニュが主体となっており、コート・ド・ヌイのクリアな果実味と柔らかいタンニン、またきれいな酸味があり食事との相性も良い。ブルゴーニュ・シャルドネ同様、最も多く飲まれる銘柄だから、葡萄の品質には最もこだわったワインの一つ。

11 **ル オー メドック ド ジスクール 2010**


参考小売価格 (350688)	¥3,350	納入価格 (税別)	¥2,467
--------------------	---------------	--------------	---------------



メドックのマルゴ村の格付け3級シャトー・ジスクールの栽培・醸造スタッフがマルゴ村のジスクールに隣接するメドック地区の畑で造り上げたワインが「オー・メドック・ジスクール」です。ぶどうが格付けされていなくても、醸造施設・技術は同じものを使用しています。お徳なワインといえます。高騰するボルドーワインの中で安定した味と価格。完熟したカンスやブラム、ブラックベリーの濃い果実味の赤フルボディ。

12 **ル オー メドック ド ラグランジュ 2012**


参考小売価格 (349300)	¥3,800	納入価格 (税別)	¥2,595
--------------------	---------------	--------------	---------------



同じくこちらはメドックのサンジュリアン村の格付け第3級のシャトー・ラグランジュがオー・メドック地区に新たに購入した畑でつくったぶどうを使い、ラグランジュのスタッフが、ラグランジュと同じフィロソフィーで丹精込めてつくりました。果実味に富み、エレガントでやわらかな口当たり仕上がりになっています。「いま開けて、飲んで美味しい」、新しいボルドースタイルです。

13 **ルー ベール&フィス サントーバン レ ボーバン 2011** 限定


参考小売価格 (359859)	¥4,200	納入価格 (税別)	¥2,698
--------------------	---------------	--------------	---------------



ルー・ベール(父)とフィス(息子)による家族経営のついでです。伝統的なブルゴーニュワインのついで、畑を買い増して現在では70haの自社畑とネゴシアンとしてもワインづくりをしています。このサントーバンは本拠を構える村でピュリニーやシャサーニに囲まれた村で知名度がないかわりにお徳な価格となっています。高騰するブルゴーニュワインでこの価格は魅力的です。限定です。お早目に

14 **カレラ セントラルコースト ピノワール 2013**

参考小売価格 (448421)	¥5,500	納入価格 (税別)	¥4,400
--------------------	---------------	--------------	---------------



オーナーのジョシュ・ジェンセン氏は、ブルゴーニュに渡り、栽培は世界最高のワインを産み出すドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティで、醸造はドメヌ・デュジャックで修行を積みました。カレラはその技術をもって、ブルゴーニュに負けない石灰質を豊富に含んだ畑で栽培した葡萄を使用して作られたワインといわれています。また、ロマネ・コンティから修行を終え、カリフォルニアに戻る際にロマネ・コンティの苗木を持って帰って植えたというエピソードも有名な話です。