

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
Annie's Lane アニーズ・レイン <p>クレー・ヴァレーのなかでもポーリッシュ・ヒルにあるアニーズ・レイン・ヴィンヤードとウォーターヴェイルにある自社畑、及び契約栽培農家からの厳選した果実を使用し、凝縮した果実味に富んだソフトかつボリューム感のあるフルボディ・スタイルで、お手頃価格ながらも高品質なワイン造りを目指す造り手。</p>				
6538	コパートレイル・リースリング S'06	Copper Trail Riesling S'06	南オーストラリア州クレー・ヴァレー	¥3,360
最高品質のブドウだけを用いたプレミアム・ワイン。2006年はウォーターヴェイル地区を主体にポーリッシュヒル地区のブドウも使用。1月暑く、2月は涼しく、3月は温暖と、アップダウンの多い年ながらブドウは均一に熟した。ストレートのような鉱物、ペトル、シトラス、南国果実などの香り、フレッシュな味わい。フルーティさは抑えめで、セイボリーな複雑さを楽しめるワイン。 <i>Alc.12.0% リースリング 残糖 4.39g/L</i>				
7705	シラーズ S'08	Shiraz S'08	南オーストラリア州クレー・ヴァレー	¥2,400
ステンレスで発酵。完了後7日間マセラシオンし4ヶ月間タンクで熟成。5%を新しいアメリカン・オーク、75%を古いフレンチ・オーク、残りの20%をオーク無しで12ヶ月間熟成。ブラック・ベリー、スミレとスパイスのアロマに贅沢で深みのあるベリーとバランス良いスモーキーなオークの味。エレガントなミディアム・ボディの絹のような滑らかなタンニンが美味しい。 <i>Alc.14.5% シラーズ 91%/カベルネ・ソーヴィニオン 4%/グロヴナツ 2%/ムルガエトール 1%</i>				
Balnaves バルネイヴス <p>高級ワイン産地クナワラの葡萄栽培の名手ダグ・バルネイヴスと有能な醸造家ピーター・ヴィッセルの名コンビ。クナワラ南部は、濃縮したカシス風味とともにミントの香りがワインにあり、その風味を生かすべく数種類の樽を使い分け、まとまりのよいワインに仕上げている。</p>				
8042	シャルドネ S'09	Chardonnay S'09	南オーストラリア州クナワラ	¥4,500
クナワラ最高のテラロッサ土壌を表現する造り手。2009年の3月に手摘みで収穫。除梗はせずに压榨した果汁を樽で発酵し、澱と共に11ヶ月間ねかせ、翌年3月に瓶詰め。樽は新樽30%、1年おち20%のフレンチの小樽。毎年霜の害が心配されるクナワラで2009年は暖かくて乾燥した年となった。年間生産量は500ダース程。 <i>Alc.12.5% シャルドネ 100%</i>				
7653	ザ・ブレンド S'07	The Blend S'07	南オーストラリア州クナワラ	¥3,150
濃い色で繊細なブラック・ベリーとバニラの香り。果実味としっかりしたタンニンのバランスが良くエレガントなスタイル。セラリングまたはデキャンタすることでもっと柔らかくなる。2-8年のセラリングがお勧め。 <i>Alc.14.5% メロ 55%/カベルネ・ソーヴィニオン 45%</i>				
6651	シラーズ S'04	Shiraz S'04	南オーストラリア州クナワラ	¥4,500
2004年は、タンニンの熟成が遅れ収穫が遅れたが、上質の果実の凝縮とタンニンのストラクチャーが得られた年。色は深い真紅、味わい深いブラックベリーとコショウのペパリーな風味。豊かな味わいの後ろにしっかりしたタンニンのエレガントなミディアム・ウエイト。フレンチ・オークで14カ月熟成。ジェレミー・オリヴァー 95点。 <i>Alc.14.5% シラーズ 94.8%/カベルネ・ソーヴィニオン 5.2%</i>				
3251	タリー・リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニオン '98	Tally Reserve Cabernet Sauvignon '98	南オーストラリア州クナワラ	¥16,000
カベルネ・ソーヴィニオンをブロックごとに醸造して最高品質のキュベだけを瓶詰めした限定品の初ヴィンテージ。深い色合い、スモーキーな樽香と濃縮した果実味が聞き合あい、コーヒー、桑の実、ロースト・ナッツなどの香りが奥底から湧き上がる。きめ細かで豊かなタンニンとクナワラ特有のしなやかな酸味とともに頑強なバックボーンを形成している。 <i>Alc.13.5% カベルネ・ソーヴィニオン</i>				
Bellvale ベルヴェール <p>元パイロットのジョン・エリスがオーナー兼醸造家。ピノ・ノワールの理想の地を求め辿りついたギップスランドでブルゴーニュ並みの密植とクローン選定、3t/haという低収量と徹底したワイン造りを行う。初リリースのピノ・ノワール'03でジェームス・ハリデー 93点を獲得、最注目株のピノ・ノワールの造り手。</p>				
7760	ギップスランド・シャルドネ S'08	Gippsland Chardonnay S'08	ヴィクトリア州ギップスランド	¥3,850
標高約900mの冷涼高地にある高密度植(7150株/ha)の自社畑の葡萄を使用。平均収量は2.5トン/haと極めて少ない。2008年は果実味主体の2006年と頑強な造りだった2007年の中間のスタイル。やや固めの白桃やメロンのような繊細で爽やかな風味に白胡椒のニュアンス、秀逸な酸と果実味のバランスで、食事と一緒に楽しみたいワイン。 <i>Alc.13.0% シャルドネ</i>				
Bowen Estate ボーエン・エステート <p>現在でも選定、収穫を完全手作業で行っている、クナワラを代表するプティック・ワイナリー。生産量を抑え、果実が良く熟してから手で丁寧に摘み取ることにより、類まれな深い香りや官能的な芳醇さを持つワインが生み出される。長期熟成により、いっそう風味に味わいが出る。</p>				
7796	シャルドネ S'09	Chardonnay S'09	南オーストラリア州クナワラ	¥3,200
計33haの自社畑のうちシャルドネはほんの0.4ha。艶のある麦わら色、熟れたメロンの香りが印象的。樽の使い方が上品で、豊かな酸とミネラルとまじりあって複雑味としっかりした骨格を形成している。サラダ、シーフード料理、カレーなどと相性がよい。 <i>Alc.13.0% シャルドネ 100%</i>				
7795	カベルネ・ソーヴィニオン S'08	Cabernet Sauvignon S'08	南オーストラリア州クナワラ	¥4,000
乾燥した夏と3月まで続いた良い天気恵まれた。房を上にある棚からぶら下げる「ハンギング・ケイン」という方法で栽培し、これにより葡萄に最適な条件で日光があたりよく熟する。深い色合い、ブラックベリー、桑の実にシガーのニュアンス、ロ一杯に広がるリッチでソフトなタンニン。正統派スタイルのクナワラ産カベルネ・ソーヴィニオン。 <i>Alc.15.0% カベルネ・ソーヴィニオン 100%</i>				

※個々のワインの詳細データはホームページ www.village-cellars.co.jp でご覧いただけます。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7797	シラーズ S'08	Shiraz S'08	南オーストラリア州クナワラ	¥4,000
	<p>良好なヴィンテージ。手作業で刈込を行うのはボーエン・ファミリー特有。シラーズは房を上にある棚からぶら下げる「ハンギング・ケイン」という方法で栽培。機械収穫後、破碎して5日間果皮と触れさせた。澱抜きをした後、フレンチとロシアン・オークの樽(約3分の1は新樽)で20ヶ月間熟成し、ブレンドしてボトリング。深い赤色に紫が掛かり香しいチェリーとベリーのブーケにアメリカン・オーク由来の杉とレザーの良質な香り、口当りは優しいタンニンと旨味のバランスが良い。</p> <p>Alc.15.0% シェア 100%</p>			
<p>Chambers チェンバース</p> <p>フォーティファイドの本場、ヴィクトリア州ラザグレンに1858年設立のフォーティファイド・ワイン専門ワイナリー。数々の専門誌で高得点を獲得。現在5代目のワインメーカー、ビル・チェンバースをワイン評論家ロバート・パーカーJrは、「フォーティファイド・ワイン業界のキング」と評している。</p>				
7116	ラザグレン・マスカット (375ml) S'NV	Rutherglen Muscat (375ml) S'NV	ヴィクトリア州ラザグレン	¥2,300
	<p>オーストラリアを代表するリキュール・マスカット。果汁が発酵している途中にグレープ・スピリッツを添加し発酵を止め、糖分を残した甘口ワイン。貴腐ワインよりも甘くアルコールが強いため、抜栓後1ヶ月以上保存可能。ロバート・パーカー95点。</p> <p>Alc.18.0% マスカット 100% 残糖 247.0g/L</p>			
7664	ラザグレン・ミュスカデル (375ml) S'NV	Rutherglen Muscadelle (375ml) S'NV	ヴィクトリア州ラザグレン	¥2,300
	<p>葡萄から造った特別な蒸留酒を添加して造った酒精強化ワイン。ひとつのヴィンテージではなく、複数のヴィンテージから別々に発酵・熟成したワインをブレンド。大陸性気候で土壌は畑の位置によってさまざま。熟成は500-4500Lのいろいろなサイズのオークカスクを使用。フルーツの新鮮さ、味の凝縮度が特徴。</p> <p>Alc.18.0% ミュスカデル 100% 残糖 1.83%</p>			
4013	ラザグレン・グランド・マスカット (375ml) NV	Grand Muscat (375ml) NV	ヴィクトリア州ラザグレン	¥9,000
	<p>ロバート・パーカーがフォーティファイド・ワインの帝王と呼ぶビル・チェンバースの造る逸品。ソレラ・システムにより長年少しずつ継ぎ足しながら生産している。使用されているワインの平均熟成年数は70年。オレンジ・ママレード、ネクタリン、トフィー、スパイス、ナッツなどの濃密な香り。リッチな甘さはこなれて角がない。ロバート・パーカー99点。</p> <p>Alc.18.0% マスカット 残糖 266.5g/L</p>			
7262	ラザグレン・マウント・カメル・リキュール・ポート S'NV	Rutherglen Mt.Carmel Liqueur Port S'NV	ヴィクトリア州ラザグレン	¥3,500
	<p>リキュール・ポートという名が示すとおりポートの風味とリキュールの舌触りをあわせ持つ。まるでポート・ワインにキャラメルを溶かして加えたかのようなこちよい甘味。ナツティなランシオ香が少なくツンとしたところがないため、とても飲みやすい。シラーズとトゥーリガの老木の果実を過熟させてから摘み取る。</p> <p>Alc.18.0% シェア / ジュリッフ / テンブ / テーリヨ / グランド / ノール</p>			
<p>d'Arenberg ダーレンベルグ</p> <p>アデレードの南約40kmに位置する温暖なマクラレン・ヴェイルに1912年に設立。現在は4代目のチェスター・オズボーンがワインメーカーを務め、品種特性を生かしたデイリーワインから世界的プレミアム・シラーズまでを造る。チェスターは、1998年には「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」に輝く。</p>				
2294	ザペッパーミントパドック・スパークリング・レッド・シャンブルサン NV	The Peppermint Paddock Sparkling Red Chambourcin NV	南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル	¥3,800
	<p>濃く重い赤のスパークリング。渋みが少なく甘味を残しているため、普通の赤ワインよりも飲みやすい。ブルーベリー、桑の実、ミント、土、動物などの香り。口あたりはソフトで滑らか。</p> <p>Alc.14.0% シャンブルサン 100% 残糖 6.5g/L</p>			
8069	オリーブ・グローブ・シャルドネ S'10	Olive Grove Chardonnay S'10	南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル&アデレード・ヒルズ	¥2,180
	<p>温暖なマクラレンヴェイル産65%、冷涼なアデレード・ヒルズ産35%で、それぞれの葡萄の個性を上手く融合させて造られた、多様なオーストラリアだからこそできたシャルドネ。2010年は、雨量も日射量も問題なく安定した良年。フレンチ・オーク、アメリカン・オーク、そしてステンレスタンクと葡萄の個性によって醸造も分けて行い、フルーティさ、フレッシュ感、味わいの厚みと澱からくる風味、それらを渾然一体とした美味しいワインに仕上げるのはダーレンベルグならでは!</p> <p>Alc.13.9% シャルドネ 100%</p>			
7333	ハーミット・クラブ・ヴィオニエ・マルサンヌ S'08	Hermit Crab Viognier Marsanne S'08	南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル	¥2,200
	<p>昔は海底だったこの地区ではヤドカリ(ハーミット・クラブ)の化石が見られることから命名。アプリコット、ピーチ、洋梨の香りが顕著で、微かにクチナシとオレンジの花の香り。しっかりした酸と厚みのある果実味のバランスが良く、シフォンのような柔らかさとスパイスを想わせるぴりとした風味が全体を引き締める。</p> <p>Alc.13.5% ヴィオニエ 72% / マルサンヌ 28%</p>			
7438	ブローケン・フィッシュプレート・ソーヴィニオン・ブラン S'09	Broken Fishplate Sauvignon Blanc S'09	南オーストラリア州アデレード・ヒルズ	¥2,350
	<p>アデレード・ヒルズの高い標高と冷涼な気候から生み出された風味のバランスの良い楽しいソーヴィニオン・ブラン。フィッシュプレートとは、シーフードとは関係なく、収穫機械の部品の一部。谷間の等高線に沿って広がるこの畑で機械を操るのは至難の業。畑で骨を折っている作業者の労をねぎらうためにつけられた名。</p> <p>Alc.11.5% ソーヴィニオン・ブラン</p>			
8000	マネースパイダー・ルーサンヌ S'09	Money Spider Roussanne S'09	南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル	¥2,460
	<p>サラグモが大発生し、普通なら駆除するところをチェスターは「金運をもたらす」とされるこの蜘蛛に敬意を表して1年収穫を見送ったところ、サラグモは周辺の森に帰り翌年には発生しなかったことから命名。花、黄桃、トロピカル・フルーツ、カシューナッツなど複雑な香り。青いマンゴーとパイナップル、レモンの皮の風味に長い余韻、しっかりとした酸。</p> <p>Alc.13.5% ルーサンヌ 100%</p>			

※価格はすべて消費税別。容量は別途記載のあるもの以外すべて750ml。商品名とヴィンテージの間の“S”はスクリューキャップ使用。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7530	ラストディッチ・ヴィオニエ S'08	Last Ditch Viognier S'08	南オーストラリア州アデレード・ヒルズ&マクラレン・ヴェイル	¥2,500
<p>黄緑がかかった黄金色、グレープ・フルーツ、ライム、アプリコットとジンジャーのブーケに、レモン・ジャムと蜂蜜のヒント。口当りは新鮮で若々しいアプリコット、桃の花、ライム、オレンジの皮が特徴的で、ワインが開きだすにつれ、蜂蜜とジンジャーの砂糖漬けの特徴が出てくる。ナツメグとシナモンの長い余韻。</p> <p>Alc.13.5% ヴィオニエ100%</p>				
7999	ラッキー・リザード・シャルドネ S'08	Lucky Lizard Chardonnay S'08	南オーストラリア州アデレード・ヒルズ	¥2,980
<p>アデレード・ヒルズは標高が比較的高く涼しいため、シャルドネ生育に最適。白ワインにも良好年で冬しっかり降った雨と熟成期の涼しい天候が幸いし、糖の熟より味の熟が進んだ果実となり、低糖多味のおいしいブドウになった。収穫後、ゴム歯のデモイジー・クラッシャーで破碎。畑に住んでいるトカゲがブドウと一緒に収穫されてもこの破碎作業が優しいため怪我無く逃れることがラッキー・リザードの名前由来。マロラクティック発酵は無し、使用したワインの27%は自然酵母で発酵。発酵後1-5年目の高品質フレンチ・オークの大樽で7ヶ月間熟成。</p> <p>Alc.14.0% シャルドネ100%</p>				
8109	ダリーズ・オリジナル・シラズ・グルナッシュ C'07	d'Arry's Original Shiraz Grenache C'07	南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル	¥2,450
<p>2007年のマクラレン・ヴェイルの赤は、干ばつの影響でタンニンが目立つ。深い色のワイン、ラズベリー、ブルーベリー、プラム、バラの香り。濃厚な口当たりでチェリー、プラムの果実味から次第にダークチョコレート、モカを感じさせる。フルボディー。10年程度のセラーリングでさらに美味しくなる。若い内はデキャンタして飲むのがお勧め。</p> <p>Alc.14.5% シラズ 50%/グルナッシュ 50%</p>				
8194	ハイ・トレリス・カベルネ・ソーヴィニヨン S'09	High Trellis Cabernet S'09	南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル	¥2,460
<p>畑毎に5トンの開放槽で発酵。発酵が2/3ほど終わった頃足踏みでタンニン抽出。バスケット・プレスで压榨後、仏産と米産オークのカスクで熟成。香しい熟れたブルーベリー、カシス、スミレの香りに葉っぱのようなアロマ。スパイス・オークのヒントが特徴的。締まったシッカリしたきめ細かいタンニンとミネラル、石炭、ポプリなど土を思わせる。</p> <p>Alc.14.5% カベルネ・ソーヴィニヨン 100%</p>				
7695	フットボルト・シラズ S'08	Footbolt Shiraz S'08	南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル	¥2,500
<p>フットボルトとは創設者ジョゼフ・オズボーンが飼っていた競走馬で、連戦連勝しその賞金で息子フランクのために購入した葡萄畑からワイナリーが始まった。1927年創設当初からのロングラン。スミレ、ラベンダー、バラ、プラム、杉の香り。モカや鉛筆の芯の風味が複雑で、最後にシナモン、きめ細かいタンニンと果実味とフレッシュな酸の絶妙なバランス。</p> <p>Alc.14.5% シラズ 100%</p>				
7998	カストディアン・グルナッシュ S'07	Custodian Grenache S'07	南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル	¥2,660
<p>1980年代、オーストラリアで軽く扱われていたグルナッシュの古木を親子2代に渡って守り抜いたことからダーレンベルグは「カストディアン(管理人)」と呼ばれている。干ばつの影響で小粒になったがその分葡萄が凝縮した年。ラベンダーやすみれの花の香り、ラズベリー、桑の実にシナモンの風味。ソフトなタンニンとジューシーさが親しみやすいワイン。</p> <p>Alc.14.5% グルナッシュ 100%</p>				
7921	ラフィン・マグパイ・シラズ・ヴィオニエ S'08	Laughing Magpie Shiraz Viognier S'08	南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル	¥3,200
<p>この地域特有の笑い声のような鳴き方のカササギの姿が黒と白のストライプ模様であることから、シラズ(黒葡萄)にヴィオニエ(白葡萄)をブレンドしたことに準えて命名。プラムや黒ずぐり、スパイスだけでなく肉、黒胡椒など旨みのある味が感じられる。ミネラル感溢れ、絹のようなきめ細かいタンニンが長い余韻へと続く。</p> <p>Alc.14.5% シラズ 94%/ヴィオニエ 6%</p>				
7848	フェラル・フォックス・ピノ・ノワール S'09	Feral Fox Pinot Noir S'09	南オーストラリア州アデレード・ヒルズ	¥3,200
<p>野生のキツネが葡萄を食べてしまったことでより凝縮した葡萄が収穫できたというエピソードから命名。チェリー、ラズベリー、イチゴの香りに、ドライフラワーやスパイスが複雑味を与える。味わいは克蘭ベリーなど赤いフルーツに土っぽさが混じり、シャープな酸と豊富なミネラルとタンニンのバランスが長期熟成可能なことを物語っている。</p> <p>Alc.14.5% ピノ・ノワール 100%</p>				
6153	カッパーマイン・ロード・カベルネ・ソーヴィニヨン S'04	Coppermine Road Cabernet Sauvignon S'04	南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル	¥6,500
<p>名前もわからないミステリアスなクローンを主体にした「ダーレンベルグ」最高の「カベルネ」。このクローンは最大でも2.5t/haとごく少量の果実しか実らないが、香りに深みがあり豊かな酸味を持つのが特徴。泥岩混じりの石灰岩の上に薄いローム質が乗った畑との相性がよく、ブドウの樹勢が程よく抑えられ栄養分が枝葉よりも果実に集中する。「ダーレンベルグ」いわく2004年「インターズ」で最も成功した品種は「カベルネ・ソーヴィニヨン」。その言葉を裏付けるように、このワインは緻密で何層にも広がる風味をもつ。</p> <p>Alc.14.5% カベルネ・ソーヴィニヨン 100%</p>				
7177	デッドアーム・シラズ S'06	Dead Arm Shiraz S'06	南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル	¥6,500
<p>この年は冬の少雨から一転、春に雨が多かったが、ブドウには良い結果となり、マイルドな夏、寒暖の激しい秋を経て、良い酸を伴い果実は濃縮した。わくわくするような艶のあるダークで深紅な色合い。プラム、チェリー、スパイス香がきき、オークの香りと混ざり合い、洗練された驚くような広がりを見せる。ゴージャスな熟した赤い果実味は極めて詰まった味わい。タンニンは例年より洗練されていてバランスのよい余韻、伝統的なマクラレン・ヴェイル・シラズ。</p> <p>Alc.14.5% シラズ 100%</p>				
8233	貴腐シャルドネ・セミヨン (375ml) S'10	Noble Chardonnay Semillon (375ml) S'10	南オーストラリア州アデレード・ヒルズ	¥2,300
<p>輝く黄金色、香りはまだ若い。グレープフルーツ、詰まったレモンやライムのキャラクターだが、背後に将来の複雑さを感じさせる強さを備え持つ。滑らかな甘さがメロンやバターの味わいを包み込み、後味にはマンゴーの余韻も長く残る。今のんでも美味しいが10年後にはマーマレードやドライフルーツの練れた味わいも楽しめるだろう。</p> <p>Alc.9.2% シャルドネ 77%/セミヨン 23% 残糖 263.5g/L</p>				

