

BORDEAUX

ボルドー

2011	ムートン カデ ルージュ <small>ブドウ品種(カベルネ・ソーヴィニヨン60% カベルネ・ソーヴィニヨン20% カベルネ・フラン10%) なめらかな豊かボディ</small>	ACボルドー	4000
〈メドック〉			
2010	シャトー・ラリヴォー <small>メルロー45% カベルネ・ソーヴィニヨン45% パラナス以上のブドウではコロン・パヴェー・マニス栽培</small>	オー・メドック	4900
2002	シャトー・モーガン	オー・メドック	7500
2006	シャトー・ドーザック <small>マルゴー村のブドウ栽培5級シャトー</small>	マルゴー	15000
2006	シャトー・グリュオーラローズ <small>サンジュリアン2級 このブドウでコロンのある非常に高い評価です</small>	サンジュリアン	25000
2007	シャトー・オルムドベズ	サンテステフ	11000
2007	シャトー・ゴードン	ボイヤック	9500

〈グラブ〉

〈サンテミリオン〉

2007	シャトー・マグデレーズ <small>サンテミリオンの栽培方針においてサンテミリオン第一特別畑 畑の向きはフランス・セムール・ムネンクス風</small>	サンテミリオン	27500
------	--	---------	-------

〈ボムロール〉

BORGOGNE

ブルゴーニュ

2012	ブルゴーニュ ピノノワール <small>伝統的な果実の香り エタラビレムのあまじゆわい</small>	ジョセフ・ド・ルーアン	4300
2012	コート・ド・ニュー ヴィラージュ <small>黒神セヴィーヌ 入手難 シノワール</small>	ジャン・マルク・ミヨ	9300
2011	サヴィニー・レ・ボヌ・フルノー <small>ドレーマン自家産 パーティーにも高い評価</small>	ジョセフ・ド・ルーアン	10000
2010	ジャンポール・ミュジニー <small>スレ オブタンゴ クスベリーの香り 人気のある銘柄</small>	ジョセフ・ド・ルーアン	15000
2008	ニュー・サン・ジョルジュ <small>この地の先代醸造家 黒神セヴィンワール</small>	ミシェル&パトリシス リオン	17500
2008	シャルム・シャンベルタン <small>特別栽培 入手難 ぶどうに高い評価のブドウ</small>	クロード・デュガ	32000

COTES DU RHONE

コート・デュ・ローヌ

2011	シャトー スッフデュバブ <small>ブルガック70% ムーロヴェーグ10% シラー10% この銘柄ではブドウです</small>	アンドレ ブリュネル	9200
2011	クローズ エルミタージュ <small>ブドウ品種(シラー) なめらかな豊かボディ</small>	ポール・ジャブレ	6800

AUTRES REGIONS

その他の地域

〈フランス南西部〉

2008	マディラン シャトー ブースカッセ <small>ブドウ品種の豊富なスタイル</small>	アラン ブリュモン	5100
2012	カオール <small>マルベック主体 濃い赤ワイン 心地よいタンニン やわらかな口当たり</small>	シャトー・サンディディエバルナック	4000

〈プロヴァンス〉

2010	バンドール ルージュ <small>ムーロヴェーグ主体 シラー オゾンノ コロンがありたいブドウでまろやか</small>	ドメヌ オット	11200
------	--	---------	-------

〈ラングドック&ルーション〉

2012	コート デュ ルション マ ラ カーヴ <small>シラー80% ブルガック20% ガリッシュ10% スペルニエブドウの香りがあるブドウ品種のあまじゆわい</small>	ドメヌ・ガルディエ	3700
2011	コスティエール ド ニーム キュベエグセレンス <small>シラー100% スペルニエブドウのあまじゆわい</small>	マテブレザド	5100

〈ロワール〉

2011	ソミュール シャンピニー <small>カベルネ・フラン種 めずらしい銘柄 西料理全般に合)</small>	ソーヴィオン・エ・フィス	4800
2012	シノン <small>もろみ系 グレーンにぶどうの豊富な果実のあまじゆわい</small>	クーリー・デュティユ	4600

BORGOGNE

ブルゴーニュ

2012	ブルゴーニュ シャルドネ <small>お熟した実の香り ミネラル感のある味わい</small>	ジョセフ ド ルーアン	4300
2008	シャブリ プルミエグリユ	ドメヌ ヴォコレ	7500
2010	コート ド ニュイ ヴィラージュ <small>ブルゴーニュの名産ドメヌ ド ラルローで17年間熟成 とても上品なシャルドネの味わい</small>	アルノー・シヨパン	9300
2009	ペルナン ヴェルジュス ブラン <small>ふと爽やかな味わい 偉大なコルトン シャルルマールニュに通じるものがある</small>	ジョセフ ド ルーアン	10000
2011	ムルソー・ナルヴォー <small>入手難の作り手 グレーミで素晴らしい香り さらけだすさらやかな繊細感のある味わい</small>	ドメヌ フィリップ ジャヴィ	15000
2010	ピュリニー モンラッシュ プルミエグリユ シャリュモー <small>評価の高い造り手 洗練されたエレガントな味わい</small>	ドメヌ シャルトロン エ トレヴェシエ	17500

