

---

## 店主のおすすめ シャンパーニュ 4 選

---

白【特級畑のシャンパン(辛口)】 フランス シャンパーニュ地方  
(ピノ・ノワール 75%、シャルドネ 25%)

「マイィ」 グランクリュ ブリュット レゼルヴ NV ￥8,500

特級格付けのブドウから造られる、本格シャンパーニュです。  
みずみずしい果実のような爽やかで、ほどよいコクのある味わいです。

---

白【プロ御用達のシャンパン(辛口)】 フランス シャンパーニュ地方  
(ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ)

「ルイ・ロデレール」 ブリュット プルミエ NV ￥9,500

みずみずしい果実味と芳醇なボディ。ワインのプロにもファンが多い銘柄です。  
「最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド 2018」に選ばれました。

---

白【店主の好きなシャンパン(やや甘口)】 フランス シャンパーニュ地方  
(アイ村、ピノ・ノワール 62%、シャルドネ 38%)

「ラリエ」 R.012D エクストラ ドサーージュ NV ￥9,500

芳醇でふくよかな果実の贅沢な甘さと、爽やかな酸のバランスが抜群です。

---

白【007が愛した銘柄! (辛口)】 フランス シャンパーニュ地方  
(シャルドネ、ピノ・ノワール)

「テタンジェ」 ブリュット ミレジメ 2008 年 ￥15,000

良年にのみ単一年度のブドウで造られるのが「ミレジメ」。貴重な2008年物も在庫限りです。豊かな果実感とミネラルはさすがです。

---

## 店主のおすすめ **スパークリング** 3選

白【フレッシュ&豊かな味わいの辛口】フランス アルザス地方  
(リースリング、オーセロワ、ピノ・ブラン)

**クレマン・ダルザス「メルシオル」エクストラ・ブーベール** NV ￥6,000

有機農法。熟したリンゴ、ハチミツ、ナッツの香り。しっかりと味わいがあります。

白【北海道らしい味わいの辛口】北海道 千歳市  
(余市町2014年産ケルナー100%)

**「北ワイン」ケルナー スパークリング 木村農園** ￥7,000

ケルナーの美味しさを余すことなく味わえる逸品です。瓶内2次発酵のため泡立ちがきめ細かく、酸味が豊かでありながらふくよかさも備えています。

白【ドイツの泡はすごい! (辛口)】ドイツ ミッテルライン地域  
(シュペートブルグンダー (=ピノ・ノワール) 100%)

**「ラッツェンベルガー」ゼクト ブランド・ノワール** 2008年 ￥7,500

黒ブドウの果汁を使った白ワインで、口あたりは爽快、コクのあるふくよかな味わいです。

なんと6年以上の瓶内熟成! 香りと味わいにはオレンジの味のニュアンスを感じます。

店主の大のお気に入りです!



バッハラッハ村とライン河を一望できる畑に立つ  
当主ヨハン・ラッツェンベルガーさん。

## 店主のおすすめ 辛口・白ワイン4選

● **ドイツ ファルツ地域 白・辛口** (シャルドネ 100%)

**シャルドネ 2016年 フリードリッヒ・ベッカー作** ￥6,000

透き通った果実感、キラキラした酸味のピュアなシャルドネ!

● **ドイツ ラインガウ地域 白・辛口**  
(リースリング 100%)

**ラウエンタール リースリング 2015年**  
**ゲオルク・ブロイヤー作** ￥7,000

フレッシュな果実味、鮮烈な酸と硬質なミネラル。  
リュージェスハイム村の斜度 60度(!)の畑から  
生まれる、スティックなまでに引き締まった辛口  
リースリングです。

右の写真は造り手のテレザ・ブロイヤーさん。  
急逝した父の跡を20歳で継ぎました。



● **ドイツ バーデン地域 白・辛口** (ピノ・ブラン 100%)

**ヴァイサー ブルグンダー 2015年 B.フーパー作** ￥7,000

木樽の使い方が絶妙です。上質な酸とミネラルがバクハツだー!!

● **フランス ブルゴーニュ地方 白・辛口** (シャルドネ 100%)

**シャサーニュ・モンラッシェ 2013年**  
**メゾン・ロッシュ・ド・ベレーヌ作** ￥10,000

純粋さと、肉付きのよさが与える多面性、自然な酸味と長い余韻。重厚さ、スタ  
イリッシュさを持ち合わせている、村名シャサーニュです。

---

店主のおすすめ **ピノ・ノワール3選**

---

- **ドイツ バーデン地域 赤・辛口** (ピノ・ノワール 100%)

**マルターディンガー シュペートブルグンダー 2014年**  
**ベルンハルト・フーバー作** ¥8,000

---

シュペートブルグンダーはピノ・ノワールのドイツ名。バーデン地域でいま最も注目されているピノの造り手です。艶やかで芳醇な味わい!

- **フランス ブルゴーニュ地方 赤・辛口** (ピノ・ノワール 100%)

**フィサン 2014年 ルー・デュモン (仲田晃司) 作** ¥8,500

---

ジュヴレ・シャンベルタン村で活躍している仲田さんのワインです。ピュアでジューシー、ブルゴーニュらしいフィネスを備えています。

- **ドイツ モーゼル地域 赤・辛口** (ピノ・ノワール 100%)

**ピースポーター ファルケンベルク シュペートブルグンダー**  
**2012年 レナート・ファイト作** ¥9,000

---

こんなに艶っぽい香りのワインにはなかなかお目にかかれませんが、銘醸地ピースポート村の家族経営の造り手です。

## 店主のおすすめ！ 飲み頃・赤ワイン 4 選

---

### ● フランス ボルドー地方 赤・辛口 (メルロー主体)

**シャトー・ピエライユ** 2015 年 **ボルドー・スーペリユール** ¥6,500

ドルドーニュ河の上流地区に位置するシャトー。メルローを 85%にカベルネ・ソーヴィニオンとカベルネ・フランを 5%ずつブレンド。緻密で豊かなタンニンとフレンチ・オーク新樽の風味が溶け込んだ、モダンなスタイルです。

---

### ● フランス ボルドー地方 赤・辛口 (カベルネ・ソーヴィニオン主体)

**ポイヤック** 2012 年 **ベリー・ブラザーズ&ラッド** ¥7,500

メドック格付け5級「シャトー・ランシュ・バージュ」が、英国王室御用達のワイン商 Berry Bros. & Rudd のために造ったもの。ポイヤック村のテロワールとヴィンテージを見事に表現しています。

---

### ● フランス コート・デュ・ローヌ地方 赤・辛口

(グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、サンソー)

**ジゴンドス** 2011 年 **ドメーヌ・サンタ・デュック** 作 ¥9,000

飲み頃のワインは美味しい!と、素直に思える一本です。  
なめし革の香り、なめらかで力強いタンニン。

---

### ● イタリア ピエモンテ州 赤・辛口 (ネッビオーロ 100%)

**ランゲ・ネッビオーロ** 2015 年 **ラ・スピネッタ** 作 ¥8,000

バルバレスコの単一畑で樹齢の若いネッビオーロを使用し、バリックで熟成した  
もの。作柄の良かった 2015 年らしく、果実味とタンニン、余韻が印象的です。

---