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
Delatite デラタイト				
<small>オーストラリアン・アルプスを望むアッパー・ゴルボーンに1982年設立。冷涼な気候特有のデリケートで香り高く洗練されたリースリングなど、主に白ワインを中心に造る家族経営のプティック・ワイナリー。現在は完全にビオディナミック農法に切り替え、力強いブドウが各地の品評会で高く評価される。</small>				
7106	ソーヴィニオン・ブラン S'08	Sauvignon Blanc S'08	ヴィクトリア州アッパー・ゴルボーン	¥2,800
<small>自社畑のブドウを75%、さらに標高の高いウィッツランドの畑のブドウを25%使用。2月末から3月半ばにかけて3週間以上をかけて収穫。そのため、若々しいソーヴィニオン・ブランの草のような爽やかな風味と、熟した果実のトロピカル・フルーツの風味が絶妙に混じり、複雑さをワインに与えている。</small> <small>Alc.14.0% ソーヴィニオン・ブラン</small>				
7620	リースリング S'08	Riesling S'08	ヴィクトリア州東北部	¥2,850
<small>2008年3月半ばから4月末にかけて手作業で収穫。摂氏5度で冷蔵しながら破碎し圧搾。フラワーでグレープフルーツとライムの味わい、余韻が長く、しっかりした酸も美味しい。セラーリングすることによってハチミツやトーストなどの味わいも現れてくるだろう。</small> <small>Alc.13.0% リースリング 100%</small>				
7619	デッドマンズヒル・ゲヴュルトラミネール S'09	Deadman's Hill Gewurztraminer S'09	ヴィクトリア州東北部	¥2,850
<small>デラタイトのフラッグ・シップ・ワイン。ムスクとローズの華やかな香りに、ターキッシュ・デライト(中東の飴菓子)とシナモンの風味。高地の冷涼産地特有の透明感ある美しい酸、綺麗なフィニッシュ。洗練と素朴さを併せ持つ素敵なワイン。スパイシーなアジア料理と相性抜群。</small> <small>Alc.13.5% ゲヴュルトラミネール 100%</small>				
Frankland Estate フラン克蘭ド・エステート				
<small>冷涼気候の特徴を生かしたワイン造りを心がけている。白は、2年~3年ほど瓶熟が進むと、すばらしい力強いエレガントさを発揮。赤はヨーロッパに似た複雑さのあるスタイルできめ細かなタンニンとしなやかな酸味を持ち上品で繊細なニュアンスに富む。特にリースリングに並々ならぬ力を注いでおり、数々の賞を受賞。</small>				
8097	ロッキーガリー・リースリング S'09	Rocky Gully Riesling S'09	西オーストラリア州フラン克蘭ド・リヴァー	¥2,000
<small>フラン克蘭ド・リバー産リースリングに並々ならぬこだわりを持ったフラン克蘭ド・エステートだけあり、デイリー・レンジでこの味わい!樽は使用せず、ステンレスタンクで低温発酵させ、果実のフルーティさを重視した若飲みスタイルだが、ミネラルと酸が全体の輪郭をくっきりとさせていて、飲み飽きず、お料理をさらに引き立てる。乾燥した穏やかな気候だったこと、そして丁寧な栽培と醸造の賜物である。</small> <small>Alc.12.0% リースリング 100%</small>				
7764	クーラデッラ・リースリング S'09	Cooladerra Riesling S'09	西オーストラリア州フラン克蘭ド・リヴァー	¥3,500
<small>1985年に植木した1ha弱の畑はフラン克蘭ド・リヴァー最北端、丘の上に位置し水はけの良い鉄分を多く含んだ砂利土壌。ピュアなワインを作るために手入れを最小にして、残りはワインそのものに表現を任せるのがこの蔵元のモットー。淡い金色、シトラス、スパイスと微かな花のアロマ、ミネラル感に溢れパワフルで複雑、デリケートな酸、長い余韻。</small> <small>Alc.12.5% リースリング 100%</small>				
7447	アイソレーション・リッジ・リースリング S'09	Isolation Ridge Riesling S'09	西オーストラリア州フラン克蘭ド・リヴァー	¥3,500
<small>鉄分を感じるフリンティさ、フローラルな香りの後ろにレモン、ライム。口当りは柔らかく華やかだがしっかりしたタイトな基調があり、個性を主張。厳密な選果によってのみ得られる透明感とバランスの良さ。灌漑をせずに、オーガニック農法で畑の特色を出している。1988年にガイゼンハイムとラインの2つのクローンを植える。</small> <small>Alc.12.0% リースリング 100% 残糖 1.7g/L</small>				
7446	ポイズンヒル・リースリング S'09	Poison Hill Riesling S'09	西オーストラリア州フラン克蘭ド・リヴァー	¥3,500
<small>町のはずれにある1.2haの北向きの畑。白い粘土質土壌で水晶を含む。1988年に植樹。桃など石核果実の風味。控えめな花、シトラスなどの香りに微かなスイカズラの風味。力強く複雑。繊細だが凝縮したグアバやキウイフルーツ。水晶を思わせるミネラル感。クリーミーで滑らかなテクスチャーだが長い余韻とピュアなフルーツを感じるフィニッシュ。</small> <small>Alc.11.0% リースリング 100% 残糖 2.5g/L</small>				
7918	ロッキーガリー・カベルネ・フラン・メルロ・カベルネ・ソーヴィニオン S'08	Rocky Gully Cabernet Franc Merlot Cabernet Sauv. S'08	西オーストラリア州フラン克蘭ド・リヴァー	¥2,000
<small>鮮やかなベリーなどの赤い果物の香りにモカやカシスのヒント。バランスの良さ、長い余韻とエレガントな口当たりのよさがとても印象的である。果実味が重視され、使用する3つ品種カベルネ・フラン、メルロ、カベルネのバランスが良い。</small> <small>Alc.14.0% カベルネ・フラン 65%/メルロ 30%/カベルネ・ソーヴィニオン 5%</small>				
Grosset グロセット				
<small>オーナー兼ワインメーカーであるジェフリー・グロセットはワールド・クラスのリースリングを造るため、クレア・ヴァレーの南端にワイナリーを設立。数々のワインメーカー・オブ・ザ・イヤーを獲得しているオーストラリアを代表する醸造家の一人。</small>				
7109	セミヨン・ソーヴィニオン・ブラン S'08	Semillon Sauvignon Blanc S'08	南オーストラリア州クレア・ヴァレー	¥3,850
<small>このブレンドでは常にオーストラリアのトップに数えられるワイン。クレアのセミヨンとアデレード・ヒルズのソーヴィニオン・ブランを半々にブレンド。ライチ、ホオズキ、青草、ミネラルなどの香りと厚みのある味わい。上品なこのメーカーらしさが堪能できる。</small> <small>Alc.13.0% セミヨン 55%/ソーヴィニオン・ブラン 45%</small>				
7701	ウォーターヴェイル・スプリングヴェイル・リースリング S'09	Watervale Springvale Riesling S'09	南オーストラリア州クレア・ヴァレー	¥4,500
<small>2007年から土質はそれまでと全くおなじだが標高が多少高い自社の単一畑スプリングヴェイルの葡萄を使用。今はまだ落ち着いて抑制されているがレモンとライムのピュアな味に、火打石のミネラル感が将来性を感じさせる。</small> <small>Alc.12.5% リースリング 100% 残糖 1.7g/L</small>				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とワインジャーの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
8014	ポーリッシュヒル・リースリング S'10	Polish Hill Riesling S'10	南オーストラリア州クレア・ヴァレー	¥5,200
<p>過去30年の中で一番早い収穫で、猛暑も病気のリスクも無く果実は高品質でバランス抜群。クレア・ヴァレーの最高峰マウント・ホロックスの麓にあるポーリッシュ・ヒルは、下層にスレート、砂利、泥板岩、その上に粘土、表土は砂混じりのローム。とても痩せた土地のため、幹が細くゆっくりと養分を吸い上げて果実が成熟することで、非常に上質な小粒の果実がとれる。1996年以降、無添加肥料や手作業での畑の手入れにも力を入れている。控えめなライムの花、濡れた石のアロマに、驚くほどのクリアな酸、ミネラリーで引き締まった味わい。</p> <p>Alc.13.0% リースリング 100% 残糖 0g/L</p>				
7265	ピカデリー・シャルドネ S'07	Piccadilly Chardonnay S'07	南オーストラリア州アデレード・ヒルズ	¥6,000
<p>ピカデリーはアデレード・ヒルズの中でも特に気温が低い畑の為、締まったシャルドネが出来る。口当りは滑らかでバランスが良く繊細で落ち着いたワイン。ピーチ、グアバ、グレープフルーツにミネラル感を漂わせるドライなフィニッシュで短期のセラーリングでも十分なボトル熟成が期待できる。</p> <p>Alc.13.5% シャルドネ 100%</p>				
6418	ガイア S'04	Gaia S'04	南オーストラリア州クレア・ヴァレー	¥6,500
<p>風当たりの良い標高570mの丘、クレア・ヴァレーの中で一番高い位置にある畑。赤紫色、熟したプラム、杉、新鮮な黒スグリに土っぽい旨みが目立ち、チョコレートのヒトとしっかりとしたタンニンが骨格を作り、旨みを出す。あと数年のセラーリングでより一層おいしくなる。</p> <p>Alc.13.5% ガメルネ・ソーヴィニヨン 70%/ガメルネ・フラン 25%/メルロ 5%</p>				
6460	ピノ・ノワール S'06	Pinot Noir S'06	南オーストラリア州アデレード・ヒルズ	¥7,860
<p>グロセットがさらに進化を遂げた。グロセットのピノはポテンシャルは高くても一体感がでておいしくなるまでに時間がかかるのが難点だったが、この2006年は最初からオーク、果実味、酸味、タンニン、アルコールの一体感が見事。まるでチェリーやシュガープラムをはさんで、エスプレッソ風味のアイシングをしたビターなチョコレートケーキのよう。舌触り滑らかでしなやかな味わい。</p> <p>Alc.14.0% ピノ・ノワール</p>				
<p>Leeuwin Estate ルーウィン・エステート</p> <p>「BMWの値段で買えるロールスロイス」と称されたフラッグシップ・ワインのアート・シリーズ。品評会などには一切出品しないが、風光明媚なマーガレット・リヴァーにある家族経営のプティック・ワイナリーは世界トップ100ワイナリーに数えられ、今なおオーストラリア・ワイナリーの先頭を走り続けている。</p>				
7534	ブリュット '06	Brut '06	西オーストラリア州グレートサザン	¥4,500
<p>自社畑からの葡萄で造られた本格派スパークリング。イチゴ、赤りんごにシトラスのブーケ。口当りはまるやかで、シトラスの新鮮なフィニッシュが美味しい。酵母のトースト感と30ヶ月間のボトル熟成のおかげで、バランスの良い厚みのあるワインとなった。</p> <p>Alc.13.0% ピノ・ノワール 59%/シャルドネ 41%</p>				
8197	クラシック・ドライ・ホワイト S'10	Classic Dry White S'10	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥2,750
<p>破砕後、低温安定の上澄まし、37%は樽、残りステンレス槽で発酵。ブレンドして清澄し、再度低温安定後に瓶詰め。メロン、トロピカル・フルーツ、フランジパンニの花、ライムのアロマが目立つ。口当りは精練されながらも柔らかいトロピカル・フルーツ、イチジクの味、そしてライムの後口が美味しく、バランスよい余韻が最後まで心地よい。</p> <p>Alc.12.5% リースリング 29.7%/セミヨン 26.4%/シャルドネ 24.25%/ソーヴィニヨン・ブラン 19.65%</p>				
8198	アートシリーズ・リースリング S'10	Art Series Riesling S'10	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥2,850
<p>夜間の涼しいうちに収穫して即圧搾。7-10日間果汁を安定させた後、ステンレス槽で温度管理しながら発酵。清澄させてから瓶詰めする。鮮やかな緑がかかった薬色のワインでライム、ジャスミン、甘めのスパイスのアロマ。口当りはグレープ・フルーツ、ライム、ムスクなど酸味と新鮮さでまとめられている。最後はライムのスッキリ感が美味しい。</p> <p>Alc.12.0% リースリング 100%</p>				
7927	シブリングス・ソーヴィニヨン・ブラン・セミアン S'09	Siblings Sauvignon Blanc Semillon S'09	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥2,860
<p>ステンレス発酵、3ヶ月樽熟成。薄い緑がかかった明るい色合い、パッション・フルーツ、オレンジ、ライムの皮、グーズベリーなどの良いヴィンテージの特徴が顕著。口当りは柔らかくレモンとライムの層に甘酸っぱいリンゴの味がきりっとした酸味と一緒に最後まで感じられる。</p> <p>Alc.12.5% ソーヴィニヨン・ブラン 62%/セミヨン 38%</p>				
8098	アートシリーズ・ソーヴィニヨン・ブラン S'10	Art Series Sauvignon Blanc S'10	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥4,000
<p>フランス、ボルドー地方と気候が酷似しているマーガレット・リバーだけに、非常にエレガントなソーヴィニヨン・ブラン。樽(全体の61%)とステンレスタンクでそれぞれ発酵。6ヶ月間、新樽率6%で発酵・熟成。レモン、ライム、フレッシュなパイナップルに新鮮なリンゴのブーケ。鮮やかな果実味と樽発酵・樽熟成からくる複雑味が融合して味わいに奥行きが生まれる。</p> <p>Alc.13.0% ソーヴィニヨン・ブラン 100%</p>				
8102	プレリュード・ヴィンヤード・シャルドネ S'09	Prelude Vineyards Chardonnay S'09	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥4,250
<p>収穫量は低いですが、収穫期に最適な天候で素晴らしい果実となった年。樽で発酵後、9ヶ月間熟成。新樽率32%。ルーウィンのシャルドネに顕著な梨、桃、ライムのブーケにレモン・カスタード、イチジク、ブルメリアといった南国の花、シナモンとキャラメル・ピーナッツの複雑な香り。口当りは繊細な梨、ピンク・グレープ・フルーツ、白桃に蜂蜜とカシューナッツのニュアンス。熟成後も楽しみな、上品かつ繊細な味わいのワイン。</p> <p>Alc.14.0% シャルドネ 100%</p>				

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7268	アートシリーズ・シャルドネ S'06	Art Series Chardonnay S'06	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥9,600
	<p>緑がかかった藁のような金色、ブーケは果実の成熟期が涼しいとき独特のグレープ・フルーツ、青りんごとアーモンドが、普段マーガレット・リヴァーで見られるピーチの香りより目立つ。口の中でもグレープ・フルーツとシトラスの余韻が印象的ながら、驚くほど落ち着いたワイン。年を重ねるともっと余韻の長いおいしいワインに育つだろう。</p> <p>Alc.14.5% シャルドネ100%</p>			
8033	シブリングス・シラーズ S'07	Siblings Shiraz S'07	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥3,200
	<p>普段より少々はやめの収穫、小ぶりでやや少なめに果実がなった。深く鮮やか、フルーツ重視、熟れたプラム、ブラック・チェリー、ダーク・チョコレートのアロマとナツメグ、クローブなどスパイシーさが印象的。重めで、長く優しいタンニンの余韻。</p> <p>Alc.13.0% シラーズ100%</p>			
7430	プレリュード・ヴィンヤード・カベルネ・メルロ S'04	Prelude Vineyards Cabernet Merlot S'04	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥4,250
	<p>冬は過去3年より寒く湿り、新芽も開花も例年より1週間ほど遅れたが、夏は長く暖かく収穫期の雨はまれだった。この品種にとって最適の年。フルーツが凝縮された口当りでブラック・ベリー、プラム、ベリー・フルーツが特徴的。きめ細かいタンニンとフルーツの厚みのおかげで長い余韻が楽しめる。</p> <p>Alc.13.5% カベルネ・ソーヴィニオン71%/メルロ22%/プティヴェルト4%/他3%</p>			
8100	アートシリーズ・シラーズ S'08	Art Series Shiraz S'08	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥4,350
	<p>春の終わりに風、雹の悪天候で新梢に多少のダメージを与えたものの、開花時期の天候はそれなりに穏やかで夏は乾燥して暖かく夜には爽やかな海風が吹き果実が熟するのに最適となった。オープン発酵槽使用、古樽で12ヶ月間熟成。ラスベリー、ダーク・プラムにエキゾチック・スパイスのアクセントがあり、香りの特徴がそのまま味にも出ていて、樽からくるバナラ香と一緒に複雑さと厚みになっている。口当たりは絹のように滑らかでジューシー、余韻も長くエレガントさ溢れるワイン。</p> <p>Alc.13.5% シラーズ</p>			
7925	アートシリーズ・カベルネ・ソーヴィニオン S'05	Art Series Cabernet Sauvignon S'05	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥6,500
	<p>2005年はルーウィン・エステートの歴史の中でもかなり良いヴィンテージ。ガーネット色にブラック・ベリー、プラムにアニスなどのアロマをフレンチ・オークがエレガントに仕上げている。しっかりとした酸とタンニンの細かさがアートシリーズの質の良さを物語る。</p> <p>Alc.13.5% カベルネ・ソーヴィニオン86%/メルロ14%</p>			
Moss Wood		1969年設立と、マーガレット・リヴァーでヴァス・フェリックスに次ぎ2番目に古い生産者。カベルネ・ソーヴィニオンはオーストラリア最高のもつ。1985年キースと妻クレアはパネルー家からモスウッドを譲り受け、2000年にリボン・ヴェイルを購入し、マーガレット・リヴァーの多様性を物語る生産者。		
7712	リボンヴェイル・セミヨン・ソーヴィニオン・ブラン S'09	Ribbon Vale Semillon Sauvignon Blanc S'09	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥3,000
	<p>グーズ・ベリー、花、アプリコット、桃のつぼみとジャスミンのアロマと味わい。しっかりした酸、長い余韻とフェノールを感じない澄んだフィニッシュ。日照時間がブドウの成長時間と一番上手く重なり、温度差によって質を落とすことなく、ゆっくりだが確実に均等に果実が熟した年。</p> <p>Alc.14.0% セミヨン56%/ソーヴィニオンブラン44%</p>			
7129	セミヨン S'08	Semillon S'08	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥3,650
	<p>樽を一切使用せず10年以上の長期熟成に耐え深みを増すオーストラリア特有の白。アプリコット、レモン、ライム、レモンの砂糖漬け、金柑、イチジク、ジャスミンに葉の香り。レモンの皮や枇杷の特徴に強くクリーンな酸味、深みある味わいが特徴。</p> <p>Alc.14.0% セミヨン100%</p>			
8103	シャルドネ S'09	Chardonnay S'09	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥6,000
	<p>深めの鮮やかな藁色、果物とクチナシなどの花のつぼみのアロマが芳しい。イエロー・ネクタリン、桃、パッション・フルーツ香も印象的でモルト・ビスケット、キャラメル、オークの複雑な香りも感じられる。口当たりはまず熟れた核果が厚いボディーとしっかりした酸と絡み合い背景にはシトラス、オーク、ナッツ、レモン・メレンゲなども感じられ、パランスの良いタンニンと酸が効いた綺麗なフィニッシュが素晴らしい。</p> <p>Alc.14.0% シャルドネ100%</p>			
7706	エイミーズ S'08	Amy's S'08	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥3,500
	<p>モスウッド赤のエントリー・ワインとして大好評の逸品。鮮明な赤色、カベルネの桑の実と赤スグリ、マルベックのプラム、プティ・ヴェルドの飴のようなアロマが第一印象。桜の木の葉、ユーカリ、杉なども背景で香しい。ジューシーな果実味、しっかりした口当たりとタンニン、長い余韻。若いうちからの果実味が楽しめ、5年間ほどのセラーリングも可能。</p> <p>Alc.14.0% カベルネ・ソーヴィニオン71%/プティヴェルト11%/メルロ11%/メルロ7%</p>			
7962	リボンヴェイル・カベルネ・ソーヴィニオン・メルロ S'08	Ribbon Vale Cabernet Sauvignon Merlot S'08	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥5,000
	<p>過去10年で2番目に低い気温で収穫量が落ちた。深いレンガ色、ブラックチェリー、桑の実の香りに、ムスクやスモークのニュアンスがあり、土っぽさも感じられる。とても細やかなタンニンと豊かな果実味のバランスが素晴らしい。</p> <p>Alc.14.0% カベルネ・ソーヴィニオン56%/メルロ44%</p>			
8066	リボンヴェイル・メルロ S'08	Ribbon Vale Merlot S'08	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥5,000
	<p>収量は落ちたものの、熟したタンニンが基調にありながら存在を主張しない素晴らしい年。熟した果実の豊潤さとメルロの土っぽい風味。プラム、ブラック・カレントの深い果実の味わいとタンニンのバランス。後味にはトースティなオークのフィニッシュ。10年前の最初のヴィンテージが証明するように、10年以上の熟成が期待できる優れたワイン。</p> <p>Alc.14.0% メルロ86%/カベルネ・ソーヴィニオン14%</p>			

※価格はすべて消費税別金額。容量は別途記載のあるもの以外は750ml。商品とヴィンテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7709	ピノ・ノワール S'07	Pinot Noir S'07	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥6,000
<p>深く鮮やかなルビー色、凝縮された複雑なイチゴ、チェリー、ピーツ、花梨・ジャム、シナモンとスパイスの香り。背景には桜の木の香りも感じられる。チェリーのような黒いフルーツとプラムがストロベリー・ジャムと程よく焦がしたスパイシー・オークと舌で絡まりあい、味の厚みと柔らかいタンニンが口いっぱいに広がる。</p> <p><i>Alc.13.5% ピノ・ノワール 100%</i></p>				
7934	カベルネ・ソーヴィニオン S'07	Cabernet Sauvignon S'07	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥10,000
<p>最良の1976年に匹敵の良年。深く鮮やかな赤レンガ色でカベルネ特有のフルーツの香りが印象的。赤スグリ、桑の実、ダーク・チョコレートに桜の木、葉巻入れ、スパイスのアロマがまた魅力的。口当たりは赤や青のフルーツが贅沢でしっかりしたフェノリックと果物のジューシーさのバランスが良い。長い余韻は桜の木の柔らかい味によって、タンニン多めに占められている。今飲んでも10年以上セラーリングしてもOK。おそらく20年ほどで味のピークを迎え、そのまま30年目ぐらいまでが飲み頃。</p> <p><i>Alc.14.5% カベルネ・ソーヴィニオン/カベルネ・フラン/ブティ・ヴェルト</i></p>				
<p>Mt. Langi Ghiran マウント・ランギ・ギラン</p> <p>大分水嶺山脈の西端、標高350mに位置するマウント・ランギ・ギランは、寒暖の差が激しく、ヴィクトリア州で最も収穫が遅い地域。冷涼地のシラーズに特化し、上質なキメ細かいタンニンのあるスパイシーなワイナリーを造り上げる。濃厚な果実、しっかりとした酸味を備えたバランスの良さが特徴。</p>				
6349	クリフエッジ・シラーズ S'04	Cliff Edge Shiraz S'04	ヴィクトリア州グランピアンズ	¥3,800
<p>プラム、ブルーベリー、花などの香りに、上品なスパイシーさがアクセント。みずみずしい味わいでフィニッシュはすっきり。チャーミングな2002年と頑強な2003年の中間のような味わい。しかしどのヴィンテージにも共通しているのがシルキーで緻密な舌触り。これこそがこのワイナリーの特徴であり魅力。</p> <p><i>Alc.14.5% シェア 100%</i></p>				
7715	カベルネ・メルロ '03	Cabernet Merlot '03	ヴィクトリア州グランピアンズ	¥5,500
<p>NSW州から続くグレート・ディヴァイディング山脈の南端にあるヴィンヤードで、豪州本土では特に涼しい。ヴィクトリア州内でも常にこのヴィンヤードでの収穫は最後。プラム色、レンガ色の淵のワイン。黒スグリとプラムの香りにタバコ、葉、土のニュアンス。ベリーとダーク・チェリーの味に年を重ねると柔らかくなるタンニンが美味しい。</p> <p><i>Alc.14.5% カベルネ・ソーヴィニオン 51%/メルロ 49%</i></p>				
7788	ランギ・シラーズ S'05	Langi Shiraz S'05	ヴィクトリア州グランピアンズ	¥7,200
<p>樹齢40年以上の樹、花崗岩からできた砂と赤い粘土の土壌。深い紫色でブラック・ベリー、桑の実、プラム、スパイスに胡椒も含む複雑な香り。骨格がしっかりしたワインで、ブラック・ベリーとスパイスにタイトな酸味と長い余韻が美味しい。20年間ほどのセラーリングが可能。</p> <p><i>Alc.15.0% シェア 100%</i></p>				
<p>Nepenthe ネペンス</p> <p>ネペンスの所有者トウェッデル家は、2世に渡りカリフォルニアでレストランを経営していたが、ぶどう畑に興味を持ち、アデレード・ヒルズに理想の場所を探しあててに至る。「ペンギン・グッド・オーストラリアン・ワイン・ガイド」の98-99年号でベスト・ニュー・プロデューサーに選ばれた実力者。</p>				
8034	ソーヴィニオン・ブラン S'10	Sauvignon Blanc S'10	南オーストラリア州アデレード・ヒルズ	¥2,500
<p>病気もなく、順調な年。標高が高く、海からの風通しがとても良いアデレード・ヒルズの複数の畑からの葡萄を使用することで、キレのある味わいを表現。特徴的なのは、一部を樽発酵することによって味わいに厚みを持たせている点で、スレンレスで発酵させたものと最終段階でブレンドしている、ステンレスタンクのみでのソーヴィニオン・ブランよりも、やや酸がソフトでまろやかに仕上がっている。</p> <p><i>Alc.12.5% ソーヴィニオン・ブラン 100%</i></p>				
6775	トリスト S'06	Tryst S'06	南オーストラリア州アデレード・ヒルズなど	¥1,760
<p>アデレード・ヒルズ、バロッサ・ヴァレー、ライムストーン・コーストより。レッド・ベリー、プラムにジンファンデルのスパイシーさとカベルネの微かなミント香。果実とスパイシーさしっかりしたタンニンの味わい。ブドウは個別に古いフレンチの大樽でマロラクティック発酵後、9-12カ月熟成、瓶詰め直前にブレンド。</p> <p><i>Alc.14.0% カベルネ・ソーヴィニオン 79%/メルロ 15%/ジンファンデル 6%</i></p>				
7444	チャールストン・ピノ・ノワール S'07	Charlston Pinot Noir S'07	南オーストラリア州アデレード・ヒルズ	¥2,500
<p>アデレード・ヒルズの冷涼な気候、急斜面と古い土壌が育んだピノ・ノワール。若くから飲みやすく造られているが、品種の特性が表現されたストラクチャーがしっかりとある。新鮮で熟したラズベリー、レッド・チェリーのアロマ、スパイス、微かなヴァニラ・オークの香り。香りと同じ芳醇な果実味とキメ細かく柔らかいタンニン。</p> <p><i>Alc.13.5% ピノ・ノワール</i></p>				
<p>Ninth Island ナインズ・アイランド</p> <p>パイパーズ・ブルックと共にクレリナー社がタスマニアでつくるセカンド・ラベル。全体に果実風味を前面に出し、樽をほとんど使わず、フルーティで飲み易いスタイルに仕上げた造りが特徴。</p>				
6362	スパークリング NV	Sparkling NV	タスマニア州パイパーズ・リヴァー	¥3,800
<p>パイパーズ・リヴァー地区の葡萄を使用し、瓶内二次発酵で造った本格的スパークリング。24ヶ月間熟成。リンゴ、レモン、ハーブ、蜂蜜などの香り。クリーミーでやさしい味わい。あとからナッツやシリアル、麦芽のような深みがでてくる。</p> <p><i>Alc.12.5% シャルドネ/ピノ・ノワール/ピノムエ 残糖 10g/L</i></p>				
6755	シャルドネ S'06	Chardonnay S'06	タスマニア州パイパーズ・リヴァーなど	¥2,800
<p>オークを使わないフレッシュなシャルドネ。パイパーズ・ブルックとテイマー・ヴァレーのブドウを使用。メロンの皮、花、南国果実などのフルーティな香り。味わいはやさしく軽やか。2006年は3年連続当たり年の真中。2005年より温暖だったため、ワインはソフトでやさしいスタイルとなった。</p> <p><i>Alc.13.5% シャルドネ</i></p>				

