

## WINE LIST

---

### 店主のおすすめ！ シャンパーニュ3選

- フランス シャンパーニュ地方 白・発泡・辛口 (ピノ・ノワール、シャルドネ)

**「ラリエ」 R.012 NV** ￥9,000

---

コクのあるうまみ。甘辛度もちょうどよく、どなたにもおすすめです。

---

- フランス シャンパーニュ地方 白・辛口 (シャンパーニュ・ブレンド)

**「ルイ・ロデレール」ブリュット プルミエ NV** ￥9,500

---

果実味・酸味・芳醇さのバランスに優れた、プロにもファンが多い銘柄。

---

- フランス シャンパーニュ地方 白・発泡・辛口 (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** ￥14,000

---

良年にのみ単一年度のブドウで造られます。豊かな果実感とミネラル。

---

### 店主のおすすめ！ スパークリング3選

- 北海道 千歳市 白・発泡・辛口 (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。

---

## WINE LIST

---

- **スペイン ビエルソ地区 白・発泡・辛口** (ゴデーリョ 100%)

**「ゴデリア」キュヴェ ブルット NV** ¥7,000

---

地ブドウ「ゴデーリョ」が持つ上質で個性あふれる旨み。素直に美味しい!

---

- **ドイツ ミッテルライン地域 白・発泡・辛口**

(シュペートブルグンダー100%)

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

---

私の大好きなワイナリーの作品です。写真はバツハラツ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。

黒ぶどうである「シュペートブルグンダー(=ピノ・ノール)」を使った白ワイン(ブランド・ノール)で、コクのあるふくよかな味わいとなります。

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  
ニュアンスを感じます。



---

## 店主のおすすめ! 甘口・白ワイン

- **ドイツ ミッテルライン地域 白・甘口** (リースリング 100%)

**「ラッツェンベルガー」リースリング 2015年** ¥6,000

---

これも上のゼクトと同じく、大好きなワイナリーの甘口リースリングです。  
爽やかな甘みと酸味のハーモニーが美しい・・・!

## 店主のおすすめ！ 辛口・白ワイン5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 ファルツ地域 白・辛口 (リースリング 100%)

**リースリング 2016年 フリードリッヒ・ベッカー作** ￥6,500

香りはまるで、花束やフルーツバスケット！ 味わいには、熟した洋梨、グレープフルーツやハチミツのニュアンス。爽やかでジューシーなリースリングです。

● 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** ￥6,500

フレッシュな果実味、鮮烈な酸と硬質なミネラル。リュエデスハイム村の斜度 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.フーバー作** ￥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!!

## WINE LIST

- **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

純粹さと、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、素晴らしい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**

¥7,900

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

超セクシーな香りにうっとり！ 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 (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 ボルドー地方 赤・辛口 (メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン)

**シャトー・ヴィュー・フォルタン 1996年 ヴァレリウ GC ￥8,500**

---

きれいに熟成した証の輝くルビーレッドと、思わずうっとりしてしまう官能的なブーケが印象的です。ボルドー好きなら迷わず飲むべきワインだと思います。

- 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。  
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 (ネッピオーロ 100%)

**バルバレスコ「ソリ・ヴァルグランデ」2004年**

**グラッソ・フラテッリ作 ￥7,000**

---

飲み頃のネッピオーロを探すのって難しいですが・・・、ここにあります!  
滓がありますので、デキャンタージュをお勧めいたします。

---