



KENZOEATATE
あさつゆ 2020

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・パ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 ¥19,800 (税別)



KENZOEATATE
紫鈴 rindo 2018

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、そこはかた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。口を含むと、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 ¥13,800 (税別)



越前市白山地区 6.3Estate (福井県二社目のワイナリー)

2021秋にファーストヴィンテージを迎え直ぐに完売となった入手困難なワイン。コウノトリが舞う自然豊かな越前市白山地区で栽培されたシャルドネを使用。コウノトリがブドウを加えて飛んでいるお洒落なエチケット。輝きのある緑がかかったイエローゴールドの外見。山梨や福井のテロワールを反映したような控えめな白い花の香りとミネラルも感じます。温度が上がると酸味がややまろやかに変化控えめで爽やかな酸味とミネラルが特徴でワイナリーが目指す日本食にあったワインです。

白 (越前市)
フルボトル ¥13,400 (税別)
ハーフボトル ¥6,800 (税別)
シャルドネ 100%



赤 (越前市)
ハーフボトル ¥6,800 (税別)



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。口を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 ¥2,800 (税別)



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 ¥5,500 (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、ブリオッシュ、シリアルなどの成熟した香りがし、口あ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。

シャンパーニュ (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 ¥13,800 (税別)



ジェイコブズ
グリーク

シャンパーニュと同じシャルドネとピノ・ノワールを使用し、しかもシャンパーニュ地方の酵母で発酵させ、さらにシャンパーニュと同じ瓶内2次発酵をさせた高品質な本格派シャンパーニュ方式スパークリングワインです。ストローグリーンのきれいな色合い！シャルドネの柑橘系の果実と炒ったカシューナッツのアロマ！ピノ・ノワールのフレッシュなパンの皮の香り！クリーミーでエレガントな果実のフレーバーを引き立たせる深みのある味わい！ソフトな余韻と切れのあるクリーンな余韻。サクラアワード*2020 ダブルゴールド受賞※サクラアワードとは、世界でも珍しい女性だけによる審査会を経て授与される、女性のためのワイン賞です。

スパークリング (オーストラリア)
フルボトル ¥3,500 (税別)

シャルドネ75% ピノノワール25%



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、豊かなうまみをとまな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、スミレ、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