※個々のワインの詳細データはホームページ www.village-cellars.co.jp でご覧いただけます。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7854	ピノ・グリージョ S'09	Pinot Grigio S'09	タスマニア州パイパース・リヴァーなど	¥2,850
<p>微かに銅色の淡い金色。バラの花、バナナ、アジアンスパイスの香り。凝縮した絞りがたてのパパイア、マンゴーなどトロピカル・フルーツの味わいと生き生きしたレモンの皮の酸味。2009年は暖かく乾燥した日々が長く続き、バランスが良く小粒の果実が取れた。生牡蠣、シーフード、ヤギのチーズなどに良い相性。</p> <p><i>Alc.13.5% ピノ・グリ</i></p>				
7855	ピノ・ノワール S'09	Pinot Noir S'09	タスマニア州パイパース・リヴァーなど	¥3,000
<p>チェリー、クランベリー、桑の実、ザクロの香り。バラ、スマイレの後から、コーヒーとモカの風味。しっかり凝縮したベリーの味わいとキメ細かいタンニンのバランス。長い余韻。2009年は暖かく乾燥した日々が長く続き、糖分、味の凝縮、タンニンのバランスが良い小粒の果実ができた。アジア料理、地中海料理などソースがちょっと甘めの肉料理にぴったり。</p> <p><i>Alc.13.5% ピノ・ノワール 100%</i></p>				
<p>Peter Lehmann Wines ピーター・レーマン・ワインズ</p> <p>供給過剰からブドウ買取拒否を受けたバロッサの栽培農家を守るため、1979年にピーター・レーマンが設立。バロッサを守り育てるという強い意志で結ばれた栽培農家と醸造チームの絆が世界的レベルのワインを造り出す。樹齢100年を越す畑を含む900もの畑のブドウを自由に使える事がピーター・レーマン・ワインズの宝。</p>				
8072	ブラック・クイーン・スパークリング・シラズ '06	Black Queen Sparkling Shiraz '06	南オーストラリア州バロッサ	¥4,500
<p>バロッサ内の数箇所の選び抜かれたヴィンヤードの果実を使用。良好のヴィンテージ、収穫後7-10日間果皮と共に発酵、その後古めのフレンチ・オークの樽で12ヶ月間熟成してベースワインを醸造。次にこれをボトリングして、第二次ボトル発酵し、その後澱と一緒にさらに2年間熟成した。深い色ときめ細かい泡でチョコレート、ダーク・チェリー、スパイス、そしてバニラの香り。味も同じように複雑ながら鮮やかで、口いっぱいに広がる味と複雑な香りのバランスが素晴らしい。</p> <p><i>Alc.13.5% シラズ 100% 残糖 28g/L</i></p>				
8074	バロッサ・セミヨン S'10	Barossa Semillon S'10	南オーストラリア州バロッサ	¥1,860
<p>深めの鮮やかな萼色、果物とクチナシなどの花のつぼみのアロマが芳しい。イエロー・ネクタリン、桃、パッション・フルーツ香も印象的でモルト・ビスケット、キャラメル、オークの複雑な香りも感じられる。口当りはまず熟れた核果が厚いボディーとしっかりした酸と絡み合い背景にはシトラス、オーク、ナッツ、レモン・メレンゲなども感じられ、バランスの良いタンニンと酸が効いた綺麗なフィニッシュが素晴らしい。</p> <p><i>Alc.11.0% セミヨン 100%</i></p>				
7180	バロッサ・セミヨン・シャルドネ S'07	Barossa Semillon Chardonnay S'07	南オーストラリア州バロッサ・ヴァレー	¥1,860
<p>ピーター・レーマンから人気の白ワインがついに復活！この品種のブレンドは、オーストラリアが世界のパイオニア。バロッサ・ヴァレーの選ばれた地区産ブドウで醸造。魅惑的なゴールドの色合い、レモンやピーチのフルーツ香、シャルドネの柔らかい味わいとセミヨンのフレッシュな酸が絶妙なコンビネーションを醸し出している。控えめなアルコール度(12%)も併い、料理との相性も良くいろいろ楽しめる。</p> <p><i>Alc.12.0% セミヨン/シャルドネ</i></p>				
8046	バロッサ・レイト・ハーヴェスト・フロンティニャック S'10	Barossa Late Harvest Frontignac S'10	南オーストラリア州バロッサ	¥1,860
<p>バロッサの厳選した古木フロンティニャックの畑から。繊細な緑がかかった黄金色、新鮮なトロピカル・フルーツとフローラルな香りが爽やか。遅摘みとはいえ、繊細さをたもつために早めに収穫。澆刺とした酸味がフィニッシュに果実の自然の甘みを引き立てる。軽く冷やし、スパイシーな料理と。また、ブリー系チーズや新鮮な果物と。</p> <p><i>Alc.11.0% フロティニャック</i></p>				
7841	バロッサ・シャルドネ S'09	Barossa Chardonnay S'09	南オーストラリア州バロッサ	¥1,860
<p>春は早く暑くなったが、その後は落ち着いて、日中は暖かく乾燥して夜間は涼しい、という栽培に非常に適した天候となった。薄いレモン色のデリケートなワインで新鮮な白桃にイチジクとオークの複雑さが印象的。非常にクリアで落ち着いていて、柔らかいフルーツのフィニッシュが素晴らしい。5年以上の熟成でより複雑味が増すワイン。</p> <p><i>Alc.11.0% シャルドネ 100%</i></p>				
8045	クラシック・リースリング S'10	Classic Riesling S'10	南オーストラリア州バロッサ・ヴァレー	¥1,860
<p>1月末、2月頭にかけての猛暑の後、気候が落ち着き2月から3月にかけて白ワインを繊細に熟することができた。果実は早めに収穫され、冷蔵されてから即果皮と果汁を分けた。その後ステンレス・スチールの槽で低温発酵し清澄してからボトリング。醸造過程は合計9日間。綺麗な薄黄色に緑の輪郭。花とシトラスの香りと柔らかく新鮮でほどほどにドライなシトラスの余韻が美味しい。ちょっと冷やしてアペリティフ、または生牡蠣やその他の貝類、白身の魚のグリルなどとも美味しい。</p> <p><i>Alc.11.0% リースリング 100% 残糖 11.8g/L</i></p>				
7857	レイヤーズ・アデレード・ホワイト S'09	Layers Adelaide White S'09	南オーストラリア州アデレード	¥2,150
<p>淡い黄色にほんのわずかが緑がかかったワインで、シトラス、桃と少しスパイスのアロマ。しっかりした骨格とソフトでクリーミーな口当たりが舌の中ほどに味の深さを感じさせる。最後はきりりと酸味で締めている。五品種がそれぞれワインにユニークな特徴を与えている。モダンなフュージョン料理と。</p> <p><i>Alc.11.5% セミヨン 39%/マスカット 23%/ゲグユツタネール 16%/ピノ・グリ 16%/シャルドネ 6%</i></p>				
7928	エデンヴァレー・リースリング S'09	Eden Valley Riesling S'09	南オーストラリア州エデン・ヴァレー	¥2,380
<p>1850年代に浅く石が多いエデン・ヴァレーに植えられたリースリングのうち、選りすぐりのヴィンヤードの果実を使用。緑がかかった薄いレモン色でフローラルなアロマとライムの香りが特徴的。新鮮なライムの風味は口の中でも感じられ、酸とミネラル感が非常に綺麗にまとまっている。</p> <p><i>Alc.11.0% リースリング 100% 残糖 6.0g/L</i></p>				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とヴィンテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7449	マーガレット・バロッサ・セミヨン S'03	Margaret Barossa Semillon S'03	南オーストラリア州バロッサ・ヴァレー	¥3,800
	バロッサがセミヨンに適しているという確信のもと、ピーターレーマンは設立よりのこの30年間、栽培家を説得して古い樹を守り、その果実を使って世界的に評価されるセミヨンを造ることを約束してきた。輝く緑金色、ラノリン、蜜蝋、レモンの花の香り。すばらしいテクスチャーに蜂蜜風味の広がり、クリーンで澆刺とした酸のフィニッシュ。 Alc.11.5% 糖 25g/L			
6932	ウィガン・エデン・ヴァレー・リースリング S'03	Wigan Eden Valley Riesling S'03	南オーストラリア州エデン・ヴァレー	¥5,000
	ピーターレーマン・ワインズ設立よりピーターと行動を共にし、今までのすべてのリースリングの醸造を担当して会社に世界的評価をもたらした主任醸造家アンドリュー・ウィガンは讃えてつけられた名称。数々のトロフィーやゴールドメダルを獲得したこのワインを、ウィガンは「エデン・ヴァレー・リースリングの最高傑作」と表現。ライムのブーケとフリンターなミネラル感と微かな蜂蜜香。 Alc.11.0% リースリング 残糖 5.95g/L			
5083	リザーヴ・リースリング S'01	Reserve Riesling S'01	南オーストラリア州エデン・ヴァレー	¥5,200
	知る人ぞ知るオーストラリア白ワインの秘宝。1991年からの10ヴィンテージでなんと「ロンドン・インターナショナル・ワイン&スピリット・コンペティション」で世界最高のリースリングに選ばれ、この年も4つのトロフィーと8個の金賞を獲得。トースト、蜂蜜、ライムなどの深みのある香り、エデン・ヴァレーらしいライムとミネラルのニュアンス。 Alc.12.0% リースリング 残糖 6.4g/L			
7536	バロッサ・シラズ・グルナッシュ S'08	Barossa Shiraz Grenache S'08	南オーストラリア州バロッサ	¥1,860
	バロッサの中でも選り抜かれた畑からブドウを集め、ステンレス・スチールの発酵槽で醸造、マセラシオン7日間。フレッシュなワインが目標なのでオークは一切無し。フルーツ重視のワイン。綺麗なダーク・チェリー色のワインで、新鮮なプラム、スパイスのアロマが特徴的。骨格がしっかりしたワインで、深いダーク・フルーツの甘みとアニスの旨味が柔らかいタンニンで綺麗にまとまっている。地中海風のピザやパスタなどと。 Alc.14.5% シラズ 57%/グルナッシュ 43%			
8124	バロッサ・カベルネ・ソーヴィニオン・メルロ S'09	Barossa Cabernet Sauvignon Merlot S'09	南オーストラリア州バロッサ	¥1,860
	バロッサ内の優良畑のブドウを使用。発酵後、最終ブレンドしてからアメリカンとフレンチ・オークのホッグシード樽(大樽)で12ヶ月間熟成。深いブラック・チェリー色のワインで黒スグリ、プラムのアロマにスマイレの香りのヒント。口の中ではチョコレート、ブラックベリーをきめ細かいタンニンがジューシーながらもしっかりワインを締めている。 Alc.14.5% カベルネ・ソーヴィニオン 60%/メルロ 40%			
8037	バロッサ・クランシーズ・レッド S'08	Barossa Clancy's Red S'08	南オーストラリア州バロッサ	¥1,980
	バロッサ特有のチョコレート、ダーク・プラム、スマイレを思わせる香り。シラズの充実感と果実味にメルロがしなやかで柔らかい質感を添え、カベルネ・ソーヴィニオンのしっかりしたタンニンが風味のバランスと骨格を保つ。バロッサ中に広がる優良な畑のブドウを使えるピーターレーマンだからこそできる超ヴァリユー・ワイン。 Alc.14.5% シラズ 50%/カベルネ・ソーヴィニオン 34%/メルロ 16%			
7856	レイヤーズ・バロッサ・レッド S'08	Layers Brossa Red S'08	南オーストラリア州バロッサ	¥2,150
	2008年は収穫期にとってもよい天候に恵まれた。鮮やかなブラック・チェリー色のワインで、プラム、チョコレート、ブラック・オリーブの香り。口当たりは柔らかく森の果物と桑の実の下味、そしてスタイリッシュなフィニッシュが素晴らしい。地中海風肉料理と。 Alc.14.5% シラズ 46%/メルロ 20%/グルナッシュ 15%/テン 5%/カシヤン 2%			
8003	バロッサ・カベルネ・ソーヴィニオン S'08	Barossa Cabernet Sauvignon S'08	南オーストラリア州バロッサ	¥2,380
	選ばれたバロッサのカベルネ畑数箇所からの果実を使用。ジューシーで親しみやすい味わいで、2002年のワイン・アドヴォケイトでR・パーカーが「世界でも指折りのバリュー・カベルネ・ソーヴィニオン」と絶賛している。ビーフ、チェダーチーズなど味の濃い料理との愛称が良い。 Alc.14.5% カベルネ・ソーヴィニオン 86%/カベルネ・フラン 7%/メルロ 7%			
7696	バロッサ・シラズ S'08	Barossa Shiraz S'08	南オーストラリア州バロッサ	¥2,380
	バロッサはフィロキセラの影響を受けなかったため1800年代初めにローヌのエルミタージュから持ち込まれた樹がまだ多く存在している。プラムのアロマにオークのヒント。スムーズでしっかりとした骨格と濃厚なフルーツにきめ細かいタンニンが印象的。ステーキ、ラム、肉メインのピザやパスタ料理などと、熟成したチェダーチーズにもよく合う。 Alc.14.5% シラズ 100%			
8004	フューチャーズ・バロッサ・シラズ '07	Futures Barossa Shiraz '07	南オーストラリア州バロッサ	¥4,500
	選り抜かれた収穫量が少なく樹齢の高いバロッサの畑数箇所からの果実を使用。深い赤色で中心部は濃厚、淵は鮮やか。プラム、モカ・チョコレート、リコリッシュ(八角から作った生飴の菓子)が香しい。濃厚で滑らかな口当たり、凝縮されたフルーツと収量が低い畑のシラズならではのしっかりしたタンニンと長い余韻が素晴らしい。 Alc.14.5% シラズ 100%			
7803	メンター '05	Mentor '05	南オーストラリア州バロッサ・ヴァレー	¥5,000
	3年間連続した非常に良いヴィンテージ。収穫量 5t弱/ha、赤土の土壌に二段式の棚。樹齢60年を越した畑からきている果実。深い色でバロッサカベルネ特有の黒スグリ、杉にミントの香り。口当りはカシスが印象的だが、チョコとバニラの特徴がオークとフルーツのバランスの良さを物語る。鴨、アヒル、その他の旨味の強い狩肉。子羊のすね肉や年季が入ったチェダー等とも美味しい。10年間以上のセラーリングが期待できる。 Alc.14.0% カベルネ・ソーヴィニオン 100%			

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7552	8 ソングズ・シラーズ '04	8 Songs Shiraz '04	南オーストラリア州バロッサ・ヴァレー	¥6,360
<p>バロッサ地方の特徴がよく出ていた良年。ストーンウェルとライト・パス地域にある収穫量が1t/ha 弱ほどの古樹畑の果実を使用。きれいなダーク・チェリー色、深いガーネット色がかかっている。チョコレート、森の果物とスパイスの香りに深く贅沢なフルーツ。しっかりしたタンニンが美味しい。バロッサの名門、ピーターレーマンからの気品あふれる一本。 Alc.14.5% ティーズ 100%</p>				
7542	ストーンウェル・シラーズ '04	Stonewell Shiraz '04	南オーストラリア州バロッサ	¥7,500
<p>ピーターレーマンが、その年で最高と認めた選りすぐりのヴィンヤードからの葡萄を使用して造られるフラッグ・シップ・ワイン。最年長の樹は1885年に植えられたもので収穫量は3.7t/ha以下深く艶のあるガーネット色、完熟プラムとチョコレート、ミントの香り。凝縮されたフルーツの風味と滑らかで豊富なタンニンが素晴らしいバランスで存在。 Alc.14.5% ティーズ 100%</p>				
7801	貴腐セミヨン(375ml) S'09	Botrytis Semillon (375ml) S'09	南オーストラリア州バロッサ	¥2,800
<p>バラ川沿いにある東西に棚が走っているピーターレーマン・セミヨン専用の畑から。綺麗な金色のこのワインは歳を重ねることでもっと深い色合いに変化する。トロピカル・フルーツのアロマとシトラスのヒントが舌の中ほどに贅沢に広がる。複雑でデリケートな酸は骨格をしっかりまとめている。青カビチーズ、フルーツ・フランや暖かいプディングなどと。 Alc.11.5% セミヨン 100% 残糖 123g/L</p>				
8075	ザ・キング '99	The King '99	南オーストラリア州バロッサ	¥3,000
<p>3・4日間皮ごと発酵してからブランディーで酒精強化。明るいガーネット色にレンガ色の淵のワイン。フルーツ・ケーキとリコリッシュ(オーストラリアの八角味の菓子)のアロマが口いっぱいに広がるがしっかりした形のワイン。滑らかだがスパイシーでドライな美味しさ。スティルトンと胡桃、フルーツ・ケーキ、チョコレートなどと。 Alc.19.5% ティーズ 55%/トウカガ 45% 残糖 92g/L</p>				
<p>Picardy ピカールディ</p> <p>モス・ウッドの創設者、ビル・パネルがウエスタンオーストラリア・ペンバートンに設立したワイナリー。ブルゴーニュでのブドウ栽培、醸造経験を経て造り出されるワインは、豊かさや繊細さをあわせ持ち、そのスタイルは、ピカールディが目指すブルゴーニュのトップワインを彷彿とさせる。</p>				
7190	シャルドネ '07	Chardonnay '07	西オーストラリア州ペンバートン	¥4,200
<p>強風や曇りの日が多く、春の天候には恵まれなかった。しかし、その後は理想的な天候で、シャルドネにとっては、非常にすぐれた年になった。偉大なシャルドネに見える洋梨、黄桃、パイナップルなどの風味にまだ若い固さはあるが、将来性を感じさせる酒体はしっかり備わっている。 Alc.13.0% シャルドネ 100%</p>				
7387	シラーズ '07	Shiraz '07	西オーストラリア州ペンバートン	¥3,860
<p>通常はグルナッシュをブレンドするところをより繊細なニュアンスをだすためにマルベックを少量ブレンドしたピカールディのセンスが光る逸品。スパイシーなベリーのアロマと白胡椒、レーズンと少量のヴィオニエからくる花の香り。厚みがありベリー、プラム、スパイスに加え、ヴィオニエから来る絹のように滑らかなタンニンが長く長い余韻を残す。 Alc.13.5% ティーズ 97%/ヴィオニエ 2%/マルベック 1%</p>				
8017	ピノ・ノワール '08	Pinot Noir '08	西オーストラリア州ペンバートン	¥4,250
<p>2008年は特にピノにとって良好な年。プラムやチェリーなどの赤系果実、凝縮した果実味で、きめ細かいタンニン。長期熟成のポテンシャルを充分に感じさせるが、今飲んで美味しい。 Alc.14.0% ピノ・ノワール 100%</p>				
7550	テット・ド・キュベ・ピノ・ノワール '07	Tete de Cuvee Pinot Noir '07	西オーストラリア州ペンバートン	¥6,500
<p>テット・ド・キュベとは、その年の最高と言う意味で、ビル&ダン・パネル父子が偉大なバーガンディ・スタイルのピノ・ノワールをオーストラリアで造るためにはじめた。通常のリザーブのように樽を選ぶのではなく、畑の一面を特別にケアし、バーガンディに近いストラクチャーを持つワインを造ろうとするもの。2007年は、最高の年といわれる2005年に匹敵するような年。2005年よりはエレガントだが、長い熟成が楽しめる。 Alc.13.5% ピノ・ノワール 100%</p>				
<p>Pierro ピエロ</p> <p>ワインにある緻密な構成と優雅な風味は、醸造家マイケル・ベターキンの人柄を表す。1998年には世界のトップ・シャルドネを集めたカレン・インターナショナル・シャルドネ・テイस्टィングで、消費者選出部門第1位に。従来はカベルネ・ソーヴィニオンが有名だったが、これを期にシャルドネの名手としても一躍有名に。</p>				
8243	ファイアー・ガリー・セミヨン・ソーヴィニオン・ブラン S'10	Fire Gully Semillon Sauvignon Blanc S'10	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥2,580
<p>良好なヴィンテージ。1988年植樹の畑から、早朝手摘みでブドウが傷つかないように10kgの収穫箱ごとに収穫し一夜冷蔵させる。丁寧に選果の上、房ごとゆっくりと圧搾して発酵。芳香高く鮮やかなトロピカル・フルーツと生き生きとした駆り立ての芝の香りが特徴的。熟れたトロピカル・フルーツと新鮮な酸、味の深さとインパクトがとてつもない。 Alc.13.5% セミヨン 70%/ソーヴィニオン・ブラン 30%</p>				
6725	ファイアー・ガリー・シャルドネ S'07	Fire Gully Chardonnay S'07	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥3,500
<p>2007年にマーガレット・リヴァーで最も成功した品種はシャルドネかもしれないと思わせるほどの内容。ライム、ピンクの花、ピーチの華やかな香りに火打石や鉛筆の芯のような鉱物的ニュアンス。ふくよかで複雑な味わいは、さすがにシャルドネの名手。 Alc.14.0% シャルドネ</p>				
7166	セミヨン・ソーヴィニオン・ブラン S'08	Semillon Sauvignon Blanc S'08	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥3,500
<p>シトラス、ハチミツ、トロピカルフルーツの香り。かすかにスナックエンドウ豆やハーブの香りもある。全体的にキリッとした酸が特徴的であり、フィニッシュはドライで余韻が長い。ほのかなクリーミーさも感じられる。2005年以後の素晴らしいヴィンテージ。 Alc.13.5% セミヨン/ソーヴィニオン・ブラン/シャルドネ</p>				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とヴィンテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7858	シャルドネ S'08	Chardonnay S'08	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥7,200
<p>優しいシダ、微かなグレープフルーツ、白桃の香り。上品でデリケート、ピュアで凝縮したネクターの味わい。緻密なストラクチャーとすっきりしたドライなフィニッシュ。新鮮でデリケートな味わいは瓶熟と共に複雑でクリーミーな質感を生む。2007年10月開花期に雨・風・雹があり収量は減少。その後は完璧な気候。</p> <p>Alc.14.0% シャルドネ100%</p>				
8241	ファイアー・ガリー・カベルネ・ソーヴィニオン・メルロ S'08	Fire Gully Cabernet Sauvignon Merlot S'08	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥2,580
<p>ウィリアムブラップにあるファイアーガリー・ヴィンヤードで砂利混じりのローム層の下に粘土層の二段土壌。栽培方法はスコットヘンリー。12ヶ月間フレンチオークの大樽で熟成。深い赤色でベリーとスパイシーなオークのアロマが美味しい。口当たりも熟れたベリー、プラム、ダーク・チェリーが盛りだくさんできめ細かいタンニンがワインを支えている。</p> <p>Alc.14.5% カベルネ・ソーヴィニオン46%/メルロ41%/カベルネ・フラン13%</p>				
7949	ファイアー・ガリー・シラズ・ヴィオニエ S'08	Fire Gully Shiraz Viognier S'08	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥3,150
<p>1992年と1997年植樹の自社畑葡萄使用。ピエロ初の試み、シラズ・ヴィオニエだが、ペターキン氏は非常に満足の出来と言う。9.7%のヴィオニエを混醸させた。野生の生き活きたハーブ、桑の香り、熟したプラムの味わい、口当りはシルクのように滑らかで粘性もあり、親しみ易さを感じるジュシーでフレッシュ感溢れるワイン。</p> <p>Alc.14.5% シラズ90.3%/ヴィオニエ9.7%</p>				
7192	カベルネ・ソーヴィニオン・メルロ・リザーヴ '04	Cabernet Sauvignon Merlot Reserve '04	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥8,000
<p>ピエロの赤ブドウの区画は年々品質がたかまっている。この年はベストな年のひとつ。極めて香り高く、力強いダーク・プラムを感じ、シーダーも上手く絡みあう好印象、渋みはまるやかで柔らかく、上品の味わいを演出している。</p> <p>Alc.13.0% カベルネ・ソーヴィニオン/メルロ/カベルネ・フラン/ブティグエルト/メルロ</p>				
<p>Pipers Brook パイパーズ・ブルックク</p> <p>クレリナー社がタスマニアに所有するワイナリーのプレミアム・レンジ。シャルドネ、ピノ・ノワールを中心にリースリング、ゲヴェルツトラミネールなど、エレガントで繊細、香り高く、引き締まったスタイルのワインを造り出している。</p>				
7515	クレッグリンガー・ブリュット '03	Kreglinger Brut '03	タスマニア州パイパーズ・リヴァー	¥5,200
<p>きめ細かい泡、ビスケット、蜂蜜、ヌガー、スパイス、リンゴ、カシューナッツに鉱物のブーケ。きめ細かい泡と焼きたてのアップルパイにバニラとミネラル、海苔などの複雑な味。新鮮だが酸の余韻が長く続く。南緯41度で海岸沿いにある涼しい南南東を向いた傾斜にある玄武岩土壌の畑でシャンパーニュ地方と日照条件が酷似している。瓶内二次発酵。</p> <p>Alc.12.5% ピノ・ノワール60%/シャルドネ40%</p>				
7518	リースリング S'09	Riesling S'09	タスマニア州パイパーズ・リヴァー	¥3,000
<p>赤土火山岩土壌から味が凝縮され天然の酸が高い果実ができた。ライム・グリーンの色合い、グアバ、バニラ・ピーンズとシトラスの皮のアロマにレモングラス、パイナップル、りんごの花、そして石灰のニュアンス。口当りはグアバ、レモンの皮、ライム・ジュース、パイナップルに洋ナシ。</p> <p>Alc.13.0% リースリング100% 残糖3.6g/L</p>				
7465	シャルドネ S'07	Chardonnay S'07	タスマニア州パイパーズ・リヴァー	¥3,800
<p>畑はバス海峡を見下ろす低収獲の自社畑。平均樹齢15年で一切灌漑無し。明るい黄緑掛かった色合い、青りんご、洋ナシ、シトラス、ライムに鉱物と岩塩の複雑な香り。口当りは酸が新鮮で、ジンジャー、りんご、ピーチに多少のナッツ、バニラ・ピーンが美味しい。大きく重いというよりは若さと鮮やかさが魅力のワイン。</p> <p>Alc.13.5% シャルドネ100%</p>				
7182	ピノ・ノワール S'07	Pinot Noir S'07	タスマニア州パイパーズ・リヴァー	¥3,860
<p>鮮やかなルビー・レッド、花やベリー、チェリーに続き、革、ダーク・チョコレートやフレンチ・オーク由来のバニラ香も魅力的に広がる。味わいは濃縮した柔らかい果実味と心地よいピノ・ノワールのシルキーなタンニン。オープン・ファーマンターで発酵、バスケット・プレスで丁寧に絞る。フレンチオークで11-12ヶ月間熟成。</p> <p>Alc.13.5% ピノ・ノワール</p>				
<p>Stonier ストニア</p> <p>1970年代初め、モーニングトン半島にブドウ栽培を復活させるパイオニアとなったブティック・ワイナリー。ワインは涼しい地方の特徴を示し、エレガントで控えめながら、ボディがしっかりした上品な風味。シャルドネとピノ・ノワールに特化して高い評価を受けているが、特にリザーヴ・シリーズは数々の賞を受けている。</p>				
7919	シャルドネ S'08	Chardonnay S'08	ヴィクトリア州モーニングトン半島	¥3,500
<p>例年より暖かいヴィンテージだったため、鮮やかでふくよかな葡萄となった。薄く緑がかかった金色で、レモンや花とエキゾチックな果実味と、蜂蜜にスパイシー・オークの香りが魅力的である。レモン・シャーベットの印象で始まり、徐々に味わいに厚みを感じ、クリーミーな余韻が長く継続する。</p> <p>Alc.14.0% シャルドネ100%</p>				
6890	リザーヴ・シャルドネ S'06	Reserve Chardonnay S'06	ヴィクトリア州モーニングトン半島	¥6,500
<p>記録的に暑くて乾燥した年で、ピノ・ノワール同様、メリックス地方の涼しい場所にあるリザーヴの畑も、通年より早いヴィンテージ。レモン、ピーチ、ヘーゼルナッツの凝縮した果実、エレガントなミネラル感、クリーミーな口当たり。バランスの良い長い余韻と、クリーンな酸のフィニッシュ。</p> <p>Alc.13.5% シャルドネ</p>				
7920	ピノ・ノワール S'09	Pinot Noir S'09	ヴィクトリア州モーニングトン半島	¥3,500
<p>涼しい年で収量は少な目、味わいは凝縮した。鮮やかなルビー・レッドにチェリーとスモモ、そしてフレンチ・オークの複雑なアロマのワイン。口当たりにもチェリーとプラムの味が目立ち、きめ細かいタンニンがワインに厚みを与えている。</p> <p>Alc.13.0% ピノ・ノワール100%</p>				

