

WINE LIST

ワインボックス

● 泡：白 シャンパーニュ / シャンパーニュ・シャピュイ / NV

Champagne Chapuy Tradition Brut



生産者	シャンパーニュ・シャピュイ
原語	Champagne Chapuy
国	フランス
産地	シャンパーニュ

酸味	<div><div></div></div>	7/10
果実味	<div><div></div></div>	5/10
樽感	<div><div></div></div>	—

フランス北東部、シャンパーニュ地方で造られる、シャピュイのブリュット・トラディションです。瓶内二次発酵によるきめ細かな泡立ちがシャンパーニュの一般的な魅力で、ブリュットの引き締まった辛口の味わいが期待できます。香りには柑橘や青リンゴを思わせる爽やかさ、熟成由来のパンやナッツのニュアンスが現れることもあります。実際の香味はロットや熟成期間で異なります。酸がもたらす清涼感は、魚介の前菜や白身魚、軽い揚げ物と好相性です。食前酒としてはもちろん、食卓の幅広い料理に合わせやすい一本です。ラベルから品種構成やヴィンテージは確認できません。

グラス ¥2,000 ボトル ¥12,000

● 泡：白 シャンパーニュ / テタンジェ / 2014

Comtes de Champagne Blanc de Blancs



生産者	テタンジェ
原語	Taittinger
国	フランス
産地	シャンパーニュ
品種	シャルドネ

酸味	<div><div></div></div>	8/10
果実味	<div><div></div></div>	7/10
樽感	<div><div></div></div>	3/10

テタンジェを代表するプレステージ・キュヴェ「コント・ド・シャンパーニュ」の2014年ヴィンテージ。ラベルに記されたグラン・クリュのブラン・ド・ブランは、特級畑のシャルドネから造られるシャンパーニュです。シャルドネらしい柑橘や白い花、青リンゴを思わせる清らかな香りに、ヴィンテージ・シャンパーニュならではの香ばしさや奥行きが感じられることが期待できます。きめ細かな泡と伸びやかな酸が味わいを支え、余韻にはミネラル感が広がるスタイル。魚介のカルパッチョや牡蠣、繊細なソースの白身魚、熟成したハードチーズとも好相性です。食前酒としても、料理と一緒に楽しむ際の「お楽しみ」でも魅力があります。

グラス ¥4,800 ボトル ¥42,000

● 白 コート・ド・ボルドー・ブラン / シャトー・ボーモン・レ・ピエリエール / 2023

Château Beaumont les Pierrières



生産者	シャトー・ボーモン・レ・ピエリエール
原語	Château Beaumont les Pierrières
国	フランス
産地	コート・ド・ボルドー・ブラン

酸味	<div><div></div></div>	6/10
果実味	<div><div></div></div>	5/10
樽感	<div><div></div></div>	3/10

フランス南西部、ボルドー地方のコート・ド・ボルドー・ブランを名乗る白ワインです。ラベルから品種構成や醸造・熟成方法は確認できませんが、この地域の白ワインにはソーヴィニヨン・ブランやセミヨンが用いられることが多く、柑橘や白い果実を思わせる香り、ほどよい酸とすっきりした口当たりが一般に期待されます。魚介の前菜や白身魚のグリル、鶏肉、山羊乳チーズなどと合わせやすいスタイルです。2023年ヴィンテージの若々しい果実感を楽しむ一杯として、食事の始まりにも向きます。よく冷やして、香りの変化を楽しみながらお召し上がりください。

グラス ¥1,000 ボトル ¥5,000

● 赤 ブルゴーニュ（コート・ド・ニュイ） / セラファン・ペール・エ・フィス / 2017

Gevrey-Chambertin 1er Cru Le Fonteny



生産者	セラファン・ペール・エ・フィス
原語	Séraphin Père & Fils
国	フランス
産地	ブルゴーニュ（コート・ド・ニュイ）
品種	ピノ・ノワール

酸味	<div><div></div></div>	6/10
果実味	<div><div></div></div>	6/10
渋味	<div><div></div></div>	5/10

フランス・ブルゴーニュ地方、コート・ド・ニュイのジュヴレ・シャンベルタンに位置する一級畑・フォントニーの赤ワインです。品種はピノ・ノワール。ジュヴレ・シャンベルタンは力強さと骨格を備えたスタイルで知られ、ピノ・ノワールらしい赤い果実や黒い果実の香り、適度な酸ときめ細かな渋みが期待できます。畑名を冠した一級畑の個性を楽しめる一本で、2017年ヴィンテージです。具体的な香りや味わいは保管状態や熟成によって異なります。鴨やローストした鶏肉、きのこを使った料理、熟成したハードチーズなどと好相性です。

グラス ¥3,800 ボトル ¥32,000

