

7

珠玉の赤ワイン

Course 毎月3,850円(税込)×5回

ゼロからのスタートにもかかわらず、一代でマルケのトップ生産者に成長したヴェレノージが新たにアブルツォで手掛ける洗練されたワインや、果実味豊かでスパイシーさが魅力のチリのカルムネール、安定した高品質で定評のある生産者組合テッレ デル パローロによるバルベラ ダルバなど、個性豊かな赤ワインの競演をお楽しみください。

4月
April



ペイ ドック ピノ ノワール
葡萄品種: ピノ ノワール
赤・ミディアムボディ/生産地域: フランス・ラングドック ルション/FB381
¥1,650



生産者名: フォンカリユ
ピノ ノワールにとって理想的な、白亜系の土壌です。6ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。紫色を帯びたやや濃い赤色です。スマイレやチェリーを思わせる香りが広がります。タンニンは控えめで舌触りが良く飲みやすい味わいです。

7月
July



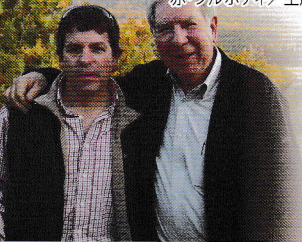
コモロコ
葡萄品種: モナストレル
赤・ミディアムボディ/生産地域: スペイン・フミリャ/S159
¥1,760



生産者名: オロウインズ
土壌は石灰質で、30cmも掘ると岩ばりのモナストレルに最適な畑です。手摘みします。フローラルなアロマと共に、ミネラルの奥から熟したチェリーの香り。豊かな果実の風味と甘くエキゾチックなスパイスが一杯に広がります。



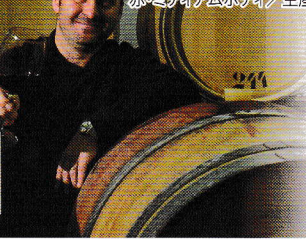
エスピノ カルムネール
葡萄品種: カルムネール、他
赤・フルボディ/生産地域: チリ・マイボ ヴァレー/W076
¥2,200



生産者名: ビニャ ウィリアム フェール 刊
シャブリの大御所生産者が、チリで見つけた理想の土地でワイン造りを始めました。全体の75~80%は225Lのオーク樽(2~5年使用)で8ヶ月熟成させます。スパイシーな要素と樽からくるスモーキーなニュアンスが感じられます。



ピノ ノワール グラン レセルバ
葡萄品種: ピノ ノワール
赤・ミディアムボディ/生産地域: チリ・マイボ ヴァレー/W091
¥2,090

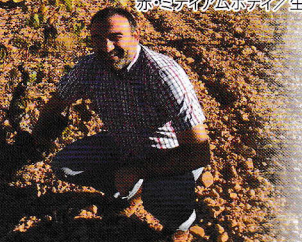


生産者名: トレス パラシオス
マイボ ヴァレーの中でも冷涼なチヨルキ渓谷のワインで、独特の個性を持っています。イチゴやラズベリーの赤い果実やスマイレのアロマ。口当たりは繊細でフレッシュ、バランスがとれています。余韻にも心地よい果実味が続きます。

5月
May



エル ニニョ イ ラ ルナ テイント
葡萄品種: デンブラニョ、カベルネ ソーヴィニオン、他
赤・ミディアムボディ/生産地域: スペイン・カタラド/S270
¥1,650



生産者名: バラヘス デル ヴィノ
「少年と月」というワイン名で、ラベルにもその様子が描かれています。熟成は主にステンレスタンクで、ガルナッチャのみ樽で約4ヶ月行います。フレッシュな赤い果実に少し熟したバリーの果実の要素が混ざっています。



アンデルーナ メルロ
葡萄品種: メルロ、他
赤・フルボディ/生産地域: アルゼンチン・メンドーサ/A118
¥2,200



生産者名: アンデルーナ セラズ
アンデス山脈から見える月、「アンデス+ルナ」から来るワイナリー名の通り、高標高の葡萄畑から素晴らしいワインを造ります。黒い果実とスパイシーなアロマが、樽由来のコーヒータチョコレート、スモーキーさと混ざりあっています。

8月
August



シャトー ムーラン クーレッシュ
葡萄品種: メルロ、カベルネ ソーヴィニオン
赤・フルボディ/生産地域: フランス・ボルドー/FC984
¥1,980



生産者名: シャトー ラ ローズ ペリエール
樽職人として知られる一族が手掛けていますが、このワインには樽を使用せず、素材の良さを引き出しています。フレッシュな赤い果実のエlegantなアロマが広がります。口に含むと豊かな果実味が広がり、上質なタンニンが感じられます。



バルベーラ ダルバ スペリオレ
葡萄品種: バルベーラ
赤・ミディアムボディ/生産地域: イタリア・ピエモンテ/I861
¥1,980



生産者名: テッレ デル パローロ
バルベーラの上級品です。「たくさんのフルーツのニュアンスが感じられます。そして甘いスパイス。酸の豊かさがあり、若々しさがあります。柔らかく、まろやかです」と醸造責任者のダニエーレはコメントしています。

6月
June



ガバルダ ウノ
葡萄品種: ガルナッチャ、シラー
赤・ミディアムボディ/生産地域: スペイン・カリニエナ/S181
¥1,320



生産者名: ボデガス ガバルダ
やわらかいミルクシーな香りと花の香り。口に含むと濃厚な果実味が感じられます。ガルナッチャの持つしっかりとした骨格とシラーのシルクのような滑らかさを併せ持つ、たいへんバランスのよいワインです。



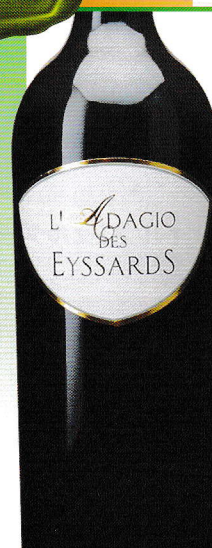
プロペ モンテプルチャーノ ダブルツォ
葡萄品種: モンテプルチャーノ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・アブルツォ/1918
¥2,530



生産者名: ヴェレノージ
ヴェレノージが新たにアブルツォで造るワインです。大樽で12ヶ月熟成させます。モレロチェリーや熟したブラックベリーに加え、コーヒータ、タバコ、リコリスのアロマが感じられます。豊かなタンニンがワインに骨格を与えています。

特典

コース プレゼントワイン



アダージョ デ ゼサール ルージュ

葡萄品種: メルロ、他
赤・フルボディ/生産地域: フランス・南西地方/FB238
¥3,300



生産者名: シャトー デ ゼサール
圧倒的な迫力を持つフラッグシップワインです。試飲してベストな樽のワインのみを上級品の「アダージョ」にします。フレンチオークの樽で14ヶ月熟成させます。ブラックベリー、スパイスの香り。力強いタンニンがあります。