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
Tahbilk タービルク				
1860年から続くクラシックなワイナリー。特徴は老木が多いこと。1864年に植えられたシラーズなど濃縮した強いワインを生み出している。またオーストラリアにおけるマルサンヌ生産のバイオニアの存在で、特に100%マルサンヌで造られるワインは、世界的にもユニーク。				
7860	マルサンヌ S'09	Marsanne S'09	ヴィクトリア州ナガンビー・レイクス	¥1,980
マルサンヌは世界的にも生産量が少なく、この品種がタービルクに最初に植えられたのは1860年代だが、今では当初の樹は残っていない。現在のマルサンヌは1927年に植えられたもので、恐らく世界で最も樹齢が高い。白い花、レモン、シトラスの風味が爽やかで、しっかりした酸があるため驚くほど長熟。 <i>Alc.13.5% マルサンヌ</i>				
8077	シャルドネ S'09	Chardonnay S'09	ヴィクトリア州ナガンビー・レイクス	¥2,500
暖かく乾燥した年で凝縮された果実ができた。水はけの良い砂を多く含んだローム層の畑。栽培方法は針金一本を使った整枝方法とVSPのコンビネーション、メンドーザ・クローン使用。マストを5-10度に冷やしコンピューター制御された圧搾機で果汁を搾り出し木樽に移して発酵。10-15日後に発酵が終わってから今度はフレンチ・オークの樽でさらに12ヶ月発酵。樽発酵熟成由来のシナモンやヴァニリン・オークの香り、メロン、ピーチ、グレープ・フルーツ、パイナップルなどいろいろなフルーツも感じられる。 <i>Alc.13.0% シャルドネ100%</i>				
7932	シラーズ S'06	Shiraz S'06	ヴィクトリア州ナガンビー・レイクス	¥2,800
春先の霜で新芽に冷害が及んだため収穫量は少なかったが、収穫された果実は非常に高品質。年を取った樹は手作業で、若い樹は機械で収穫して、オープン発酵槽で発酵してから、10%新しいフレンチオークの樽に、少量をアメリカン・オークの樽で18ヶ月間熟成。また100年以上も経つ古いカスクもワインの熟成に使用された。 <i>Alc.14.0% シラーズ100%</i>				
7931	カベルネ・ソーヴィニヨン S'07	Cabernet Sauvignon S'07	ヴィクトリア州ナガンビー・レイクス	¥2,800
春先の霜で新芽に冷害が及んだため収穫量は少なかったが、収穫された果実は非常に高品質だった。年を取った樹は手作業で、若い樹は機械で収穫。6つの畑からの果実を使用。100年以上も経つ古いカスクもワインの熟成に使用し、伝統的なワイン造りを大切に守りぬいている。黒系果実、ミント、葉巻などの味が凝縮、力強く野生的な印象のワイン。 <i>Alc.14.0% カベルネ・ソーヴィニヨン100%</i>				
4543	1860 ヴァインズ・シラーズ '99	1860 Vines Shiraz '99	ヴィクトリア州ナガンビー・レイクス	¥15,000
1860年に植えられた貴重な老木。フィロキセラ進入以前に植えられたため接木しない自根。フレンチ・オークの新樽と古樽で18ヶ月間熟成。老木ならではの濃縮した果実味。プラム、ブラックベリー、ミント、アニス、土、チョコなどの香り。緻密できめ細かな味わい。300ケースのみ生産。 <i>Alc.14.0% シラーズ100%</i>				
Tamar Ridge テイマー・リッジ				
タスマニアの涼しい気候を生かしたエレガントで個性豊かなワイン造りを目指すこの州を代表するプレミアム・ワインメーカー。世界的権威のブドウ栽培学者リチャード・スマート博士の協力とミスター・タスマニア、アンドリュー・ピーリーの腕により、品質向上がめざましい。今後目が離せない期待のワイナリー。				
8139	シャルドネ・ピノ・ノワール NV	Chardonnay Pinot Noir NV	タスマニア州テイマー・ヴァレー	¥3,500
一次発酵を25%古いフレンチ・オークの樽で3ヶ月間行ってから瓶詰めし、第二次発酵はボトルで。2年間澱と一緒に熟成してから2011年2月にデゴルジュマン。新鮮で芳香性高い青リンゴとシトラスに、トースト、酵母などが混ざった複雑な香り。リンゴ、グレープフルーツ、レモンのシャルドネの特徴がピノ・ノワールからくるイチゴの特徴により一層引き立てられている。 <i>Alc.12.0% シャルドネ59.7%/ピノ・ノワール40.3%</i>				
7933	デヴィルズ・コーナー・リースリング S'08	Devil's Corner Riesling S'08	タスマニア州テイマー・ヴァレー	¥2,150
暖かいヴィンテージだったので、果実が綺麗に熟した。黄色い粘土層の上に粘土質のローム層の土壌。機械収穫の後即圧搾し、冷温安定してから澱抜き。ステンレスタンクで12度の低温で発酵。果実の風味を最大限に残すためにオークは使用していない。ライム、パッション・フルーツ、トロピカル・フルーツにスパイスのニュアンスもある香り、ほのかなナツメグの香り。口の中ではシトラスのキリッとした酸が輪郭を彩り、長い余韻。アジアン・テイストのお料理と相性抜群。 <i>Alc.12.0% リースリング100% 残糖8.9g/L</i>				
7115	ケイエナ・ヴィンヤード・ソーヴィニヨン・ブラン S'08	Kayena Vineyard Sauvignon Blanc S'08	タスマニア州テイマー・ヴァレー	¥2,500
新鮮な青草、フローラルなアロマとパッションフルーツなど、熟した果実の凝縮感ある風味。澆刺とした酸が味わいの長さや新鮮さ。テイマー地区西側ケイエナにある自社畑のブドウ100%。プレス後、果皮との接触をできるだけ少なくし、ステンレスで低温発酵し果実の新鮮さを保つ。 <i>Alc.13.0% ソーヴィニヨン・ブラン100%</i>				
7007	ケイエナ・ヴィンヤード・シャルドネ S'07	Kayena Vineyard Chardonnay S'07	タスマニア州テイマー・ヴァレー	¥3,000
タスマニアでは比較的規模が大きく質と価格のバランスで定評。テイマー地区西部の自社畑ケイエナのシャルドネ使用。2007年は穏やかな日照が続き、シトラス、黄桃を思わせる果実の風味とバランス良いオークが調和。若いうちは爽やかさと飲みやすさが楽しめるが、熟成により複雑さが出る。マロラクティック発酵約30%。白ワイン・ソースの鶏やパスタなどに。				
<i>Alc.13.5% シャルドネ100%</i>				
8180	デヴィルズ・コーナー・ピノ・ノワール S'10	Devil's Corner Pinot Noir S'10	タスマニア州テイマー・ヴァレー	¥2,350
ケイエナを含む3つのヴィンヤードの果実を使用。クロゾールという酸性の土壌。機械収穫後除梗して、ロータリー・ファーマンタで発酵。95%はステンレスタンクで熟成させ、残り5%はフレンチ・オークの古めの大樽で熟成。近代的なピノ・ノワールの醸造方で造られたワイン。鮮やかで赤い果実を中心としたフルーティーさが特徴の若飲みタイプ。 <i>Alc.13.5% ピノ・ノワール100%</i>				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とヴィンテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
8125	ケイエナ・ヴィンヤード・ピノ・ノワール S'09	Kayena Vineyard Pinot Noir S'09	タスマニア州テイマー・ヴァレー	¥3,500
<p>澄んだ朱色でチェリーと熟れたプラムのアロマに微かなスモーキーなオークの香り。舌先には熟れたプラム、桑の実、ローガン・ベリーが目立ち、しっかりした酸と絹のように滑らかなタンニンがワインを最後まで締めている。樽熟成の甲斐あり、スパイス・オークの複雑さがフルーツとのバランスを整えている。ダックのロースト、又はコンフィをお楽しみ下さい。</p> <p><i>Alc.13.0% ピノ・ノワール100%</i></p>				



Voyager Estate
ボエジャー・エステート

設立者マイケル・ライトは、世界有数のプレミアム・ワイン産地マーガレット・リバーでルーウィン・エステートに隣接するこのワイナリーを購入。豊富な資金を投入しワールド・クラスのワイン造りに成功した。2002年にはワインステート誌によって「オーストラリア・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」に選出。

7864	ソーヴィニオン・ブラン・セミヨン S'09	Sauvignon Blanc Semillon S'09	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥2,850
<p>ネクタリン、グーズベリー、レモンの花、シトラスの種、オレンジの皮などアロマ。鮮やかで新鮮なグーズベリーとシトラスの風味。2009年は、夏から秋にかけて乾燥して暖かい日々が続く、成熟期を通して大きな気温の変化もなく、質のよい果実ができた。</p> <p><i>Alc.13.2% ソーヴィニオン・ブラン60%/セミヨン38%/シャルドネ2%</i></p>				



8245	シャルドネ S'08	Chardonnay S'08	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥4,500
<p>手摘み収穫し低温漬け置き。房ごと压榨し、40%新、40%2年目、20%3年目の仏産樽発酵。15%はMLF。そのままバトナージュしながら9ヶ月間熟成。シトラスの花のつぼみ、チョーク、ジャスミンの香り。フルーツ重視、グレープ・フルーツ、ピーチ、メロンにカシュー・ナッツ、アーモンドなど違った角度も含めた複雑な奥行きのある味。</p> <p><i>Alc.13.3% シャルドネ100%</i></p>				



8246	ガート・バイ・シー (ガベルネ・メルロ) S'09	Girt By Sea Cabernet Merlot S'09	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥3,000
<p>夏・秋と非常に穏やかなインディアン・サマーが続く良いヴィンテージとなった。フレンチとアメリカン・オークの新樽と一度使用済みの樽で12ヶ月間熟成。ルビーがかかった赤色のワイン。カシス、桑の実とヴァニリン・オークの香りが落ちついた粉っぽい杉の特徴を引き立てている。Lean&Green(軽量瓶、100%リサイクル可)を使用。</p> <p><i>Alc.14.0% ガベルネ・ソーヴィニオン47%/メルロ44%/シテズ8%/メルロ1%</i></p>				



7866	シラーズ S'08	Shiraz S'08	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥3,850
<p>マーガレット・リヴァーの砂利質土壌と海洋性気候が、芳醇で、赤紫の色濃いシラーズを造る。ブラックベリー、ブルーベリー、プラムにの黒い果実のインパクトに微かなバニラのニュアンス。バランスの良い味わいときめ細かいタンニンが滑らかな口当たり。2008年は、5トン/haと収量は低めだがタンニンが素晴らしく熟した。</p> <p><i>Alc.14.0% シテズ95%/メルロ5%</i></p>				



8244	カベルネ・メルロ S'05	Cabernet Merlot S'05	西オーストラリア州マーガレット・リヴァー	¥6,000
<p>最良のヴィンテージ。主に樹齢28年のブドウと若木を使用。発酵後、50%新樽、50%は2年目の仏産樽で24ヶ月間熟成。深いルビー色にすみれ色がかかった綺麗なワイン。カシス、スマイル、ブラックベリー、チェリー、ダーク・チョコレートなど複雑な香り。ダーク・ベリーなどの肉厚な果実味とエレガントな樽香が調和して素晴らしい仕上がり。</p> <p><i>Alc.14.0% ガベルネ・ソーヴィニオン79%/メルロ15%/メルロ5%/プティヴェルト1%</i></p>				



Yarra Yering
ヤラ・イエリグ

ヤラ・ヴァレー復活の先駆者、故Dr.ベイヤリー・カローダスの意志を受け継ぐスーパー・プレミアム・ワイナリー。冷涼なヤラ・ヴァレーの特徴を生かし、その品質へのこだわりがフィネスなワインを生み出す。キメ細やかな造り、熟成でより真価をはき出すワインは、現地でも即Sold outになってしまう程の人気。

7658	シャルドネ '07	Chardonnay '07	ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー	¥9,500
<p>1969年に植えられたブドウのみを使用。1立方メートルの木製の枠で作られたステンレス・スチールの発酵層で発酵してから小さいフレンチ・オークの樽で熟成(40%新樽)。100%マロラクティック発酵のため、酸味が抑えられ、柔らかさ・丸みがおいしい。豊かさや芳香、そしてフリンティーな口当たり。長期のボトル熟成がお勧め。</p> <p><i>Alc.13.4% シャルドネ100%</i></p>				

7659	ドライ・レッド No.1 '07	Dry Red No.1 '07	ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー	¥9,500
<p>クラレット・スタイルのクラシック。味わいはさほど重たくなく、アルコール分も低い、「これでもか」というほど100%新樽の影響を受け、素晴らしいワインに仕上がっている。1993年にこのブレンドのマセラシオンをしたブドウの割合を多くしてからタンニンバランスが向上し、フルーツは多少控えめとなった。1989年にはジャンシス・ロビンソンが世界のワイン上位40位を示した本にこのブレンドを載せている。ある程度のボトル熟成をすることをお勧め。</p> <p><i>Alc.12.3% ガベルネ・ソーヴィニオン/メルロ/メルロ/プティヴェルト</i></p>				

7660	ピノ・ノワール '07	Pinot Noir '07	ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー	¥9,500
<p>ヤラ・ヴァレーの中でも特に古いヴィンヤード。土壌にはほとんど手を加えず、灌漑をせずに育てている。1立方メートルの木製の枠で作られたステンレス・スチールの発酵層で発酵してから小さいフレンチ・オークの樽で熟成。濃厚で寛大な甘いイチゴ、プラム、アニス、ピーチの香りに絹のように滑らかな口当りで味が柔らかいが口いっぱいに終わりまで広がる。熟成させるともっとおいしくなる。</p> <p><i>Alc.13.5% ピノ・ノワール100%</i></p>				

5892	ドライ・レッド No.2 '04	Dry Red No.2 '04	ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー	¥10,000
<p>今までで最もソフトで滑らか。チェリー・リキュールにアーモンドやアンズ、スマイルのニュアンスがあり、ローヌ・ブレンドなのにどこかバルバレスコを思わせるような味わい。タンニンは豊かだがソフトでゴツゴツした感じがなく、いいボリューム感を生み出している。今まではシェリーのようなナツティさを感じるヴィンテージが多かったが、この2004年はアマレット・ディ・サローノやヘーゼルナッツ・リキュールを思わせるナツティさ。</p> <p><i>Alc.14.0% シテズ95%/メルロ&グレイブ5%</i></p>				

蔵元別オーストラリア

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
3587	アンダーヒル・シラーズ '01	Underhill Shiraz '01	ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー	¥13,400
シラーズ 100%。ドライ・レッド No.2 に比べるとソフトな味わいで、フルーツ香とスパイス香が強い。プラム、ナッツ、ユーカリ、バルサム、ラズベリー、醤油、動物などの香り。ミディアム・ボディできれいな酸味のあるフィニッシュ。カカオやスモークなどの余韻。 Alc.13.0% シェア				
2833	ポートソーツ '99	Portsorts '99	ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー	¥10,000
ポルトガルのポートに使われるトゥーリガ・ナショナルなど数品種をブランドし、マクラレン・ヴェイルの蒸留業者に特別に造らせたスピリッツを添加。高級なスコッチと甘い赤ワインを混ぜたような味わい。まだスピリッツがワインに馴染んでいないが、それでも品質の高さがはっきりと伝わってくる複雑さと洗練さがある。10年以上寝かせてみたい。 Alc.19.5% その他赤				
Yering Station イエリング・ステーション				
1838年にヤラ・ヴァレーで最初にブドウを植えたのがイエリングステーション。涼しい気候を生かしたブドウから、香り高く滑らかでエレガントなワインを生み出している。歴史的建造物であるそのワイナリーは、評判の高いレストラン、美術館、宿泊施設、セラドアなども併設、ワイン・ツーリズムにも非常に力を入れている。				
6975	シラーズ・ヴィオニエ S'06	Shiraz Viognier S'06	ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー	¥3,600
ヤラ・ヴァレーの老舗ワイナリーの力強いクラシックで上品なシラーズ・ヴィオニエ。色濃い果実香り、シラーズのダーク・フルーツ、スパイス、ペッパーの風味とヴィオニエのフローラル香。凝縮感がありながらエレガントでしなやかな味わいと長い余韻。2006年は温暖な年。36%新樽で11ヶ月樽熟成。 Alc.14.5% シェア 95%/ヴィオニエ5%				
7185	ピノ・ノワール S'07	Pinot Noir S'07	ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー	¥3,600
樹齢は11-24年と高く、畑は黒土のローム層が白と黄色の粘土土壌を覆う土壌。ラズベリー、バニラ・ビーンにスパイスと土の温かく複雑なアロマ。冷涼地のためタンニンはデリケートで、フルーツとの良いバランス。収量は1.4t/haと少なく、全房による樽発酵は2%と少なめ。フレンチの小樽で11ヶ月熟成。マロラクティック発酵100%。新樽比率は20%ほど。 Alc.13.0% ピノ・ノワール100%				
6974	リザーヴ・ピノ・ノワール S'06	Reserve Pinot Noir S'06	ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレー	¥8,600
自然の酸味と甘味の調和が取れた素晴らしい年。ガーネット色でバラ、ブラック・チェリーとスパイスにかすかな桜の樹のアロマが印象的。エレガント、リッチなピノ、プラムにスパイス・オークのバランスと絹のような滑らかさ、長い余韻。 Alc.13.5% ピノ・ノワール100%				