BORDEAUX

ボルドー

2012	ムートン カデ ブラン <small>ソーヴィニオンブラン60% セミヨン30% ミュスカデ10% さわやかな心地よい辛口</small>	ACボルドー	4000
2011	クロ・フロリデーヌ <small>ソーヴィニオンブラン45% セミヨン45% ミュスカデ10% マセラシオン ペルキュレルの生みの親「ボルドー・キロワンの法王」に選ばれた生産者</small>	グラージュ	6200
2011	シャトー・ガロー ルピヤック <small>セミヨン85% ソーヴィニオンブラン15% ハチミツ アブリコット パニウの香り ソーテルヌの村産</small>	ルピアック	4000
2003	シャトー ギロー ソーテルヌ プルミエグリユ (375ml) <small>貴重ワインの名品 極甘口</small>	ソーテルヌ	12300

VAL DE LOIRE

ロワール

2012	ミュスカデ セーヴル エ メーヌ <small>エガリによく合う フレッシュな酸味とミネラル感 清潔感のある辛口</small>	ソーヴィオン・エ・フィス	3800
2011	ルイ <small>びじんに珍しいロワールワイン クオリティーの高い味わい</small>	ドメヌ クロード ラフォン	5000

ALSACE

アルザス

2011	キュベ レオン ベイエ エデルツヴィッカー <small>リースリング ミュスカデ ビンブラン シルヴァネール フレッシュな酸味系 キレイな軽快な辛口</small>	レオン・ベイエ	3800
2011	リースリング <small>1625年にその歴史の地を創り出したトリンバック家 ビュアで繊細な辛口</small>	F.E トリンバック	4800

AUTRES REGIONS

その他の地域

〈プロヴァンス〉

2011	コート・ド・プロヴァンス ブラン <small>セミヨン ロール ユニブラン 柑橘系の香り まるやかな辛口</small>	ドメヌ オット	5000
2010	バンドール ブラン <small>セミヨン ロール ユニブラン この地最良の生産者の逸品</small>	ドメヌ オット	9500

〈ジュラ&サヴォア〉

2012	ルーセット・ド・サヴォワ フランジー <small>フランス国内でも入手困難 柑橘系のフルーティーな辛口</small>	ドメヌ ブリュノ リュバン	4200
2011	コート デュ ジュラ シャルドネ <small>マニア向け 純粋シャルドネ この地の</small>	ドメヌ・ラベ&ジュリアン・ラベ	5300

〈ラングドック&ルーション〉

2012	コスティエール・ド・ニーム ブラン <small>ルーサンヌ70% ヴァイニエ20% グルナッシュブラン10% 南フランスらしい果実味豊かな辛口</small>	マテブレザド	3300
2011	コート・デュ・ルーション ブラン レ・グラシェール <small>ルーサンヌ グルナッシュ ヴァイニエ 果実味豊かなフルーティーな辛口</small>	ドメヌ ガルディエ	5000

CHAMPAGNE et MOUSSEUX

スパークリングとシャンパーニュ

〈シャンパーニュ〉

NV	シャンパーニュ ブリュット トラディション ピノワール85% シェルドネ15% 繊細な味わい イーストブドウの香り	クリスチャン・エティエンヌ	7900
NV	シャンパーニュ ブリュット シェルドネ50% ピノワール25% ビナムス25% プレッシュを花の香りさめ細かく繊細でプレッシュを花の香りが付来物	バロン・ド・ロスチャイルド	12500
2004	シャンパーニュ ボランジェ グラン・ダネ 英国王室御用達 007/ジェームスボンドご愛飲シャンパーニュ	ボランジェ	32000

〈リムー〉

2013	クレマン・ド・リムー・ブリュット モーザック60% シェルドネ70% シュアブラン20% ひじょうに繊細な味わいの辛口	ジェラルール・ペルトラン	4400
2013	クレマン・ド・リムー・ブリュット ロゼ ピノワール10% シェルドネ70% シュアブラン20% ひじょうに繊細な味わいの辛口	ジェラルール・ペルトラン	4400

〈ブルゴーニュ〉

2012	クレマン・ド・ブルゴーニュ シェルドネ100% 本格的な辛口のプレッシュな味わい	バイイ・ラビエール	5000
------	---	-----------	------

VIN ROSE

ロゼワイン

2013	コート・ド・プロヴァンス ロゼ グルナッシュ サンソー シラー ひじょうにフローラルで繊細な辛口 ブイヤベースにふさわしい	ドメヌ・オット	5000
2012	バンドール ロゼ グルナッシュ サンソー シラー ひじょうにフローラルで繊細な辛口 ブイヤベースにふさわしい	ドメヌ・オット	9500

VIN DOUX

甘口ワイン

2012	アルピガー シュロス ハーマーシュタイン アイスバイン(375ml) シルヴァーナ エlegantな甘口	ケスター・ヴォルフ	7500
2012	シュタインベルガー ラインガウ 貴族ワインの名産 極甘口	クロスター・エーバパッハー	5300