



KENZOEATATE
あさつゆ 2017

夜明け前に畑に降りた朝露が葡萄の葉に残した朝露は、朝日を浴び、美しく煌めく。そんな透明感を持つケンゾー エステイト唯一の白ワインは、ハイディ・バレットが手掛けた初のソーヴィニヨン・ブラン。清涼感と芳醇さを併せ持ち、全米でのベスト・オブ・ソーヴィニヨン・ブランにも選ばれています。ソーヴィニヨン・ブラン本来の持ち味を鮮やかに引き出しています。芳しいシトラスのアロマが、蜜の詰まったグアバやピーチのような熟した果実の香りへと移ろっていく様が特徴的。そして、すっきりとした酸に、仄かなミネラル香が加わり、ほんのりと甘いオークの香りをも忍ばせて、心地よい爽快感をもたらしていくことでしょう。シトラス、グアバ、ピーチなどのニュアンスが織り交ざる甘く芳しい香り。

白 (カリフォルニア・ナバ)
フルボトル ¥17,800 (税別)
ハーフボトル ¥ 8,800 (税別)



KENZOEATATE
紫鈴 rindo 2017

ケンゾー エステイトのフラッグシップに位置付くボルドーブレンドの名品「紫鈴 rindo」。ニューリリースとなる2017ヴィンテージは、メルロのブレンド比率を上げ、今までになく繊細で印象的な逸品に仕上がっています。グラスに注いだ瞬間、広がるのは、ブラックベリーやストロベリーの豊かな果実香と、ブラックペッパーなどのスパイス香との複層的な香り。そして、そこはかとなく伝わるミネラリーなニュアンスにも、ケンゾー エステイトがもつテロワールの個性を感じます。口に含むと、柔らかなタンニンの舌触りとともに、仄かなココアやトリュフの風味が広がり、心地良い余韻を残します。今すぐにも十分に堪能できるワインですが、長く熟成させ、その表情の変化を愉しんでみる価値を持った逸品でもあります。

赤 (カリフォルニア・ナバ)
フルボトル ¥26,800 (税別)
ハーフボトル ¥12,800 (税別)



グレイス甲州鳥居平畑

「甲州鳥居平畑プライベートリザーブ」は社主である三澤茂計氏がブドウ栽培から醸造までこだわった、甲州の特別限定醸造ワイン。鳥居平地区は、日本ブドウの発祥地と言われ、素晴らしい日照条件を備えており、古くから最高品質の甲州が生まれる産地と評されてきました。凝縮度の高いブドウを産する特定畑のブドウのみを使用し、小樽での発酵と貯蔵。2011年ヴィンテージが、ジャパン・ワイン・チャレンジにてトロフィー最優秀日本ワイン賞及び金賞を獲得するなど、高評価を受けている甲州ワインです。

白 (日本)
フルボトル ¥7,500 (税別)
甲州 100%



ヴィラ・アンティノリ・ピアンコ

はるか14世紀よりワイン史に足跡を残す、トスカーナ州フィレンツェの偉大なワインメーカー、アンティノリ。アンティノリのワインビジネスは1385年、ジョバンニ=ディ・ピエロ・アンティノリ氏がフィレンツェのワインギルドに加盟したことからスタートしました。 外観は輝きのある緑がかかったレモンイエロー。白い花やオレンジの花のアロマと、軽やかな甘さを感じる青リンゴやシトラス、白桃などの幾重にも重なるフルーティーな香りが広がります。口に含むと洋梨やグレープフルーツなどの爽やかな果実味と、ミネラルを伴った凝縮した旨味が感じられる上品な仕上がり。

白 (イタリア・トスカーナ)
フルボトル ¥4,800 (税別)
ハーフ ¥2,300 (税別)
トレッピアーノ/マルヴァジア/ピノ・ピアンコ/
ピノ・グリージョ/ライン・リースリング



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。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。 甲殻類と好相性です。

白 (フランス・ボルドー)
フルボトル ¥3,800 (税別)
ソーヴィニヨン・ブラン 100%



シャブリ

ドジャン・クロード・コルトーは1984年よりワイン造りを始めた比較的若いドメーヌです。丘の上に広がる畑から、生産するのはシャブリとプティ・シャブリのみ。創設時、樹齢4年、1.5ヘクタールから始めたワイン造りですが、今では約17.6ヘクタールの畑を所有するに至りました。創設者であるジャン・クロード・コルトー氏一族での家族経営でワイナリーを守っています。フランス日本のワイン雑誌でも、ハイコスト・パフォーマンスワインとして高い評価を受けています。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%



モエ エ シャンドン
ブリュットアンペリアル

270年以上もの間、世界中から愛され続けている最高級シャンパン・メゾン。世界で最も愛されているシャンパン。シャルドネ、ピノノワール、ピノ・ムニエの3種類の葡萄が完璧に調和した、バランスの良いエレガントな味わい。フルーティーでフローラルな香り、しなやかな口あたりと新鮮で長続きする後味が特徴。前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。「アンペリアル」は、フルーティーで魅惑的、エレガント。青りんご、洋ナシ、ミネラル、白い花と、ブリオツシュ、シリアルなどの成熟した香りがし、口当たりはしなやかで芳醇。アペリティフからデザートまで、様々な料理に調和するオールラウンダーです。

シャンパン (フランス)

モエ エ シャンドン ブリュット
アンペリアル

フルボトル ¥9,800 (税別)



シレーニ スパークリング
ソーヴィニヨン・ブラン

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。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 ¥4,500 (税別)

ソーヴィニヨン・ブラン 100%



高島 嘉 スパークリング

※2018年7月1日より北海道、東北、北陸新幹線の最上級車両「グランクラス」にてグランクラスアテンダントが乗車する全ての列車で「嘉-yoshi-スパークリング シャルドネ」が提供されています。淡いレモンイエローの中に、繊細な気泡が持続的に立ち上がりまます。柑橘系や白い花のような華やかな香り、豊かなうまみをとともう酸を感じられるすっきりとした味わいは、和洋中間わずさまざまな、お食事と合わせていただけるスパークリングワインです。

スパークリング (日本)

フルボトル ¥3,950 (税別)

高島町産シャルドネ 100%



ヴィラ・アンティノリ
・ロッソ

14世紀から続く歴史を持つイタリア屈指の名門、アンティノリ。イタリアきっての名門アンティノリ。サンジョヴェーゼと国際品種をブレンドした、親しみやすくも洗練されたスーパータスカン。こちらは、彼らが所有するトスカーナ最高の畑から厳選したサンジョヴェーゼと国際品種をブレンドして仕立てるスーパータスカンです。名家アンティノリ家の手腕を存分にご堪能いただける、大変コストパフォーマンスの高い1本をぜひご賞味ください。スパイスやチョコレート、スマイル、赤い果実などの凝縮感ある香り。酸味は穏やかでスタイリッシュなタンニン、非常にバランスが良く、濃縮した果実味を伴う余韻が上品に長く続きます。様々な食事のシーンに合わせられる、万能な一本です。

赤 (イタリア・トスカーナ)

フルボトル ¥5,650 (税別)

ハーフ ¥3,400 (税別)

サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラー、プティ・ヴェルド