ニュージーランド

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
Ata Rangī アタ・ランギ				
マーティンボローで最初にワイン造りを始めた5大ワイナリーの一つで現在でもニュージーランドを代表するピノの名手。妥協ない品質重視の葡萄栽培とワイン造りで、独特の複雑さ、凝縮感と深みのある洗練されたスタイルのワインを造りだす。アタ・ランギとはマオリの言葉で“新しい始まり、夜明けの空”。				
8158	ソーヴィニオン・ブラン S'10	Sauvignon Blanc S'10	マーティンボロー	¥3,200
リズモア、ワイオラなど数箇所の畑から、手摘み収穫。破碎及び搾汁後、90%をステンレス槽、10%を3年目の仏産樽で低温発酵。パッション・フルーツ、レモングラス、クチナシ、ゲーズベリー、ジンジャー、ピンク・グレープフルーツなど複雑さが旨く絡むみ、充実感を与える。濃厚ながらバランスが取れていて余韻も長くクラシックなワイン。 Alc.13.5% ソーヴィニオン・ブラン100%				
7953	ピートリー・シャルドネ S'09	Petrie Chardonnay S'09	ワイララバ	¥3,800
ピートリー・ヴィンヤードはマーティンボローから約20分北にあり、川砂利土壌。樹齢20年。黄桃と焼きたてのアーモンド・カスタード・クロワッサン。続いてシトラスとその長く凝縮された酸味に火打石のようなミネラル感とスパイス・オークがアクセントになる。2008年は安定した年で、ピートリーとしては最良ともいえる出来栄。 Alc.13.5% シャルドネ100%				
7777	クレイグホール・シャルドネ S'08	Craighall Chardonnay S'08	マーティンボロー	¥5,600
クレイグホールは非常に収量の少ない20年以上前の植樹のメンドーザ・クローンの畑でアタ・ランギの隣の畑。白桃とオレンジの花の香りがフレンチ・オークから来るイチジク、蜂蜜、スパイスに引き立てられている。長い余韻とミネラル感のバランスがすばらしい。 Alc.13.5% シャルドネ100%				
8159	サマー・ロゼ S'10	Summer Rose S'10	マーティンボロー	¥2,750
ボルドーブレンド、大体1/3ずつ配合している。破碎後ステンレス槽に一夜漬け置き、果汁にピンク色が付き出したところで圧搾してステンレス槽で低温安定させる。発酵が完全終了後にそのまま熟成。フルーツ重視で鮮やかなワイン。スイカ、クランベリー、イチゴなど夏の果物盛りだくさん。若いうちが飲み頃で夏場に冷やして飲むのが特にお勧め。 Alc.13.5% メロ/カベルネ・ソーヴィニオン/カベルネ・フラン				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とワインの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7636	クリムゾン・ピノ・ノワール S'09	Crimson Pinot Noir S'09	マーティンボロー	¥4,100
<p>ダーク・チェリーと土っぽい複雑さの香りが穏やかで良年を物語る。果皮と熟した種のタンニン両方に多種特徴が出ていてワインを美味しくしている。複雑で肉っぽい旨みとバラの香りを持ち合わせていて、長く贅沢な余韻。収益の一部がクリムゾン・プロジェクトというNZ固有自然保護基金に寄付される。</p> <p><i>Alc.14.0% ピノ・ノワール100%</i></p>				
7768	セブレ S'07	Celebre S'07	マーティンボロー	¥4,500
<p>ワイナリー全体の栽培面積は地元栽培者から取り寄せる分も含めると48ha。メルロとシラーは自社畑、カベルネはマーティンボローの栽培者から。ブルーベリー、黒スグリのアロマに鮮やかなフルーツの味ときめ細かいタンニン。長く滑らかな余韻がこのワインをエレガントに仕上げる。</p> <p><i>Alc.13.5% メルロ40%/シテ30%/カベルネ・ソーヴィニオン&カベルネ・フラン30%</i></p>				
7757	ピノ・ノワール S'08	Pinot Noir S'08	マーティンボロー	¥8,500
<p>2008年は乾燥して穏やかな良い気候。収穫量も理想的。アタランギ最年長29歳の畑から収穫した果実を主に使用。手作業で収穫、果実の95%を除梗、残りを房のまま破碎せずに発酵。5tの槽で自然酵母を使って最高32度で醸造、手作業で循環。合計3-4週間、クローン・ヴィンヤードを分けて発酵。12ヶ月間25%新しいフレンチ・オークの樽で熟成させ、フィルターを使わずにボトリング。熟れたスモモなどの赤い果実味が開栓後徐々にデリケートでヴェルヴェットのようなバラの香りが現れる。タンニンはきめ細かい。非常に長い余韻とフルーツの厚み。長期瓶熟可能。</p> <p><i>Alc.13.5% ピノ・ノワール100%</i></p>				
<p>Felton Road フェルトン・ロード</p> <p>南緯45度にある最南端のワイン産地に位置する。2000m級の山に囲まれた内陸にあり気候は準大陸性。収穫期の秋はブドウがゆっくり成熟し、良質の酸と糖度を得られる。パイオダイナミック手法を取り入れ醸造においても、「自然の力」を最も重視し、発酵は天然酵母、清澄やろ過などの人的介入も最小限に抑えている。</p>				
7609	リースリング S'09	Riesling S'09	セントラル・オタゴ	¥4,000
<p>全房プレス、天然酵母で発酵。外からの操作を最小限にとどめ、低いアルコール度で澁刺とした自然の酸と優雅さを表現。フローラル、アプリコットの豊かなブーケと味わい。果実・酸・残糖・ミネラル感がほぼ完璧に調和。残糖分は53g/Lあるが、すがすがしいフローラルなミネラル感が残るドライなフィニッシュ。</p> <p><i>Alc.10.0% リースリング 残糖53g/L</i></p>				
7541	シャルドネ・エルムズ S'09	Chardonnay Elms S'09	セントラル・オタゴ	¥4,200
<p>全房プレス、100%ステンレス・タンクで天然酵母により発酵。シュール・リーとマロラクティック発酵。花、リンゴ、微かなパイナップルのデリケートな香り、豊かでまろやかな味わいに調和したオーク。透明感のある果実が澁刺として爽やかな味わい。このスタイルはしばしばシャブリと比べられるが、特にこの年はシャブリ的な要素が強い。</p> <p><i>Alc.14.0% シャルドネ</i></p>				
7842	バンノックバーン・シャルドネ S'09	Bannockburn Chardonnay S'09	セントラル・オタゴ	¥5,200
<p>まだ若いうちはレモンの花、バラ、そしてヘーゼル・ナッツの香り。口当りは滑らかで果実の風味が豊かだが、しっかりした酸味がまとめられる。熟成によって複雑味を増すワイン。</p> <p><i>Alc.14.5% シャルドネ100%</i></p>				
7957	シャルドネ・ブロック 2 S'09	Chardonnay Block 2 S'09	セントラル・オタゴ	¥6,500
<p>ブロック2とは区画の名前で、この区画のシャルドネが特に素晴らしい個性があることから2001年よりシングル・ヴィンヤード・ワインとして単独で醸造されるようになった。全体的には冷涼な年となった2009年は透明感ある美しい酸が特徴的。</p> <p><i>Alc.14.0% シャルドネ100%</i></p>				
7811	バンノックバーン・ピノ・ノワール S'09	Bannockburn Pinot Noir S'09	セントラル・オタゴ	¥6,800
<p>平年なみの春、開花時期の天候が良く結実が多かったが、1月、2月が涼しく雨量が多かったため、グリーンハーヴェストして収穫量をおさえた。3月に入って暖かくなったので果実は健康に育った。スパイシーでチョコレート、スマイル、ダーク・チェリー、ラズベリーのアロマ。口当りは贅沢で厚みがあり細やかなタンニンが初めから最後まで感じられる。</p> <p><i>Alc.14.0% ピノ・ノワール100%</i></p>				
7810	ピノ・ノワール・カルヴァート S'09	Pinot Noir Calvert S'09	セントラル・オタゴ	¥8,000
<p>すみれ、バラ、色濃い果実の香り。複雑さのあるスパイス、ダークチェリー、チョコレートの味わい。力強いワインだが落ち着いたエレガントさを併せ持つ。2009年は夏が涼しく、1年で最も暑いはずの2月が涼しかったため、思い切った除葉と除房を行った。3月はまた暖かさがもどり、果実は順調に成熟し、収量は減少したが質の良いブドウができた。</p> <p><i>Alc.14.5% ピノ・ノワール100%</i></p>				
7809	ピノ・ノワール・コーニッシュ・ポイント S'09	Pinot Noir Cornish Point S'09	セントラル・オタゴ	¥8,000
<p>コーニッシュ・ポイント特有のスパイシーなアロマにスマイル・バラとシナモンのヒント。口当りは豪華で厚みがあり、でも自己主張が激しいわけではなく飲みやすい。舌の先から奥までスパイスが行き通っており、最後まで続く味が長期セラーリングを期待させる。</p> <p><i>Alc.14.5% ピノ・ノワール100%</i></p>				
<p>Herzog ヘルツォーク</p> <p>高級レストランも経営するヨーロッパ的ゴージャス・ワイナリー</p>				
3050	メルロ・カベルネ・ソーヴィニオン '99	Merlot Cabernet '99	マルボロー	¥8,500
<p>ラズベリー、ブラック・ベリー、スパイス、バニラ、タバコなどの香り。シルクのように滑らかで厚みのある味わい。しっかりした骨格がありバランスのよい構成。1本のブドウから1kgと収穫量を抑え、清澄もフィルターも行わない。</p> <p><i>Alc.14.0% メルロ60%/カベルネ・ソーヴィニオン/カベルネ・フラン/シラー</i></p>				

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
3993	ピノ・ノワール '02	Pinot Noir '02	マルボロー	¥8,500
<p>世界トップクラスのワインを造るため世界中を見て回りニュージーランドに移住したスイス人ハンス・ヘルツォークが手がける磨きぬかれた逸品。手で丁寧に摘み取ったブドウを4.5日間発酵させずに低温で浸漬し風味を抽出。天然酵母を用いて発酵を行いフレンチ・オーク樽で12ヶ月間熟成。深みのあるイチゴ、プラム、トリュフなどの香り。きめ細かなタンニンとポリフェノールのある味わい。時間とともにシナモン、クローブなどのやさしいスパイス香やトマト、ピーズなどの複雑さがあらわれる。</p> <p>Alc.14.0% ピノ・ノワール</p>				
3051	モンテプルチアーノ '00	Montepulciano '00	マルボロー	¥9,000
<p>サンジョヴェーゼの一種であるモンテプルチアーノ85%にカベルネ・フラン15%をブレンド。リッチでフルボディな赤。ラズベリー、ブラックベリー、レーズン、皮、スパイスなどの香り。フレンチ・オーク樽で24ヶ月間熟成。清澄もフィルターも行わない。</p> <p>Alc.14.3% モンテプルチアーノ85%/カベルネ・フラン15%</p>				
<p>Main Divide メイン・ディヴァイド</p> <p>ニュージーランドを代表するプレミアム・ワイナリー「ベガサス・ベイ」が手がける、ヴァリウーワイン。南島各地の栽培農家と協力し、産地特質を生かしたワインをプロデュース。「メイン・ディヴァイド」は南島を縦断する山脈の愛称。冷涼で美しく、ピュアな南島の産地特性を表現するワインという意味です。</p>				
8024	ソーヴィニオン・ブラン S'10	Sauvignon Blanc S'10	ワイパラ・ヴァレー	¥2,500
<p>水はけがよく、石が多い畑。パッション・フルーツとシトラスが印象的なワインで、その他グアヴァ、熟れたグーズベリー、採れたてのハーブ、特にタイムが感じられる。この香りとフルーツ重視の味とのバランスがまた良く、鮮やかだかドライな火打石も多く感じられる特徴的な余韻。</p> <p>Alc.13.7% ソーヴィニオン・ブラン100%</p>				
7815	リースリング S'09	Riesling S'09	ワイパラ・ヴァレー	¥2,600
<p>ライム、レモン、白桃、ネクタリンの風味にトロピカル・スパイスとライチの微かな香りがアクセント。凝縮した果実味がありながらもエレガントでスタイリッシュ。ミネラル感としっかりした酸味。微量にワインに残した発酵過程で発生した炭酸ガスが、爽やかな口当たり。和食、中華、スパイシー料理にも良い相性。</p> <p>Alc.11.5% リースリング100% 残糖31g/L</p>				
7895	ピノ・グリ S'10	Pinot Gris S'10	ワイパラ・ヴァレー	¥2,600
<p>水はけのよいワイパラ・ヴァレーの畑のブドウを使用。アルザス地方の伝統的な醸造法に従い、優しくブドウを圧搾して果汁を古いフレンチ・オーク樽で発酵、熟成。澱抜きはしない。新鮮な洋ナシとスパイスにジンジャーの香り。澱と一緒に熟成したことでさらにワインに厚みと複雑さが出ている。キリッとしたミネラル感と厚みのある味との相性抜群のワイン。</p> <p>Alc.13.5% ピノ・グリ100%</p>				
8162	メルロ・カベルネ S'08	Merlot Cabernet S'08	マルボロー	¥2,600
<p>ボルドーのクラレットを再現するように醸造。丁寧に除梗しステンレス槽で発酵。オークの大樽に果汁を移し、二年間熟成。まず始めにラズベリー、ブラックベリーが、続いてプラムもしっかり感じられる。カベルネのおかげで男性っぽいタンニンとワイルドな黒スグリとステーキが力強い。やや酸味も含むエネルギー溢れるチョコレート味の余韻は最高。</p> <p>Alc.13.5% メルロ/カベルネ・ソーヴィニオン</p>				
7818	ピノ・ノワール S'08	Pinot Noir S'08	カンタベリー	¥3,000
<p>チェリー、赤いベリー系の風味にラズベリー、マッシュルーム、ブラック・オリーブなどの複雑さ。熟したきめ細かいタンニンが滑らかで、骨格、余韻の長さを与える。数年の瓶熟で一層風味に複雑さが出る。</p> <p>Alc.14.0% ピノ・ノワール100%</p>				
<p>Morton Estate モートン・エステート</p> <p>1978年の設立以来、自社畑のあるホークス・ベイを中心にプレミアムからデイリー・ワインまで、品質が安定した完成度の高いワインで定評。このニュージーランドを代表する世界的レベルのワイナリーは、シャルドネの名手としても有名。スティール・ワインからスパークリングまで、多様なワインを広範なニーズにあわせ造る。</p>				
7720	ミミ・メソッド・トラディショナル NV	Mimi Methode Traditionnelle NV	ホークス・ベイ	¥2,450
<p>ステンレス・スチール槽で発酵、9ヶ月澱と一緒に熟成させて100%マロラクティック発酵。ニーズによって澱抜きをした後、販売。甘めで飲みやすいワインでデリケートかつ新鮮で鮮やかなシトラスとりんごの味がおいしい。良く冷やしてシーフードやオードブルと一緒に。</p> <p>Alc.12.0% ピノ・ノワール49%/シャルドネ48%/ピノ・ムニ3% 残糖21g/L</p>				
7719	マンズフィールド&マルシュ・メソッド・トラディショナル NV	Mansfield & Marsh Methode Traditionnelle NV	ホークス・ベイ	¥2,450
<p>ステンレス・スチールの発酵槽で温度調整しながら発酵。9ヶ月間澱に触れさせながらボトル熟成。需要に合わせて澱抜き(ディスゴージュ=デゴルジュマン)をする。フレッシュで繊細、極め細かい泡がクリーミーでおいしいスパークリング・ワイン。アーモンドの様な酵母の香ばしさがワインに複雑さを与える。シーフード料理と相性が良い。特に貝料理。</p> <p>Alc.12.0% ピノ・ノワール49%/シャルドネ48%/ピノ・ムニ3% 残糖10g/L</p>				
1712	プレミアム・ブリュット・メソッド・トラディショナル NV	Premium Brut Methode Traditionnelle NV	マルボロー & ホークス・ベイ	¥3,500
<p>マルボロー産が61%、ホークス・ベイ産が39%。青リンゴ、ハーブ、梨、プリオッシュ、イーストなどの香り。ミネラルとしっかりした酸味のドライな味わい。果実のデリケートな甘い香りがミネラルやトーストなどの合間から顔を覗かせるような微妙なニュアンスに富む。瓶内二次発酵。</p> <p>Alc.12.0% シャルドネ54%/ピノ・ノワール35%/ピノ・ムニ11% 残糖10.0g/L</p>				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とワインの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7557	メソッド・トラディショナル・ブラン・ド・ブラン'00 Alc.12.5% シャンドネ100% 残糖7.7g/L	Method Traditionnelle Blanc de Blanc '00	マルボロー	¥4,200
8111	白ラベル・ホークスベイ・ソーヴィニヨン・ブランS'10 Alc.13.0% ソーヴィニヨン・ブラン100%	White Label Hawkes Bay Sauvignon Blanc S'10	ホークス・ベイ	¥2,500
8223	白ラベル・ホークスベイ・シャルドネ S'09 Alc.13.5% シャンドネ100%	White Label Hawkes Bay Chardonnay S'09	ホークス・ベイ	¥2,500
8112	白ラベル・マルボロー・ソーヴィニヨン・ブランS'10 Alc.13.5% ソーヴィニヨン・ブラン100%	White Label Marlborough Sauvignon Blanc S'10	マルボロー	¥2,750
7954	黒ラベル・ホークスベイ・シャルドネ S'07 Alc.14.0% シャンドネ100%	Black Label Hawkes Bay Chardonnay S'07	ホークス・ベイ	¥3,800
7454	白ラベル・ホークスベイ・ザ・メルキュール(375ml)S'07 Alc.13.5% メロ55%/メル13%/カベルネ・ソーヴィニヨン11%/カベルネ・フラン4%	White Label Hawkes Bay The Mercure (375ml) S'07	ホークス・ベイ	¥1,650
7305	白ラベル・ホークスベイ・ピノ・ノワール S'07 Alc.14.5% ピノ・ノワール100%	White Label Hawkes Bay Pinot Noir S'07	ホークス・ベイ	¥2,980
6054	黒ラベル・ホークスベイ・メルロ・カベルネ '04 Alc.13.5% メロ/カベルネ・ソーヴィニヨン/カベルネ・フラン/メル13%	Black Label Hawkes Bay Merlot Cabernet '04	ホークス・ベイ	¥4,600
6556	黒ラベル・マルボロー・ピノ・ノワール S'05 Alc.14.0% ピノ・ノワール100%	Black Label Marlborough Pinot Noir S'05	マルボロー	¥4,750
Mount Edward マウント・エドワード セントラルオタゴを代表するワイナリーの一つ。1998年、ピノ・ノワールとリースリングのスペシャリストとして設立。オーガニック農法にてブドウを栽培。少量高品質生産としてNZ国内外で高い評価を受ける、信頼のおけるプティック・ワイナリー。ローバーン地区、バンノックバーン地区の最良の場所に自社畑を有する。				
8029	アース・エンド・ピノ・ノワール S'08 Alc.13.5% ピノ・ノワール100%	Earth's End Pinot Noir S'08	セントラル・オタゴ	¥3,600
8027	ピノ・ノワール S'09 Alc.13.5% ピノ・ノワール100%	Pinot Noir S'09	セントラル・オタゴ	¥5,480

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
Mountford マウントフォード				
ワイバラ地区屈指の生産者。年間生産量はわずか2-3,000ケース。畑は海からの冷たい東風を遮る小高い丘の西側斜面にあり、その丘の土壌がブルゴーニュと同じ石灰質を含んだ粘土質ということ。まさにピノ・ノワールとシャルドネを栽培するには絶好の場所にあり、この地の指折りのトップ生産者。				
8168	ピュア・リースリング S'10	Pure Riesling S'10	ワイバラ・ヴァレー	¥4,500
やや涼しく乾燥した年で健康的なブドウが収穫できた。沖積土砂土壌から、手作業で収穫。一部果汁をコールド・コンセントレーションにて糖度を上げ、発酵させた。ミネラルと白桃のアロマが綺麗。リッチなフルーツが味わえるが酸とミネラル感がしっかりバランスをとっている。やや甘口で透き通った綺麗な造り、名前の通りとってもピュアのワイン。 Alc.9.5% リースリング 100%				
8164	シャルドネ S'08	Chardonnay S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥6,500
酸度の高いヴィンテージ。石灰岩を多く含んだ粘土質土壌。手摘み収穫後、房ごと圧搾して長期樽発酵とMLF。33%はブルゴーニュ産新樽で、13ヶ月間澱と一緒に熟成。薄い薫色に緑の淵。強すぎないオークが微かなナッツのニュアンスを与えている。ドライでしっかりした樽熟成したシャブリと似たミネラル感とキリッとした酸味のフィニッシュ。 Alc.14.0% シャルドネ 100%				
8167	ヴィラージュ・ピノ・ノワール S'08	Village Pinot Noir S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥4,500
石灰岩を含んだ粘土質土壌の畑から手作業でブドウを収穫。2/3は全房発酵。10%新樽で13ヶ月間熟成して瓶詰め。朱色の中心部にルビー色、またはレンガ色の淵。ヴェルヴェットのような滑らかなタンニンにシッカリした味の方向性と若いうちに見られるフルーツの特徴がこのワインを飲みやすく仕上げている。若いうちから楽しく飲めるワイン。 Alc.14.0% ピノ・ノワール 100%				
7568	リエゾン・ピノ・ノワール S'07	Liaison Pinot Noir S'07	ワイバラ・ヴァレー	¥6,500
自社畑の葡萄に、ワイナリー近隣の契約栽培農家からの買い付けの葡萄で造られる。2007年より生産するセカンドの位置づけのワイン。2007年は霜の影響と冷涼な気候で収量が少なかったが、その分果実は凝縮した。絹のようになめらかなタンニンで凝縮した果実味があり、余韻がとても長く続く。新樽率40%(フレンチオーク)、樽熟18ヶ月、生産量530ケース。 Alc.14.4% ピノ・ノワール 100%				
8165	ピノ・ノワール '08	Pinot Noir '08	ワイバラ・ヴァレー	¥7,500
酸度が高いヴィンテージとなった。手摘み収穫後、冷温で果実を漬け込んでから除梗してオープン発酵槽で発酵。全量ブルゴーニュ産新樽で15ヶ月間熟成。インクのような赤に細いルビー色の淵。骨格がしっかりとて若いうちはプラム、チェリーなどのフルーツが目立つ。しっかりとしたタンニンと芳醇なフルーツ、キリッと酸が素晴らしくまとめる。 Alc.14.0% ピノ・ノワール 100%				
Neudorf ノイドルフ				
ネルソンのパイオニア的存在であるノイドルフは、NZでもリーダー的な存在。彼のシャルドネでは1993年に英国「WINE」誌で優勝し、ピノ・ノワールの実力も世界的に高く評価されている。早くからサステイナブル農法を取り入れて、少量生産且つ丁寧なワイン造りのみならず、畑や自然環境にも配慮した生産者。				
7733	マギーズ・ブロック・ピノ・グリ S'09	Maggie's Block Pinot Gris S'09	ネルソン	¥3,000
バルクウィッターの畑で意図的に収穫量を少なく育てた。くちなし、洋ナシ、かりんの甘い香り、メロンとアジア風のスパイスのインパクト。熟した果物とかすかなビスケットのような特徴が複雑さを与える。口当たり最初は大きな味と厚みが印象的、その後はデリケートなフェノリックが最後まで熟した果物として現れている。 Alc.13.5% ピノ・グリ 100% 残糖 7.3g/L				
7896	ブライトウォーター・リースリング S'09	Brightwater Riesling S'09	ネルソン	¥3,000
手作業で収穫してから房ごとゆっくりで圧搾。その後冷温安定してからやや高め温度で発酵。香りに柔らかさを感じ、バラ、ライム、オリエンタル・スパイスとピンク・グレープフルーツの香りが複雑に絡む。口の中では優雅に味が柔らかく広が心地よい、味の根底を支える酸味とミネラルが締まって長い余韻を与える。 Alc.12.0% リースリング 100% 残糖 9.8g/L				
8118	ネルソン・ソーヴィニオン・ブラン S'10	Nelson Sauvignon Blanc S'10	ネルソン	¥3,000
グレープフルーツ、ピーマン、チョークの香りに舌の中ほどのフルーツ感が充実したワイン。複雑で熟れたワインでフェノリックを抑えたクリーミーな食感のワイン。香り重視のNZ典型的なスタイルとは少し異なり、落ち着いた雰囲気を持ち合わせ、食事と共に楽しめる。マルボロー/ネルソン・スタイルというよりは、ロワールに近いかもしれません。 Alc.14.0% ソーヴィニオン・ブラン 100%				
7238	ネルソン・シャルドネ S'07	Nelson Chardonnay S'07	ネルソン	¥4,000
キナ・ビーチ・ヴィンヤード(85%)、ロード・ラザフォード・ヴィンヤード(15%)。自然酵母で発酵、澱とともに6ヶ月間熟成。熟したネクタリン、タンジェロの皮などの甘味と一緒にミネラルがワイン全体に感じられる。最初は舌先にフルーツと存在感、スッキリとした酸味のフィニッシュ。マイケル・クーバーのニュージーランド・ワイン・ガイドで5つ星。 Alc.14.0% シャルドネ 100%				
6413	ムーテリー・シャルドネ S'06	Moutere Chardonnay S'06	ネルソン	¥7,200
ホーム・ヴィンヤードの老木を主体に隣のビューク・ヴィンヤードのフルーティなブドウを少量ブレンド。いずれも香り高く複雑さを生み出すメンドサ・クロン。ホールバンチ・プレス後フレンチ・オーク(新樽30%)で天然酵母を用いて樽発酵。2006年は例年以上に花の香りが強くオークのトースティさは控えめ。フルーツ入りクリーム・ヨーグルトのような心地よい味わいが広がる。 Alc.14.5% シャルドネ				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とヴィンテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7456	トムズ・ブロック・ピノ・ノワール S'08	Tom's Block Pinot Noir S'08	ネルソン	¥4,200
	鮮やかな澄んだ赤色でモカの複雑な香りを持つワイン。きめ細かくリッチなタンニンがワイン全体を通して広がっている。プラム、チェリー、スマイレの花に、ワイルドなハーブが、スパイシーなオークを感じさせる。旨味のあるストロベリーがチャーミングなワイン。グルメ・トラベラー 2009年6・7月号 -93点。 Alc.13.5% ピノ・ノワール 100%			
6218	ムーテリー・ピノ・ノワール S'05	Moutere Pinot Noir S'05	ネルソン	¥7,500
	アッパー・ムーテリー地区のホーム・ヴィンヤードとポモナ・ヴィンヤードのブドウを使用。トムズ・ブロックよりもスケールが大きく、タンニンと酸味のバックボーンが充実。2005年は収穫量が少なかったが、その分味わいが凝縮。最初あまり香りが出てこないが、時間とともにシュガー・プラムの香りがふわりと広がったり、スパイシーな味わいに収縮したりと変化が楽しめる。 Alc.14.5% ピノ・ノワール			
Palliser Estate				
パリサー・エステート		北島最南端のパリサー岬から名前をとったパリサー・エステートは現在2つのレンジを発売している。パリサー・エステート・シリーズはマーティンボローの自社畑の最高品質ブドウが主体。長期熟成タイプで、エレガントな複雑さを現す。ペンカローは早くから楽しめるソフトな果実味としなやかな酸味を持つワイン。		
8226	マーティンボロー・リースリング S'10	Martinborough Riesling S'10	マーティンボロー	¥2,300
	機械収穫、発酵前に果実を低温浸透でリースリングの特徴を出す。その後ステンレス層で低温長期発酵、4ヶ月間タンクで寝かせてから瓶詰め。薄く緑がかかった藁色のワインで、ライム、火打石、アプリコットのアロマが美味しい。フルーツの味が綺麗に伝わってくるワイン。酸味がしっかりしているがやや甘さも感じる。すぐ飲めるが数年瓶熟成も良い。 Alc.12.5% リースリング 100%			
8169	マーティンボロー・ソーヴィニオン・ブラン S'10	Martinborough Sauvignon Blanc S'10	マーティンボロー	¥2,800
	剪定により果実の密度を細かく管理し、日照条件を考えたキャノピーマネージメントをしっかりと行っている。果実が完熟を待って収穫。ソーヴィニオン・ブランの特徴を生かすように醸造。鮮やかで澄んだ藁色のライムの皮、パッション・フルーツ、スグリのアロマのワイン。ジューシーな口当たり、しっかりした酸と凝縮された味が余韻にしっかりと残る。 Alc.13.5% ソーヴィニオン・ブラン 100%			
7898	マーティンボロー・シャルドネ S'09	Martinborough Chardonnay S'09	マーティンボロー	¥3,200
	良好のヴィンテージで平均より少し早めに収穫。非常に綺麗な果実が採れた。メンドーザ・クローンのブドウを使用。アメリカンとフレンチ・オークで樽発酵し、そのまま澱と一緒に9ヶ月間熟成。絶妙なタイミングでブドウを収穫したので、ワインにはおいしいシャルドネ独特のフルーツがふんだんに現われている。また、オークで発酵・熟成したことでワインにより味の深さ、厚い食感、そしてフルーツとオークのバランスを与えることができた。2013年までが飲み頃。 Alc.14.0% シャルドネ 100%			
7383	マーティンボロー・ピノ・ノワール S'08	Martinborough Pinot Noir S'08	マーティンボロー	¥4,500
	ダーク・チェリー、きのこ、スパイシー・オークの凝縮されたアロマ。凝縮した赤い果物の味わい。きめ細かいタンニンが骨格と厚みを与える。赤い果物のきれいな余韻。2008年は、熟成期の穏やかな気候のおかげで、熟したフェノールと果物味を持つブドウができた。 Alc.14.0% ピノ・ノワール			
Pegasus Bay				
ベガサス・ベイ		ワイパラの自然との競演で、数々の名作を生み出すワイナリー。ワイバラ・ヴァレーは、ぶどうの開花時期に強い風が吹き荒れることが多く、ブドウの受粉が難しいため自然に収量が落ち、果実は並外れて凝縮する。力強い味わいの背後にはミネラルと酸味がしっかりと存在し、味わいをまとめあげ洗練されたものになる。		
8171	リースリング S'09	Riesling S'09	ワイバラ・ヴァレー	¥3,680
	収穫後果実を压榨して、一晩寝かし安定させ澄んだ果汁だけを低温長期発酵。鮮やかさとフルーティーさをワインに残した。アロマ、味ともにシトラス、特にライムの印象がある。その他桃、ネクタリン、ライチ、パイナップル、トロピカル・スパイスが味わえる。しっかりした味の厚みとミネラル感があり、余韻の長さも抜群。10年以上瓶熟成も可能。 Alc.11.8% リースリング 100%			
7235	ソーヴィニオン・ブラン・セミヨン S'08	Sauvignon Blanc Semillon S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥3,800
	ライチ、パパイヤなどのエキゾチックな風味にスグリや乾燥野生ハーブのほのかなニュアンスが複雑さを与える。一部のソーヴィニオン・ブランとセミヨンを古いバリックで発酵。きりっとしたミネラルと酸味が味わいをドライにし、活力あるフィニッシュ。今でも楽しめるが、5~6年熟成でさらに魅惑的に。10年以上の熟成も可。 Alc.13.5% ソーヴィニオン・ブラン 70%/セミヨン 30%			
7950	ベル・カント・ドライ・リースリング S'09	Bel Canto Dry Riesling S'09	ワイバラ・ヴァレー	¥4,200
	収穫をぎりぎりまで遅らせて風味を凝縮した葡萄を使い、完全に発酵させて辛口に仕上げた個性派。更に一部に貴腐がつき風味が増した。シトラス、ネクタリン、桃のアロマが混ざり合っている。豪華で味が凝縮されているが、けっして優雅さをなくさないスタイリッシュなワイン。ミネラル感が味わいをはじめから最後まで支え、長い余韻が楽しめる。 Alc.14.0% リースリング 100%			
8181	シャルドネ S'08	Chardonnay S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥4,500
	ブルゴーニュの伝統的醸造法を利用。果汁を清澄なしで自然発酵。30%は新樽で仏産オークの大樽使用。二度目の夏が来て再び暖かくなった頃、自然に第二次発酵へと移った。レモン、ライム、緑桃、黄桃などのフルーツの香りに燻製、ベーコン、トースティーのニュアンスが丁度よく混在する。柔らかい口当たりから徐々に味わいが広がり芳醇になる。 Alc.13.5% シャルドネ 100%			

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7725	アリア・レイト・ピックド・リースリング S'08	ARIA Late Picked Riesling S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥4,800
<p>じっくり観察して房内の果実の3分の1以上が乾燥しているものだけを手作りで収穫。その後果実を圧搾し、フリーランの果汁だけをステンレスの槽でゆっくりと低温発酵。発酵時に出る二酸化炭素をワイン内に残して瓶詰めした。熟れた黄桃、アプリコット、ライチ、枇杷と新鮮なイチジクの香り。クチナシ、蜂蜜などの特徴は貴腐菌から。その下にレモン、ライム、みかんの味、しっかりした酸とミネラル感がおいしく余韻も長い。</p> <p><i>Alc.11.0% リースリング 100% 残糖 101g/L</i></p>				
8120	ビルトゥオーソ・シャルドネ S'08	Virtuoso Chardonnay S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥6,300
<p>樹齢 25 歳のブドウをブルゴーニュの伝統的な醸造方法にて、樽で自然発酵させ MLF 後 12 ヶ月樽熟成。タンクで澱と共に 8 ヶ月熟成。レモン、ライム、桃、びわなど果物中心のアロマをコーン、ベーコン、燻製、トーストなどの香りが取り巻く。ミネラルと酸が口の中に広がり、凝縮感は力強さもあるが上品さも欠けないバランスとハーモニーが長所。</p> <p><i>Alc.13.5% シャルドネ 100%</i></p>				
8030	ピノ・ノワール S'08	Pinot Noir S'08	ワイバラ・ヴァレー	¥5,600
<p>春・夏の初めは暖かく乾燥しており、2 月になって急に大雨が降ったので干ばつは免れた。日照条件が良かったため、秋になって幾度か雨が降ったが、果実は病気の心配も無く、綺麗に熟して収穫となった。鮮やかで艶のあるルビーレッドで、野生のチェリーやラズベリーに、ブラック・オリーブや桑の実、きのこの風味が複雑に混じりあう。いつも安心して楽しめる優れたバランス感は、さすがペガサス・ベイ！</p> <p><i>Alc.13.8% ピノ・ノワール 100%</i></p>				
<p>Trinity Hill トリニティー・ヒル</p> <p>創始者の一人、ジョン・ハンコックは、元モートン・エステートの醸造家。トリニティー・ヒルでも数々の受賞歴に輝く。涼しいニュージーランドにあって、比較的温暖なホークス・ベイは、シラーやメルロー等の栽培にも最適、近年注目を集める産地。トリニティー・ヒルのワインは、繊細で優雅、料理を盛り立てる気品がある。</p>				
7732	H・ブラン・ド・ブラン・トラディショナル NV	H Blanc de Blanc Traditionnelle NV	ホークス・ベイ	¥3,650
<p>瓶内二次発酵。10 ヶ月間熟成。さすがモートンのスパークリングを有名にしたジョン・ハンコックだけあって、コストパフォーマンスに優れている。青りんごに焼き立てパンの香り、微かなりんごの口当たり。しっかりした酸とソフトな甘味のエレガントなスタイル。</p> <p><i>Alc.11.5% シャルドネ 100% 残糖 8g/L</i></p>				
8031	ホークスベイ・ヴィオニエ S'08	Hawkes Bay Viognier S'08	ホークス・ベイ	¥2,500
<p>オレンジ、金柑の皮、ジャスミンの香り。口当たりはリッチで柔らかな果実味。エキゾチックな風味は、シャルドネやピノ・グリの代わりにスパイシーな料理と絶妙。2008 年は秋に乾燥した日が長く続き非常に良い年となった。</p> <p><i>Alc.14.0% ヴィオニエ 100%</i></p>				
8122	ホークスベイ・トリニティー S'08	Hawkes Bay Trinity S'08	ホークス・ベイ	¥2,500
<p>メルロの皮とプラム、カベルネ・フランのスパイスと赤スグリ、カベルネ・ソーヴィニヨンのカシと存在感、シラーのスパイスなど、各品種がそれぞれこのワインで生かされている。長期間樽熟成したためデリケートなオークがさらにワインに贅沢さと複雑さを与え、熟れたタンニンこのワインを飲みやすく仕上げている。</p> <p><i>Alc.13.5% メルロ 41%/カベルネ・ソーヴィニヨン 19%/カベルネ・フラン 18%/シテ 15%/メルロ 7%</i></p>				
8172	ホークスベイ・シラー S'10	Hawkes Bay Syrah S'10	ホークス・ベイ	¥2,650
<p>除梗の上、ヴィオニエとシラーを混醸。発酵後 2 週間醸して、10 ヶ月間仏産と US 産オークで、その後ステンレス槽で熟成。ブラック・ベリー、スパイスとペッパーのニュアンスが複雑でフルーツ重視の仕上がり。5% のヴィオニエが柔らかさと香りを与え一層飲み易い。樽からの複雑さが変わり、リッチながらも柔らかく熟れたタンニンが素晴らしい。</p> <p><i>Alc.14.0% シテ 95%/ヴィオニエ 5%</i></p>				
8121	ギムレット・グラヴェルズ・ホークスベイ・ザ・ギムレット '08	Gimblett Gravels Hawkes Bay the Gimblett '08	ホークス・ベイ	¥3,850
<p>穏やかな夏と乾燥した「インディアン・サマー」と呼ばれる日中は暖かく夜間は涼しい天候に見舞われたおかげで果実が最適のタイミングに熟成するまで収穫を待つことが出来た。ボルドーの伝統の 5 種類ブレンドで、贅沢な赤い果物の香りと色、黒い果物の味と柔らかいタンニンが魅力。肉料理、鴨料理とよく合う。今でも十分美味しいが 5-10 年寝かすともっと良くなる。</p> <p><i>Alc.14.0% カベルネ・ソーヴィニヨン 43%メルロ 41%/ブティグ・エルト 7%/メルロ 6%/カベルネ・フラン 3%</i></p>				
7901	ギムレット・グラヴェルズ・ホークスベイ・シラー '08	Gimblett Gravels Hawkes Bay Syrah '08	ホークス・ベイ	¥4,000
<p>ホークス・ベイを知り尽くしたジョン・ハンコックが自身のブランドでこだわったのがギムレット・グラヴェル地区。1860 年代にナルロロ川が流れを急に变えたことで蓄積された川砂利土壌でシラーに最適とされる地区。ブラックベリーにのみし皮、砕いたペッパーの香り。力強いがソフトで角の丸いタンニンとヴィオニエからくるまるやかな風味がエレガント。</p> <p><i>Alc.13.5% シテ 92%/ヴィオニエ 8%</i></p>				
7734	オマージュ・シラー '07	Homage Syrah '07	ホークス・ベイ	¥12,500
<p>最良年のみ造られる限定キュベ。収穫量は 1t/ha。場所によっては 100m にも及ぶ深い河砂利土壌で熱の吸収・放射に役立つ。ブラック・ベリー、プラム、チェリー、カシスの凝縮された深い味がエレガントで長期のセラーリングが期待できる。2009 年 9 月ロバート・パーカー 93 点他、このラベルは 04 年から現在まで 27 の金メダル相当の賞を勝ち取っている。</p> <p><i>Alc.14.5% シテズ 91%/ヴィオニエ 9%</i></p>				
7729	ギムレット・グラヴェルズ・ホークスベイ・ノーブル・ヴィオニエ (375ml) '08	Gimblett Gravels Hawkes Bay Noble Viognier (375ml) '08	ホークス・ベイ	¥3,500
<p>深い緑・金色のワイン。貴腐菌ならではの蜂蜜の香り、アプリコットの砂糖漬け、ヴィオニエによくあるジャスミンの香りが感じられる。口の中では贅沢に凝縮された味が弾ける様に広がり、特にアプリコットの味が口中に広がる。高い残糖量にも関わらず、すっきりとした余韻。</p> <p><i>Alc.12.0% ヴィオニエ 100% 残糖 190g/L</i></p>				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は 750ml：商品とワインの間に “S” はスクリューキャップ 使用です。

カリフォルニア

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
Chappellet シャペレ <small>禁酒法廃止後、ナバ・ヴァレーで2番目に公式に承認された40年以上続くファミリー・ワイナリー。ラザフォードの東、ヘネシー湖を見下ろすプリチャード・ヒルを切り開いたパイオニアであり、この地区を代表するプレミアム・プロデューサー。どのワインも特徴的な味わいで、コンスタントなクオリティに定評がある。</small>				
7983	シャルドネ '09	Chardonnay '09	ナバ・ヴァレー	¥5,200
<small>ピーチ、アプリコット、ハチミツなどの感熟したアロマで、豊潤。柔和な口当たりを快活な酸が覆い、ナツメグやクローブのスパイシーなフィッシュが伴う。オークの風味が効き、リッチで、ゴージャス。サン・パブロ湾を望むカーネロス近郊の単一畑から造られる。</small> <small>Alc.14.0% シャルドネ</small>				
8202	マウンテン・キュベ '09	Mountain Cuvee '09	ナバ・ヴァレー	¥4,200
<small>早くからバランスよい味わいで楽しめるボルドー品種のブレンドワイン。2009年は香りから深みがあり、芳醇な果実味が覆われている。チェリーとプラムの赤い果実を中心に、タバコ、シナモン、チョコなどの風味が重なり、リッチで、スムーズ。エレガントにまとまり、シャペレのセンスとクオリティの高さが示されている。</small> <small>Alc.14.5% カベルネ・ソーヴィニオン56%/メルロ32%/カベルネ・フラン6%/プティヴェルト4%/メルロック2%</small>				
8082	シグニチャー・カベルネ・ソーヴィニオン '08	Signature Cabernet Sauvignon '08	ナバ・ヴァレー	¥7,500
<small>シグニチャーは70年代からつづくシャペレのフラッグシップ。プリチャード・ヒルの特徴である黒い果実に、シナモン、アニスのスパイシーな風味が溶け込み、後半から赤い果実が口内に広がる。力強く、リッチに熟しているが、骨格があり、しなやかなタンニンが全体を構築し、洗練された余韻を残す。毎年、シグニチャーの名に恥じないキュベがこのラベルに詰められる。</small> <small>Alc.14.9% カベルネ・ソーヴィニオン77%/メルロック9%/メルロ9%/プティヴェルト5%</small>				
Coastline (Adler Fels) コーストライン <small>アドラー・フェルズが送り出す新しいヴァリュールワイン。モンレーとパソ・ロブレスからスタイリッシュで、バランスのよいワインが造られる。</small>				
7366	シャルドネ '07	Chardonnay '07	モンレー・カウンティ	¥1,900
<small>トロピカルフルーツのアロアに、ほんのりとオークの風味が縁取り、すっきりとした後味。一部樽発酵させ、フレンチとアメリカン・オークで熟成。</small> <small>Alc.13.5% シャルドネ97%/他白品種3%</small>				
7877	ピノ・グリージョ '09	Pinot Grigio '09	モンレー・カウンティ	¥1,900
<small>冷涼なモンレー・カウンティの気候が反映され、フレッシュで、爽やかな味わい。透明感があり、熟れた梨のアロマが純粋に表現され、クリーンな口当たり。2009年は酸度、熟度とも申し分なく、膨らみある味わいで、秀でたバランス。</small> <small>Alc.12.5% ピノ・グリージョ99%/他白品種1% 残糖9.0g/L</small>				
8203	カベルネ・ソーヴィニオン '09	Cabernet Sauvignon '09	パソ・ロブレス	¥1,900
<small>暑く乾燥したパソ・ロブレスの特徴を反映し、リッチに果実が熟しているが、軽快な酸味があり、バランスよくミディアムボディにまとまっている。プラムの果実にトースティなオークの風味が重なり、スパイシーなフィニッシュ。2009年は熟度、酸度とも申し分なく、優れたパフォーマンス。</small> <small>Alc.13.0% カベルネ・ソーヴィニオン90%/メルロ9%/他1%</small>				
8083	メルロ '09	Merlot '09	パソ・ロブレス	¥1,900
<small>暑く、乾燥したパソ・ロブレスの果実はよく熟し、ダークベリーの力強い果実が行き渡り、リッチにフルボディ。豊潤で、ブラックオリーブとプラムの風味にオークのトーンが重なり、バランスよくソフトに仕上がっている。</small> <small>Alc.13.0% メルロ81%/カベルネ・ソーヴィニオン18%/他赤品種1%</small>				
Coyote Creek (Adler Fels) コヨーテ・クリーク <small>アドラー・フェルズが手がけるヴァリュールワイン。カリフォルニアのデイルーワインの主要供給産地であるセントラル・ヴァレーから果実味豊かなワインが造られる。</small>				
8085	シャルドネ '09	Chardonnay '09	カリフォルニア	¥1,600
<small>カリフォルニア・デイルーワインの供給地、セントラル・ヴァレーのブドウから造られるカジュアルで、親しみやすいワイン。2009年は酸度、熟度が均衡し、バランスよくまとまっている。柔和な果実味がほのかなオークの風味に覆われ、丸みを帯びたフィニッシュ。</small> <small>Alc.12.5% シャルドネ95%/他5%</small>				
8084	カベルネ・ソーヴィニオン '09	Cabernet Sauvignon '09	カリフォルニア	¥1,600
<small>カリフォルニア・デイルーワインの供給地、セントラル・ヴァレーのブドウから造られるカジュアルで、親しみやすいワイン。2009年は熟度が高く、リッチな赤い果実が口いっぱいに広がる。なめらかで、バランスよい味わい。</small> <small>Alc.12.5% カベルネ・ソーヴィニオン111/111ト8%/メルロ7%/他赤品種9%</small>				
Domaine De La Terre Rouge ドメヌ・ド・ラ・テール・ルージュ <small>元ベイ・エリアでワインの小売業をしていたビル・イーストンが、アマドール・カウンティ、シェナドニア・ヴァレーに興じたワイナリー。ローヌ品種に特化したワインはどれもバランスよく、土地の個性が備わっている。"イーストン"はカベルネとジンファンデルのラベルに向けられるもうひとつのブランド。</small>				
8186	イーストン・"H"・ハウス・ロゼ S'10	Easton "H" House Rose S'10	カリフォルニア	¥2,160
<small>グルナッシュを主体に、ムールヴェードルとルーサンヌをブレンドした辛口のロゼ。鮮やかな桃色で、軽快な赤い果実味が広がり、クリーンで、フレッシュ。中程度の重みで、ドライに仕上がりに、舌を心地よく快活にしてくれる。</small> <small>Alc.13.5% グルナッシュ88%/ムールヴェードル8%/ルーサンヌ4%</small>				






No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
8211	イーストン・“H”・ハウス '08	Easton “H” House '08	カリフォルニア	¥2,000
	2/3シラー、1/3カベルネのブレンドで造られるイーストンの名を冠したハウスワイン。ジューシーな果実味は活力があり、生き生きとしてメディアムにリッチ。絶妙なバランスで、ハウスワインのお手本といえるワイン。 Alc.13.5% シテ75%/カベルネ・ソーヴィニヨン25%			
7876	テット・ア・テット '07	Tête à Tête '07	シエラ・フット・ヒルズ	¥2,800
	毎年バランスのよさとコストパフォーマンスの高さで知られる TR のテーブルワイン。2007 年は涼しいヴィンテージで、香りが高く、果実にフレッシュ感がある。野性味あるスパイシーさはこの地域のトレードマークで、軽快な酸味があり、食事がすすむ。一貫してしなやかな口当たり。 Alc.14.5% シテ56%/ムルガエドール34%/グレンナッシュ10%			
8096	イーストン・カベルネ・ソーヴィニヨン '98	Easton Cabernet Sauvignon '98	シェナンドー・ヴァレー	¥4,000
	1972年に植えられたヴァルディナツリと呼ばれるフィドルタウン近くに位置する自社畑からわずかな量で造られる。濃い紫色で、黒い果実に杉、鉄分と土っぽい風味。熟成により、果実味は落ちつき、こなれたタンニンで、長い酸味が伴う。価格以上のクオリティが備わった掘り出しもの。 Alc.13.5% カベルネ・ソーヴィニヨン100%			
7327	イーストン・エステート・ジンファンデル '01	Easton Estate Zinfandel '01	シェナンドー・ヴァレー	¥4,200
	パワーとフィネスがかみ合ったビル・イーストンの自信作。灌漑なしで、最高に凝縮した果実のみを慎重に摘み取り造られる。力強いトップノーズで、凝縮したブラックベリーのアロマに、杉、なめし皮、土などいくつもの風味が広がり、複雑。熟成味を帯び、深みがあり、クラシックな味わい。フランソワフレールとトロンソーのフレンチオークで熟成(1/3新樽)。 Alc.15.1% ジンファンデル100%			
8188	イーストン・オールド・ヴァイン・ジンファンデル・リナルディ・ヴィンヤード '07	Easton Old Vine Zinfandel Rinaldi Vineyard '07	アマドール・カウンティ、フィドルタウン	¥4,500
	アマドール・カウンティのサブAVAフィドルタウンにある古木の単一畑で、もっとも古い樹は1865年まで遡る。1ヘクタール当たり4トン以下の低収量で、凝縮し、スパイスの風味に溢れている。力強くも、複雑味を帯び、深みある果実味が長く残る。 Alc.14.5% ジンファンデル100%			
8187	イーストン・ピノ・ノワール '08	Easton Pinot Noir '08	シエラ・フット・ヒルズ	¥4,500
	淡いガーネット色で、チェリー、ラズベリーの軽快な赤い果実の香り。過度な抽出は感じられず、シルキーな口当たりで、爽やかな印象を残す。シエラ・フットヒルズはピノ・ノワールには珍しい産地であるが、畑の標高が高いため、一定の酸が保持され、バランスのとれたタンニンが得られる。 Alc.14.2% ピノ・ノワール100%			
5353	シラー・センチネル・オーク・ヴィンヤード '99	Syrah Sentinel Oak Vineyard '99	シェナンドー・ヴァレー	¥5,800
	1982年に植えられたテール・ルーージュのもっとも古い畑。深みのあるブラックベリーのアロマに、スモークした肉とほのかな木炭の風味があり、落ち着いた味わい。熟成によりタンニンの角がとれ、丸みを帯びたしなやかなフィニッシュで、ミネラルを伴う余韻を残す。 Alc.14.5% シテ100%			
Etude エチュード		80年代、ナバ・ヴァレーでワインコンサルタントとして活躍していたトニー・ソーターが、自ら82年にカーネロスに興したワイナリー。フォスターズ・グループの傘下となってから自社畑が拡張され、ジョン・プリーストにより以前と変わらず、卓越したワインが造られる。		
6909	ピノ・ノワール '06	Pinot Noir '06	カーネロス	¥7,000
	ラズベリーを基調とする赤いフルーツは芳しく、ふくらみがあり、スイートに熟したアロマが感じとれる。舌にはストロベリーのスイートな果実味が広がり、後半から土っぽいミネラルとほのかなスパイスの風味がにつき、最後にオークのトースティーなアクセントがある。 Alc.14.2% ピノ・ノワール100%			
7392	カベルネ・ソーヴィニヨン '05	Cabernet Sauvignon '05	ナバ・ヴァレー	¥13,500
	濃厚な色調で、凝縮した黒い果実が漲り、力強いプロフィール。リッチで、樽の風味がしっかりときいているが、シルキーな口当たりで、エレガントなまとまりがある。土っぽいニュアンスを帯び、熟したタンニンのアクセントがある。 Alc.14.4% カベルネ・ソーヴィニヨン98%/カベルネ・フラン2%			
Foxglove フォックスグローブ		サンタ・クルーズ・マウンテンのシャルドネのスペシャリティ、ヴァーナー兄弟がセントラル・コーストのブドウから、ハイコストパフォーマンスを追求し、送り出すセカンドラベル。太平洋沿岸の冷涼地域と内陸の温暖地域のブドウを巧みにブレンドし、フレッシュかつ、熟度のあるワインが造られる。		
7968	シャルドネ '09	Chardonnay '09	セントラル・コースト	¥2,500
	澆刺としたシトラスの果実と洋ナシのアロマに、ほのかなハチミツの風味。口内ではトロピカルフルーツが伸びやかな酸味とともに広がり、フレッシュで、ミネラリーな余韻が伴う。樽を使用せず、MLFなしで造られる。 Alc.13.9% シャルドネ100%			
8093	ジンファンデル '09	Zinfandel '09	バソ・ロプレス	¥2,500
	豊潤な赤いベリーの果実がスパイシーな風味にまわれ、土っぽい野性味を帯びている。リッチに熟しているが、きれいな酸味が行き渡り、クリーンな口当たり。バランスよく、秀でたコストパフォーマンス。 Alc.14.7% ジンファンデル94%/プティ・シテ6%			

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とヴィンテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7967	カベルネ・ソーヴィニオン '08	Cabernet Sauvignon '08	パソ・ロブレス	¥2,500
<p>赤と黒の熟した果実を杉とビターチョコ、コショウの風味が縁取り、スパイシーな香り立ち。熟したタンニンがリッチな果実を覆い、土っぽいフィニッシュが伴う。フルボディながら、バランスよく、秀でたコストパフォーマンス。</p> <p>Alc.14.5% カベルネ・ソーヴィニオン94%/ブドウ糖4%/カベルネ・フラン2%</p>				
<p>Hendry ヘンドリー</p> <p>60年以上栽培家として携わってきたヘンドリーが'92年に興したワイナリー。カーネロスとマウント・ヴィーダーの中間に位置する緩やかな高台の畑から、徹底した育成管理のもと、卓越したワインが造られる。どのワインもよく熟していながら、豊富な酸が備わり、デリケート。</p>				
7872	アンオークド・シャルドネ S'08	Unoaked Chardonnay S'08	ナパ・ヴァレー	¥3,200
<p>樽を使用せず、MLFせずステンレスタンクで低温発酵させ、発酵後に酸化防止のための微量の炭酸ガスを注入。果実の本来のアロマを閉じ込め、フレッシュな酸を生かしたシャルドネ。リンゴ、パイナップル、みかんと柑橘のフレッシュなアロマで、クリーンで、膨らみある口当たり。しっかりと果実が熟れ、グラス単体で楽しめるおいしさがある。</p> <p>Alc.13.2% シャルドネ100%</p>				
6997	バレル・ファermenテッド・シャルドネ '05	Barrel Fermented Chardonnay '05	ナパ・ヴァレー	¥4,500
<p>樽発酵させているが、オークの風味は穏やかで、熟れた洋ナシのアロマと石っぽいニュアンス。MLF発酵していないため、快活な酸味が行き渡り、ほのかにミネラル感がある。均衡のとれたミディアム・ボディで、主張しすぎない品格あるクオリティ。</p> <p>Alc.14.1% シャルドネ100%</p>				
7645	HRW・ジンファンデル S'07	HRW Zinfandel S'07	ナパ・ヴァレー	¥2,800
<p>HRWはプレスジュースから造られるヘンドリーのセカンドラベル。生き生きとしたチェリーの果実味は芳香で、豊富な酸に覆われ、フレッシュ。例年より低いアルコール度で、ジンファンデルにはスタイリッシュで、甘さが控えられている。猛暑・冷夏もなく、安定した穏やかな気候がつついた2007年は見事なバランスに仕上がった。</p> <p>Alc.13.8% ジンファンデル100%</p>				
7780	HRW・カベルネ・ソーヴィニオン S'07	HRW Cabernet Sauvignon S'07	ナパ・ヴァレー	¥3,500
<p>HRWはプレスジュースから造られるセカンドラベル。レッドベリーと、ほのかなアニスとオレンジのアロマで、綺麗なラズベリー、クランベリーの果実味を特徴的な酸味が覆い、軽快なタンニンが伴う。セカンドラベルであっても、格調を失わず、納得のできるクオリティにしか妥協しないところがヘンドリー。</p> <p>Alc.13.9% カベルネ・ソーヴィニオン100%</p>				
7781	ジンファンデル・ブロック 7&22 '07	Zinfandel Blocks 7&22 '07	ナパ・ヴァレー	¥4,700
<p>75年と95年に植え付けた2つの区画から造られるカベルネと並ぶヘンドリーにフラッグシップワイン。スイートなチェリーとベリーの果実味はチョコとココアの風味に覆われ、ほのかなオレンジ、杉、スパイスの要素が縁取る。ミディアムなりッチさで、柔らかく、スムーズなタンニンが骨格を形成し、品格のある味わいが広がる。</p> <p>Alc.15.1% ジンファンデル100%</p>				
7319	カベルネ・ソーヴィニオン '05	Cabernet Sauvignon '05	ナパ・ヴァレー	¥9,000
<p>チェリーのアロマはフローラルなニュアンスを帯び、芳香で、エレガントなヴェールを装い、口の中ではカシス、チョコのスイートな甘みと甘草、杉、ベイリーフの風味が新樽のフレーヴァーに溶け込んでいる。洗練されたテクスチャーで、気品に満ち、豊富な酸味に支えられ、あと10年は持ち耐えるストラクチャーが備わっている。今飲む場合はデキャンタしてからがおすすめ。膨らみが増しおいしさが一層引き立ってくる。</p> <p>Alc.14.5% カベルネ・ソーヴィニオン100%</p>				
<p>Hess Collection ヘス・コレクション</p> <p>スイスでビール醸造とホテル経営をしていたヘス・ファミリーが、86年にクリスチャン・ブラザーズから歴史的醸造所を購入し、ワイナリーを設立。比較的リーズナブルな価格で、ハイクオリティワインをコンスタントに造ることで定評がある。</p>				
7987	モンレー・シャルドネ '09	Monterey Chardonnay '09	モンレー・カウンティ	¥2,500
<p>冷涼温暖なモンレーの気候を反映した、清涼感ある特徴のシャルドネ。洋ナシとパイナップル、メロンのアロマで、ソフトな口当たり。やさしいオークの風味があり、ふくよかな口当たりで、飽きない味わい。</p> <p>Alc.13.4% シャルドネ100%</p>				
7397	アロミ・ソーヴィニオン・ブラン '08	Allomi Sauvignon Blanc '08	ナパ・ヴァレー	¥3,200
<p>香り高く、アロマティックで、キーウィ、グレープフルーツのアロマと、熟れた青リンゴとかすかな青草の風味があり、ミディアムにドライ。ニュートラルな樽で熟成させ、幾分ふくよかな口当たり。ソーヴィニオン・ブランのクローンの一種、ソーヴィニオン・ムスケを50%ブレンド。</p> <p>Alc.14.5% ソーヴィニオン・ブラン100%</p>				
8208	ナパ・ヴァレー・シャルドネ '09	Napa Valley Chardonnay '09	ナパ・ヴァレー	¥4,000
<p>2009年よりス・スコルの畑名がラベル表示からなくなったが、畑はこれまでと同じ。洋ナシとネクターに、ほのかな手ミツの風味で、中程度の重みで、快活な酸味が伴う。適度な軽快なオークのアクセントがあり、バランスよくミディアムボディにまとまっている。カーネロス東に位置する冷涼な畑から。</p> <p>Alc.14.4% シャルドネ100%</p>				
7986	グランド・サークル・カベルネ・ソーヴィニオン '09	Grand Circle Cabernet Sauvignon '09	カリフォルニア	¥1,800
<p>複数のカウンティのブドウを使用し、海外市場向けに造られるヘスのバリュー・ワイン。プラムのスイートな赤い果実がさわやかな酸味に包まれ、スムーズな喉越し。飲み飽きしない、バランスのとれたミディアムボディのカベルネ。</p> <p>Alc.14.5% カベルネ・ソーヴィニオン84%/メルロ16%</p>				

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
8206	アローミ・カベルネ・ソーヴィニオン (375ml) '09	Allomi Cabernet Sauvignon (375ml) '09	ナパ・ヴァレー	¥2,350
<p>毎年、バランスのよさとコストパフォーマンスの高さで知られるヘスの人気アイテム。濃紫系の果実味は香り立ちよく、豊潤で、しなやかな口当たり。バランスのとれたミディアムボディで、熟したタンニンとフルーティなアクセントがある。ナパ・ヴァレー北東、ハウウェル・マウンテン地区近辺に位置する広大な自社畑から。</p> <p>Alc.14.4% カベルネ・ソーヴィニオン91%/ブドウ糖9%</p>				
8207	カリフォルニア・カベルネ・ソーヴィニオン '09	California Cabernet Sauvignon '09	カリフォルニア	¥2,800
<p>冷涼な北部メンドシノとレイク・カウンティに、ナパ・ヴァレーのブドウをブレンドして造られるヘスのバリュー・カベルネ。チェリー、ラズベリーの果実味はリッチに熟し、スムーズな口当たり。バランスのとれたミディアムボディで、軽やかなタンニンが伴う。</p> <p>Alc.13.5% カベルネ・ソーヴィニオン84%/ブドウ糖6%/メルロ5%/ブドウ糖5%</p>				
8092	アローミ・カベルネ・ソーヴィニオン '08	Allomi Cabernet Sauvignon '08	ナパ・ヴァレー	¥4,000
<p>毎年、バランスのよさとコストパフォーマンスの高さで知られる人気アイテム。活力ある濃紫系の果実のアロマと、杉や亜鉛、セージなどの香り立ち。バランスのとれたミディアムボディで、熟したタンニンとフルーティなアクセントがある。</p> <p>Alc.14.4% カベルネ・ソーヴィニオン87%/ブドウ糖12%/ブドウ糖1%</p>				
7988	マウント・ヴェーダー・カベルネ・ソーヴィニオン '07	Mount Veeder Cabernet Sauvignon '07	ナパ・ヴァレー	¥6,800
<p>ダークプラムとブラックベリーの果実がコーヒー豆、キャラメル、シナモンの風味に覆われ、糖蜜のような甘いエッセンスが漂う。シルキーなエンタリーで、濃厚な果実が滑らかなタンニンに覆われ、豊富な酸味が縁取っている。2007年は夏から秋まで温暖で、マイルドな気候が続き、記録的なすばらしいヴィンテージとなった。</p> <p>Alc.14.4% カベルネ・ソーヴィニオン83%/メルロ10%/メルロ7%</p>				
<p>IL Cuore イル・クオーレ</p> <p>キュービズム・アーティスト、ダン・リジーのデザインによるラベルで、元ヒデン・セラーズのワインメーカー、デニス・パットンにより造られる。イル・クオーレとは伊語で“ハート”という意味。</p>				
7597	シャルドネ '08	Chardonnay '08	メンドシノ・カウンティ	¥2,500
<p>柑橘とフローラルなアロマで、ピュアに熟れたフルーツがストレートに表現され、フレッシュ。軽やかな酸味が最後まで途切れず、クリアな味わい。</p> <p>Alc.13.9% シャルドネ91%/グアイオ9%</p>				
7598	ロッソ・クラシコ '07	Rosso Classico '07	メンドシノ・カウンティ	¥2,500
<p>リッチな果実味にスパイシーさがうまく溶け込んだユニークなブレンドワイン。チェリー、プラムのジューシーな果実味に、さわやかな酸味とコショウの風味が縁取り、スムーズな喉越し。ミディアムボディで、グリル料理やパスタなどと気軽に楽しめるおいしさがある。</p> <p>Alc.14.2% ジンファンデル67%/ブドウ糖8%/ブドウ糖6%/カニオン5%</p>				
<p>Leaping Lizard (Adler Fels) リーピング・リザード</p> <p>ナパ・ヴァレーやソノマの生産者からブドウやワインを調達し、ブレンドして造られるアドラ・フェルズのもっとも人気あるネゴシアン・ブランド。それぞれ秀でたヴァリュエで、長きにわたり広く人気を博している。リーピング・リザードには「おっと、びっくり！」という意味がある。</p>				
8087	ソーヴィニオン・ブラン '09	Sauvignon Blanc '09	ナパ・ヴァレー	¥2,200
<p>複数のナパ・ヴァレーの生産者から果汁やワインを調達し、巧みなブレンドで、ハイコストパフォーマンスのワインが造られる。キーウィ、メロン、ピーチの芳醇なアロマで、ジューシー。ふくよかな果実とクリアな酸味が交わり、快活で、クリーンなフィニッシュ。</p> <p>Alc.12.5% ソーヴィニオン・ブラン88%/グアイオ8%/他白品種4%</p>				
8086	シャルドネ '09	Chardonnay '09	ナパ・ヴァレー	¥2,200
<p>複数のナパ・ヴァレーの生産者から果汁やワインを調達し、巧みなブレンドで、長期にわたってハイコストパフォーマンスのワインが造られる。リンゴと柑橘の果実をほのかなオークの風味が縁取り、快活な酸が行きわたって、フレッシュ。ミディアムボディで、毎年バランスよく、秀でたヴァリュエ。</p> <p>Alc.12.5% シャルドネ98%/他2%</p>				
8204	カベルネ・ソーヴィニオン '10	Cabernet Sauvignon '10	ナパ・ヴァレー	¥2,200
<p>ナパ・ヴァレーの複数のワイナリーの余剰ワインや若いキュベをブレンドし、バランスよい風味に仕上げるアドラ・フェルズのヒットブランド。フレッシュなプラムとラズベリーの赤い果実味をほのかなバニラオークの風味が覆い、軽やかなタンニンが伴う。グラスで気軽に楽しめるカベルネ。</p> <p>Alc.13.0% カベルネ・ソーヴィニオン95%/メルロ2%/ブドウ糖2%/カベルネ・フラン1%</p>				
7994	メルロ '08	Merlot '08	ナパ・ヴァレー	¥2,200
<p>カシス、プラムの赤い果実のアロマとトースティなオークの風味で、スパイシーな縁取り。程よい熟度でバランスよく、97年リリース以来、赤では人気NO.1のアイテム。</p> <p>Alc.13.0%メルロ99%/他赤品種1%</p>				
7869	ジンファンデル '07	Zinfandel '07	ソノマ・カウンティ	¥2,200
<p>ラズベリー、ブルベリーのアロマと香ばしいオーク樽と麦との風味で、熟度があり、スムーズな口当たり。2007年は生き生きとして、活力があり、申し分ない酸度と熟度で、おいしさが溢れている。最後にかすかなコショウのスパイシーな余韻が残る。</p> <p>Alc.13.5% ジンファンデル86%/ブドウ糖12%/他赤品種2%</p>				

※価格はすべて消費税別金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とヴァインテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
8006	ピノ・ノワール '09	Pinot Noir '09	カーネロス	¥2,800
	鮮やかな深紅色で、ストロベリーの実とほのかなハーブの香り。スイートなベリーの果実をさっぱりとした酸が覆い、チャーミングな甘みを残す。2009年から産地がオレゴンより、カーネロスに変更。 Alc.13.0% ピノ・ノワール100%			
Lynmar リンマー				
74年にソノマ、ルシアン・リヴァー・ヴァレー西、ラグーナ・リッジにシャルドネとピノ・ノワールを植え、当初はグローワーとしてスタート。93年から自社ラベルでリリースし、今日、ポール・ホプスとヒュー・シャペレの二人競演により、深みあるワインが造られる。				
7489	ピノ・ノワール '06	Pinot Noir '06	ソノマ、ルシアン・リヴァー・ヴァレー	¥6,000
	RRVにまたがる複数の畑のブレンド。チェリー、イチゴ、クランベリーなど赤い果実のアロマで、樽からの香ばしい風味がリッチに熟した果実味を覆っている。舌にスイートな果実の甘みを感じるものの、活力ある酸味と土っぽい風味で、バランスよく、幅のある味わい。リンマーのスタンダードのレベルの高さを知れる1本。 Alc.14.4% ピノ・ノワール100%			
Medlock Ames メドロック・エイムズ				
アレキサンダー・ヴァレーの南西、チョーク・ヒルロードの頂にあったメルローの畑を購入し、98年にスタートした新鋭ワイナリー。畑はすべて有機栽培により育成し、畑に羊を飼うなど、ユニークな自然農法で、環境やさしいブドウ栽培に取り込む。力強さと調和を兼ね備えた、格調高いクオリティを送り出している。				
7594	ソーヴィニオン・ブラン '08	Sauvignon Blanc '08	ソノマ、アレキサンダー・ヴァレー	¥4,300
	80年代後半に植えられ古木の区画と新たに植え付けた区画のブドウをブレンドし、芳醇なしなやかさとフレッシュさを兼ね備えたソーヴィニオン・ブラン。レモンと熟れた青リンゴの繊細なアロマで、豊かなテクスチャーがあり、切れのあるミネラリーなフィニッシュ。低温でゆっくりと発酵させ、長い間オリと一緒に寝かせ、定期的にオリを攪拌し、造られる。丁寧な味わいで、秀でたクオリティー。 Alc.14.2% ソーヴィニオン・ブラン100%			
6122	カベルネ・ソーヴィニオン・ベル・マウント・ヴァインヤード '03	Cabernet Sauvignon Bell Mt. Vineyard '03	ソノマ、アレキサンダー・ヴァレー	¥7,300
	濃厚な色調で、芳香で、ぎっしりと詰まったダークプラムのアロマが放たれ、芳香。良質なオークを想わせるタンニンがワインを引き締め、ドライなフィニッシュ。深みがあり、よりボルドー的。 Alc.13.9% カベルネ・ソーヴィニオン92%/メルロー8%			
Porter Creek ポーター・クリーク				
77年にルシアン・リヴァー・ヴァレー、ウェストサイドロード西側にシャルドネとピノ・ノワールを植え、はじめたプティック・ファミリー・ワイナリー。畑は南東向きの急傾斜にあり、有機農法により育成。ワインは特徴的な酸があり、熟成に耐えるストラクチャーがある。2007年にデメテル公認バイオダイナミクス認証を取得。				
6879	シャルドネ・ジョージズ・ヒル '06	Chardonnay George's Hill '06	ソノマ、ルシアン・リヴァー・ヴァレー	¥4,350
	2006年は前年に比べると、リッチで、ボディも厚め。絶妙なフレンチオークのタッチで、よく熟しているが、大きくなり過ぎず、豊富な酸味に支えられている。ほのかにクリーミーで、ヘーゼルナッツのアクセントがある。 Alc.13.8% シャルドネ			
6593	カリニャン・オールド・ヴァインズ '06	Carignane Old Vines '06	ソノマ、アレキサンダー・ヴァレー	¥4,000
	カリニャン特有の強めの収斂性や鉄っぽさはなく、フォーカスした果実味で、しなやかな口当り。ダークチェリーのフルーティーな果実味があり、ソフトなタンニンで、エレガントなまとまり。アレキサンダー・ヴァレーにある樹齢50年以上の古木の畑から。 Alc.13.4% カリニャン100%			
8185	ピノ・ノワール・フィオーナ・ヒル '08	Pinot Noir Fiona Hill '08	ソノマ、ルシアン・リヴァー・ヴァレー	¥6,800
	愛娘の名を冠したフィオーナ・ヒルは、ワイナリーに隣接する南東斜面の畑から造られるワイナリーのフラッグシップ。岩石が混じる堅い粘土質で、水はけがよく、凝縮した果実が実る。深い深紅色で、野生のベリーと腐葉土の香り立ち。活力ある骨格で、シルキーな長い余韻がつづく。2007年にデメター、バイオダイナミクス認定を取得。 Alc.14.5% ピノ・ノワール100%			
6591	ピノ・ノワール・リザーヴ '05	Pinot Noir Reserve '05	ソノマ、ルシアン・リヴァー・ヴァレー	¥9,400
	フィオーナ・ヒルの畑の最上部の区画から、最高のクオリティに達したキュベのみを”リザーヴ”としてリリース。スモーキーなダークプラムなアロマで、最初から複雑なブーケが大きく広がる。滑らかに、スイートなエントリーで、フィオーナ・ヒルよりも幾分リッチで、フォーカスし、落ち着いた味わいがある。現時点でも、バランスのとれたおいしさがある。 Alc.13.7% ピノ・ノワール			
6590	ピノ・ノワール・ヒルサイド・オールド・ヴァイン '05	Pinot Noir Hillside Old Vine '05	ソノマ、ルシアン・リヴァー・ヴァレー	¥10,000
	ワイナリーを立ち上げた1978年以前から植えられていたもっとも古い区画から3樽のみ造られる。ヘクタール当たり35ヘクトリットルの低収量で摘み取られ、凝縮した果実の層を成している。現時点では、まだ少し強張っているが、ミネラル、スパイスの力強いバックボーンに支えられ、長期熟成に持ち耐えられるストラクチャーが備わっている。フィネス富み、非常に長い余韻がつづく。 Alc.13.0% ピノ・ノワール			

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
Ruston Family Vineyards ラストン・ファミリー・ヴィンヤーズ				
41年にフランス移民の血統を引くロレーヌ・ラストンが、セント・ヘレナ東の土地を開墾し、栽培家としてスタート。現在ステージコーチや、オークヴィルやカリスタガからもブドウを購入し、ワインが造られる。どのワインもわずかな生産量で、ほとんどが地元のレストランで売り切られる。				
7499	ラ・マエストラ '06	La Maestra '06	ナパ・ヴァレー	¥8,700
ラストンの自社畑からわずかに造られる最高峰のキュベ。フローラルな香り立ちで、カシス、野生のベリーと杉のフレーヴァーがつづき、純粋で、力強い果実の風味に覆われている。シルキーで、何つもの風味が層を成し、洗練された細やかなタンニンが伴う。この地にブドウを植えたロレーヌ・ラストンが英語の教師であったことから、“ラ・マエストラ”(スペイン・イタリア語で教師の意味)とネーミング。 <i>Alc.14.7% カルネ・ソヴィニオン87%/カルネ・フラン7%/プティ・ヴェイト6%</i>				
7486	ラ・マエストラ (1500ml) '05	La Maestra (1500ml) '05	ナパ・ヴァレー	¥18,000
涼しく、乾燥した夏を迎えた2005年は収穫が11月1日までつづき、熟したタンニンが得られ、すばらしいバランスに仕上がった。バイオレットのフローラルな芳香なトップノーズ。ブルーベリーを中心とする果実味はよくフォーカスされ、滑らかなタンニンで、絹のような舌触りが一貫して最後までつづく。「マエストラ」の名にふさわしい高貴溢れるワイン。 <i>Alc.14.5% カルネ・ソヴィニオン60%/メル20%/カルネ・フラン12%/プティ・ヴェイト8%</i>				
Souverain スーヴェラン				
ソノマ、アレキサンダー・ヴァレーで60年以上にわたり、秀でたクオリティワインを造りつづける由緒ある生産者。フォスターズ・ワイン・エステイト・グループの傘下となった後も、リーズナブルな価格で、安定したバランスよいワインが送り出される。ワインはそれぞれ特徴的な酸味で、適度な熟度が備わっている。				
7871	シャルドネ '09	Chardonnay '09	ソノマ・カウンティ	¥2,860
樽の風味がしっかりと効いて、かつフレッシュな果実と酸のあるシャルドネ。柑橘、リンゴ、バター、スパイスの風味で、ミディアムにリッチ。適度なオークのタッチで、毎年秀でたヴァリュアのクオリティ。 <i>Alc.13.9% シャルドネ100%</i>				
7325	ソーヴィニオン・ブラン '07	Sauvignon Blanc '07	ソノマ、アレキサンダー・ヴァレー	¥2,860
メロンを中心とするアロマに、レモン、グレープフルーツの柑橘のアロマが重なり、爽やかなトップノーズ。口の中では、オークからのバニラの風味と柔らかな口当たりが広がり、程よい重量感がある。ミディアム・ボディで、ジューシーなフィニッシュ。 <i>Alc.13.9% ソヴィニオン・ブラン93%/ヴァイオ7%</i>				
7975	カベルネ・ソーヴィニオン '07	Cabernet Sauvignon '07	ソノマ、アレキサンダー・ヴァレー	¥3,150
アレキサンダー・ヴァレーの複数の場所にまたがる古木を含む自社畑のブドウから造られるスーヴェランのロングランアイテム。黒い果実にチョコレート、ベイキング・スパイスの香り立ちで、程よい凝縮感がある。2007年は理想的なバランスで、タンニンは熟して、きめ細かく長い余韻がある。毎年、秀でたコストパフォーマンス。 <i>Alc.14.5% カルネ・ソヴィニオン100%</i>				
Spencer スペンカー				
ロダイで3世代に渡り、ジンファンデルを栽培してきたグローワー。平均樹齢60年以上の古木から造られる古典的とも呼べるジンファンデルに惚れ込む熱狂的なファンは多い。年産2000ケース以下の、夫婦二人で営むスーパー・ブティック・ワイナリー。				
8210	ラスティック・レッド・エステート・ジンファンデル '08	Rustic Red Estate Zinfandel '08	ロダイ	¥3,200
古木の樹が一部ウィルスに冒されたため、2004年に新しい台木にこれまでの古い穂木を接ぎ木し、植え替えられた。やや淡い色調で、ラズベリー、ストロベリーの果実がキャラメルやチョコのスイートな風味に覆われている。若樹であるため、全体的にフルーティな仕上がりであるが、シンプルな味わいにおさまらないところはさすが。 <i>Alc.13.2% ジンファンデル92%/プティ・シテ8%</i>				
Stags' Leap Winery スタッグス・リープ・ワイナリー				
1893年に起源を遡る歴史的ワイナリー。古くからプティ・シラーに専念し、今日、カリフォルニアでもっとも優れたプティ・シラーの生産者として広く知られる。ペリンジャー・ワイン・エステイトによる買収を経て、フォスターズ・ワイン・エステイトの傘下となり、今日もスタッグス・リープ地区から躍動的なワインが造られる。				
7393	プティ・シラー '06	Petite Syrah '06	ナパ・ヴァレー	¥5,550
濃厚な色調で、ブラックフルーツのアロマに、ほのかなラヴェンダーの香りが装う。凝縮した果実のエッセンスが、ローストしたコーヒー豆やスパイスの風味覆われ、滑らかな舌触りで、たっぷりとしたタンニンが口を覆い尽くす。 <i>Alc.14.5% プティ・シテ75%/シテ17%/グッドハック5%/ヴァイオ2%/ムルヴェード1%</i>				
7395	カベルネ・ソーヴィニオン '05	Cabernet Sauvignon '05	ナパ・ヴァレー	¥7,500
夏を通じ涼しく、ブドウの生育期間が長かった2005年は、それを反映し、果実の凝縮度はないものの、豊富な酸と熟したタンニンが得られ、バランスのよい仕上がりとなった。クランベリー、チェリーの果実味はさわやかな酸味に覆われ、スムーズな口当たりで、心地よい軽快なタンニンが伴う。 <i>Alc.13.9% カルネ・ソヴィニオン95%/カルネ・フラン4%/メル1%</i>				
Stolpman ストルプマン				
サンタ・バーバラ、サンタ・イネス・ヴァレーで92年からシラーを栽培しはじめたグローワー、兼ワイナリー。数少ない石灰質土壌で育成されたシラーは地元生産者たちの間で評判となり、ブドウは他のワイナリーへも供給されている。ワインは凝縮しているながら、きれいなまとまりがあり、特徴的な酸味がある。				
7596	ザ・ラヴィオン '07	The L'Avion '07	サンタ・バーバラ、サンタ・イネス・ヴァレー	¥5,800
深い黄金色で、ピーチ、メロンのアロマにバラやクローヴ、シナモンなどの香りが覆い、エキゾチック。オイリーで、力強く、どっしりと重量感があるが、快活な酸味に支えられ、フレッシュなアタックで、ローストしたナッツやキャラメルとハチミツのコクがアフターに残る。熟成による変化が楽しみ。 <i>Alc.14.8% ムカヌ/ヴァイオ少量</i>				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とヴァインテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7595	エステート・アンジェリ・ブラン '05	Estate Angeli Blanc '05	サンタ・バーバラ、サンタ・イネス・ヴァレー	¥6,200
<p>2005年は偶然にもルーサンヌに貴腐菌が付着したため、あえて収穫を11月終盤まで遅らせ、糖度を高め、ブドウを摘み取った。濃厚な色調で、ねっとりとしたグリセリンがグラスの淵を覆い、アプリコット、ラヴェンダー、蜂蜜など複雑な力強いブーケが放たれる。リッチではあるが、圧倒せずきれいな甘美が広がり、バニラの風味が寄り添う。個性的で、かつ秀でたクオリティで、フォアグラやスパイシーな料理とは抜群の相性。「アンジェリ」とはトム・ストルブマンの妻(伊系)の名前で、「天使」の意味があることから、この特別なワインにその名がつけられた。</p> <p><i>Alc.14.8% ルーサンヌ100%</i></p>				
7873	エステート・シラー '07	Estate Syrah '07	サンタ・バーバラ、サンタ・イネス・ヴァレー	¥5,000
<p>5% ヴィオニエを同時発酵させたストルブマンのフラッグシップワイン。アロマティックに、若々しい果実がまとまりよく、しなやかに流れ込み、豊満に覆い尽くす。黒い果実に軽やかなスパイスが溶け込み、凝縮感がありながら、エレガントな印象を残す。</p> <p><i>Alc.14.5% シテ95%/ヴィオニエ5%</i></p>				



オレゴン

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
<p>A to Z エイ・トゥー・ゼット</p> <p>オレゴンワイン産業界に精通した2組のカップルが2001年に立ち上げたネゴシアン・プロジェクト。これまで数々のワイナリーや畑で活躍してきた経験豊富な人材を集め、複数のワイナリーや栽培家からワインやブドウを調達し、巧みなブレンドでハイコストパフォーマンスのオレゴンワインを手がける。</p>				
7981	ピノ・グリ S'09	Pinot Gris S'09	オレゴン	¥2,200
<p>洋ナシ、パイナップル、メロンなど芳醇な果実のアロマにアーモンド、バニラの風味が重なり、リッチな口当たり。2009年はやや熟度が高いが、しっかりと酸がバックにあり、グラスで楽しめるおいしさが満ちている。ワイン&スピリッツ "Best Buy"、オレゴンワイン・アワード、ダブルゴールド受賞。</p> <p><i>Alc.13.5% ピノ・グリ100%</i></p>				
7775	シャルドネ S'08	Chardonnay S'08	オレゴン	¥2,560
<p>メロン、ピーチ、みかんのアロマで、ニュートラルに芳醇。ジューシーに熟れた果実味とさわやかな酸味がバランスよく均衡し、ふくよかな口当たりで、柔軟に楽しめる味わい。複数のディジョン・クロウンから MLF, 樽熟成せずに造られる。</p> <p><i>Alc.13.0% シャルドネ100%</i></p>				
8081	ロゼ S'10	Rose S'10	オレゴン	¥2,300
<p>オレゴン南部ローグヴァレーから100% サンジョヴェーゼで造られる。イチゴとクランベリーのアロマに、バラやハイビスカスのフローラルな香り立ち。舌にスイートな甘みを感じるものの、さっぱりとドライで、快活なフレッシュ。中華やスパイシーな料理とは非常に相性がよい。</p> <p><i>Alc.12.5% サンジョヴェーゼ100%</i></p>				
7638	シュマン・ド・テール '06	Chemin de Terre '06	ローグ・ヴァレー	¥2,800
<p>オレゴン南部、ローグ・ヴァレー地区から暑い年に限り、「ナイト&デイ」に代わって造られるフルボディの赤ワイン。ボルドー、ローヌ品種を中心に計7種類の品種がブレンドされ、力強く、スパイシー。黒系のリッチな果実に、タバコ、コショウ、杉の風味が交わり、しっかりとタンニンが伴い、骨格がある。「シュマン・ド・テール」とは伝説で「畑の小道」という意味。同じひとつの畑に、多様な品種が混植されていることに由来。</p> <p><i>Alc.13.5% メロ44%/カメルネ・ソヴァニオン17.5%/シテ17.5%/カメルネ・フラン9%/サンジョヴェーゼ6%/グレンパージュ4%/ピノ・ノワール2%</i></p>				
7639	ナイト・アンド・デイ・レッド S'07	Night and Day Red S'07	ローグ・ヴァレー	¥2,800
<p>オレゴン南部、ローグ・ヴァレー地区のブドウから造られるユニークなブレンドワイン。芳香で、膨らみがあり、滑らかな口当たり。プラムとチェリーの果実は軽快な酸味とタンニンを装い、スムーズな喉越しで、バランスのよいおいしさを提供。作家、サミュエル・ジョンソンが明かりもない時代、「誰もが怪しいことをするのは、きまって昼か夜かわからないとき」との記述に、誰もが造らないようなこのワインをなぞって "Night and Day" とネーミング。ミディアム・ボディのバランスよい赤ワイン。</p> <p><i>Alc.13.5% カメルネ・ソヴァニオン36%/メロ26%/シテ20%/サンジョヴェーゼ10%/カメルネ・フラン4%/グレンパージュ4%</i></p>				
8079	ピノ・ノワール S'09	Pinot Noir S'09	オレゴン	¥3,000
<p>オレゴン州一帯に広がる30の畑のブドウから造られるヴァリュール・オレゴン・ピノ。2009年は2006年に次ぐ暑い夏を迎え、例年よりもややリッチだが、異なる地域と収穫時期の違うブドウをブレンドすることで、味わいのバランスを整えている。チェリー、ブルーベリーにアロマに、花、タバコ、紅茶などの香り立ち。リッチに熟し、フルーティであるが、クリーンで、フレッシュなフィニッシュで、快活。</p> <p><i>Alc.13.5% ピノ・ノワール</i></p>				



蔵元別オレゴン

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
Bergström ベルグストロム				
97年にチュヘイラム・マウンテンズに設立したプレミアム・ファミリー・ワイナリー。ウィラメット・ヴァレーの名高い畑からそれぞれ低収量のもと、単一畑として造られる。ダンディー・ヒルズとワイナリーに隣接する自社畑はパイオダイナミックスにより育成。ワインはそれぞれ特徴的なクオリティで、限定数量で造られる。				
7440	オールド・ストーンズ・シャルドネ S'08	Old Stones Chardonnay S'08	ウィラメット・ヴァレー	¥3,400
ベルグストロムの新作シャルドネ。軽やかなレモンと洋ナシのアロマに、ヘーゼルナッツの風味が重なり、ほのかにクリーミー。穏やかな果実のトーンで、伸びやかな酸味が行きわたり、ミネラリーな余韻が伴う。ウィラメット・ヴァレーにおいて、5つの名高いシャルドネの畑から。(Old Stones=玄武岩土壌) <i>Alc.13.6%</i> シャルドネ100%				
6749	ドクター・ベルグストロム・リースリング '07	Dr.Bergström Riesling '07	ウィラメット・ヴァレー	¥4,800
ベルグストロムの傑作。複数の酵母の使用により、複雑なアロマが醸成され、リッチで、コクがある。リンゴ、グレープフルーツの果実味で、ほんのりと石油香が漂い、舌には快活な酸味が覆い、フィニッシュはふくよか。冷涼な2007年は酸味が豊富で、白は優れた仕上がり。 <i>Alc.12.5%</i> リースリング				
7640	ピノ・ノワール '08	Pinot Noir '08	ウィラメット・ヴァレー	¥4,500
2008年はオレゴンのピック・ヴィンテージ。春の不安定な天候の影響で、収量は例年の20-40%減少したものの、秋後半は天候に恵まれ、凝縮した果実が実った。深い色調で、丸々としたブラックチェリーのアロマが放たれ、ラズベリーのスイートな果実が舌を覆う。シルキーで、空気に触れるにつれ、膨らみが増し、後半にスパイシーな風味が通り抜けていく。 <i>Alc.14.1%</i> ピノ・ノワール100%				
7132	ピノ・ノワール・カンバーランド・リザーヴ '07	Pinot Noir Cumberland Reserve '07	ウィラメット・ヴァレー	¥7,500
自社畑と複数の契約畑のブドウから造られる、ベルグストロムのスタイルとヴィンテージの特徴がもっとも早くから楽しめるキュベ。魅力的な赤い果実味と、スパイスの香りで、芳香。冷涼であった2007年の気候を反映し、さわやかな酸味が全体に広がり、低めのアルコール度で、エレガントなまとまりがある。シルキーで、心地よい酸味が口の中に長く残る。 <i>Alc.13.9%</i> ピノ・ノワール100%				
Bethel Heights ベセル・ハイツ				
77年にエオラ・ヒルズに設立されたパイオニア・ファミリー・ワイナリー。早くから土壌や地形が異なる畑を区画し、低収量でそれぞれ小ロットごとに醸造。環境にやさしい、持続的自力育成栽培「LIVE」の先導的ワイナリー。				
7314	ピノ・グリス S'08	Pinot Gris S'08	ウィラメット・ヴァレー	¥2,800
ピーチやミカンを中心とするアロマで、アロマティック。豊潤で、ピュアーに熟れた果実とさわやかな酸味がパッケージングされ、ほどよい重量感がある。 <i>Alc.13.5%</i> ピノ・グリス 残糖0.5%				
7315	ピノ・ノワール・エステート '07	Pinot Noir Estate '07	ウィラメット・ヴァレー	¥4,700
2007年は冷涼な年であったため、ブドウの熟度は低く、アルコール度は幾分例年よりも低め。ラズベリーのアロマで、快活なフレッシュな酸味が行き渡り、トースティなオークの風味が全体を覆っている。ミディアムボディで、か細い持続的な酸味が残るクラシックなオレゴン・ピノ・ノワール。サスティナブル農法認定ワイン。 <i>Alc.13.2%</i> ピノ・ノワール				
Brooks ブルックス				
オレゴンでパイオダイナミックス農法の先導者、ジミー・ブルックスの意思を受け継ぐ、プティック・ワイナリー。エオラ・ヒルズとマクミンヴィルの栽培家からブドウを購入し、それぞれ少量生産で造られる。現在、世界でもっとも若いジミー・ブルックスの息子パスカルがオーナー。				
7915	ランナウェイ・レッド・ピノ・ノワール '09	Runaway Red Pinot Noir '09	ウィラメット・ヴァレー	¥3,000
淡い色調で、チェリーとかすかなハーブの香り立ちで、ライトからミディアムボディ。ピュアーな赤い果実がストレートに表現され、ナチュラルな舌触りで、ソフトなタンニンとフレッシュな酸が伴う。ジミー・ブルックスがその昔、一樽のみ造ったピノ・ノワールの樽がフォークリフトから滑り落ち、畑の斜面を転げ落ちたことから「ランナウェイ」とネーミング。当初、運よく助かった樽に革命的な意味が込められ、ロシアの革命家トロツキーがラベルに描いたが、現在は仲間との喜びや楽しみの驚きを意味が込められている。 <i>Alc.13.3%</i> ピノ・ノワール100%				
Chehalem チュヘイラム				
チュヘイラム・マウンテンズの一角、リボン・リッジに最初にブドウを植えたプレミアム・ワイナリー。ヤムヒル・カウンティの3つの地区にまたがる畑からそれぞれエレガントで、フォーカスされたワインが送り出される。"チュヘイラム"とはアメリカン・インディアンの言葉で、"なだらかな丘"、"花の谷間"という意味。				
7641	ドライ・リースリング・リザーヴ S'08	Dry Riesling Reserve S'08	ウィラメット・ヴァレー	¥3,500
ラベルに「ドライ」と書かれてあるように、高い酸度で、切れのある味わい。青リンゴ、ライム、ミントの香りで、活力があり、クリーンで、ミネラル感に富み、ほのかにオイリーで、長く酸味が舌に長く残り、フレッシュ。2008年は酸が豊富で、かつ熟度があり、熟成のポテンシャルが高い。オレゴンでこの品種においてチュヘイラムは常にトップの評価。*バックラベル表記にある、インターナショナル・リースリング機関(IRF)の甘辛さの度合いを数値化した製品分析で、このワインは「ドライ」にあたる。 <i>Alc.13.7%</i> リースリング 残糖0.54%				
7652	イーアンズ・リザーヴ・シャルドネ・ストーラー・ヴィンヤーズ '07	Ian's Reserve Chardonnay Stoller Vineyards '07	ウィラメット・ヴァレー	¥5,700
やや濃いプラチナ色で、完熟のリンゴにスパイスとバニラの香り。クリーミーな舌触りで、パパイヤ、メロン、レモンのアロマで、肉付きがよく、ジューシーで、しなやか。リッチに熟しているが、しっかりした酸に支えられ、持続的な長い余韻が残る。2007年の白は特徴的な酸があり、バランスよく秀でたクオリティ。 <i>Alc.13.5%</i> シャルドネ100%				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とヴィンテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
7138	ピノ・ノワール・3 ヴィンヤード S'07	Pinot Noir 3Vineyard S'07	ウィラメット・ヴァレー	¥4,600
<p>前年とは反対に、冷涼な年であった2007年は、色調も例年よりも淡く、ライトな仕上がりに。チェリー、ストロベリーの実果はフレッシュで、さわやかなスパイスの風味と、軽快なタンニンがある。これまでよりやや軽やかであるが、心地よい酸味がか細く長くつづき、デリケートなおいしさがある。</p> <p>Alc.13.5% ピノ・ノワール</p>				
<p>Elk Cove Vineyards エルク・コーヴ・ヴィンヤーズ</p> <p>ヤムヒル・カールトン地区の北西、ガストンに74年に設立されたパイオニア・ファミリー・ワイナリー。海底が隆起した堆積粘土質のウィラケンジー土壌と、赤土火山性のローレルウッド土壌に畑を所有し、それぞれ風味豊かなワインを送り出す。ノースウェスト誌"2007年ワイナリー・オブ・ザ・イヤー"受賞。</p>				
8089	リースリング・エステート S'09	Riesling Estate S'09	ウィラメット・ヴァレー	¥3,000
<p>樹齢34年の自社畑から造られるエルク・コーヴのもうひとつの逸品。リンゴ、洋ナシの透明感ある熟れた果実がピュアに表現され、石っぽいニュアンスを帯びている。ナチュラルな甘みとほのかな重みが舌に広がり、ミネラリーな余韻がつづく。2009年は幾分例年よりも糖分がやや高く、リッチ。</p> <p>Alc.12.0% リースリング 100% 残糖 5.0g/L</p>				
7484	ピノ・グリ S'08	Pinot Gris S'08	ウィラメット・ヴァレー	¥3,000
<p>豊潤に、まったりと熟れた果実の香りで、グレープ・フルーツとシトラスのさわやかな酸味が舌を覆う。ピュアで、厚みがあり、充実感あるフィニッシュ。樽無使用。エルク・コーヴのロングランアイテム。</p> <p>Alc.13.0% ピノ・グリ94%/ゲ'グ'ウ'ツ'ラ'ミ'ネ'ル 4%/マスカット 2% 残糖 6g/L</p>				
8088	ピノ・ノワール '08	Pinot Noir '08	ウィラメット・ヴァレー	¥4,200
<p>2008年はここ数年でもっとも冷涼で、非常に収量が少なかった年となったが、10月からみちがえるような天候に恵まれ、タンニンは感熟し、凝縮した見事な果実が実った。濃厚な色調で、ブラックチェリーの果実味は肉厚で、ジューシーで、大柄であるが、空気に触れていくうちに、膨らみが増し、表情豊かに。94、98年に次ぐ偉大な年。</p> <p>Alc.13.5% ピノ・ノワール 100%</p>				
7643	ピノ・ノワール・マウント・リッチモンド '08	Pinot Noir Mt. Richmond '08	ウィラメット・ヴァレー	¥6,800
<p>1996年に新たに購入した畑で、ワイナリー敷地内にあるルーズヴェルトの古木の挿し木を密植。透明感あり、スイートなブラックベリーのアロマに甘草の香りが縁取る。若々しく、活力があり、しなやかで、フルーティな口当たり。2008年は94、98年につづく収量の少ない、凝縮した傑作の年。</p> <p>Alc.13.5% ピノ・ノワール</p>				
7642	ピノ・ノワール・ファイブ・マウンテン '08	Pinot Noir Five Mountain '08	ウィラメット・ヴァレー	¥6,800
<p>以前、ボンジ・ワイナリーのリザーブ・ピノ・ノワールに向けられていた畑をエルク・コーヴが2005年に購入し、シングル・ヴィンヤードとしてリリース。ダークラズベリーのアロマは凝縮し、花びら、スモークとほのかな土の香りがある。若々しく、ジューシーで、熟したタンニンを伴うしなやかなフィニッシュ。2008年は94、98年につづく収量の少ない、凝縮した傑作の年。</p> <p>Alc.13.5% ピノ・ノワール</p>				
6443	ウルティマ (375ml) '06	Ultima (375ml) '06	ウィラメット・ヴァレー	¥5,400
<p>例年のごとく、ピーチ、アプリコット、ハチミツなど魅力的なアロマティックなアロマに溢れ、見事な凝縮した果実の力と引き締まる酸のコントラスト。2006年はわずかに真菌菌が付着し、気品ある甘さで、余韻も長め。長期熟成に耐える逸品。(限定品)</p> <p>Alc.9.0% リースリング 60%/ゲ'グ'ウ'ツ'ラ'ミ'ネ'ル 32%/マスカット 8% 残糖 23%</p>				
<p>J.K. Carriere ジェイ・ケイ・キャリヤー</p> <p>極少量のピノ・ノワールだけを専門とする、知る人ぞ知るオレゴンでカルト的存在のワイナリー。畑は所有せず、すべて契約栽培家からブドウを購入し、造られる。洗練されたその味わいに魅了されるファンは多く、ほとんどリリース時に売り切られる。2009年秋にチュヘイラム・マウンテンズに新しくワイナリーが完成。</p>				
8184	グラス (ホワイト・ピノ・ノワール) '10	Glass(White Pinot Noir) '10	ウィラメット・ヴァレー	¥3,600
<p>エオラ・ヒルズにある畑、テンパランス・ヒルの樹齢30年のブドウを、野生酵母でゆっくりと樽で全房発酵させ、シャルドネのオリを加えて樽熟成。淡いサーモンピンク色で、ルビー・グレープフルーツとライムのアロマがフローラルなブーケとともに広がり、デリケートな旨みがある。世の中が深刻になったとき、ロゼ・シャンパンのグラスを透かして見通せば、人生の物事は明るいものしか見えないという例えから、「グラス(メガネ)」とネーミング。</p> <p>Alc.13.0% ピノ・ノワール 100%</p>				
7993	ピノ・ノワール・プロヴォカテュー '08	Pinot Noir Provocateur '08	ウィラメット・ヴァレー	¥4,200
<p>樽の一部を格下げして造られるセカンドラベル。チェリーとブラックベリーのアロマで、活力があり、豊潤。フレッシュな酸が全体をエレガンスにまとめ、石っぽいニュアンスを残す。格下げして造ったところ、当惑するほど思わずよくできてしまったことから、「プロヴォカテュー」(仏語でトラブルメーカー(問題児)の意味)の名が付けられた。</p> <p>Alc.13.0% ピノ・ノワール 100%</p>				
7142	ピノ・ノワール '06	Pinot Noir '06	ウィラメット・ヴァレー	¥7,000
<p>2003年につづき2番目に暑かった2006年はJ.K.キャリヤーでは早い時期に芽かきをして収量を落とし、風味を凝縮させた分、早摘みをして酸度を保持した。大柄で、リッチではあるが果実、酸、タンニンのバランスがとれ、一体感あるまとまりがある。ダークラズベリーの果実はトースティな風味に覆われ、口内では味わいはややこもっているが、空気に触れるにつれ、スパイシーさが増していく。</p> <p>Alc.13.8% ピノ・ノワール</p>				

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
Penner-Ash Wine Cellars ペナー・アッシュ・ワイン・セラーズ				
初代レックス・ヒルのワインメーカー、リン・ペナー・アッシュが夫ロンとともに興したプレミアム・ワイナリー。チェヘイラム・マウンテンズを見下ろすリボン・リッジの丘陵地にワイナリーを新設オープン。ワインはリッチで、凝縮味溢れる。2005年WS誌TOP100、ピノ・レポート誌マスター・ヴィンターナースズに選ばれる。				
7997	リースリング S'09	Riesling S'09	ウィラメット・ヴァレー	¥4,000
青リンゴとトロピカルフルーツのアロマで、クリアな香り立ち。快活な酸が行き渡り、切れがあり、ほのかなコクとミネラル感が漂う。 Alc.11.5% リースリング 100% 残糖 0.54%				
7996	ピノ・ノワール '08	Pinot Noir '08	ウィラメット・ヴァレー	¥7,600
異なるサブAVA地区のブドウをブレンドしたペナー・アッシュのスタンダードなピノ・ノワール。チェリーとヴァイオレットに、香ばしいスパイスの香りが縁取り、集約されたトップノーズ。しなやかな口当たりで、凝縮したブラックチェリーとスモーキーな風味が広がり、力強く、エキゾチックな余韻が残る。ウィラメット・ヴァレーのキュベとしては秀でた特徴的なクオリティ。 Alc.13.5% ピノ・ノワール 100%				
Rex Hill レックス・ヒル				
1982年にポール・ハートとジャン・ジェイコブセン夫妻によってニューバーグに設立。90年後半から、夫妻の引退とともに一時、生産を休止していたが、2007年、急成長中のネゴシアンA to Zにより、ワイナリーは再開。畑に多くの投資が行われ、奇才醸造家カップル、サム・タナヒルとシェリル・フランシスのより、特徴的なワインが送り出される。				
7972	シャルドネ S'07	Chardonnay S'07	ウィラメット・ヴァレー	¥2,800
ステンレス熟成したキュベにわずかに樽熟成させたキュベをブレンドさせ、フレッシュ感と膨らみを表現。ネクターの果実とバニラビーンズの風味で、ピュアで、さわやかな酸味が縁取り、飲み飽きない味わい。 Alc.13.5% シャルドネ 100%				
8193	ピノ・ノワール '09	Pinot Noir '09	ウィラメット・ヴァレー	¥4,000
ウィラメット・ヴァレーにまたがる複数の畑のブレンドからなるレックス・ヒルのスタンダードクラスのキュベ。ダークチェリーとブラックベリーのアロマで、スイートな果実味が広がり、ジューシー。しなやかなストラクチャーで、なめらかなタンニンが伴う。 Alc.13.5% ピノ・ノワール 100%				
Ribbon Ridge リボン・リッジ				
チュヘイラムのオーナー、ハリー・P・ネドリーが所有するブランド。リッジ・クレストの畑に最初に植えた古木の区画から、ごく僅かなピノ・ノワールが造られる。ワインは力強く、複雑。				
7212	ピノ・ノワール '05	Pinot Noir '05	ウィラメット・ヴァレー	¥11,500
濃厚な色調で、黒い果実に黒コショウ、クローブなどスパイシーな風味が溢れんばかり。ぎっしりと凝縮しているものの、シルキーで、しっかりとした酸味が全体を覆い、快活な口当たり。土っぽいミネラル感を帯び、深みのある味わいで、優雅。80年をはじめにリッジクレストに植えたオリジナルの区画から。 Alc.13.9% ピノ・ノワール				
Shea Wine Cellars シェイ・ワイン・セラーズ				
88年にダンディー北西5キロの場所にピノ・ノワールを植えはじめた栽培家。通称“オレゴンのグラン・クリュー”の名をもつシェイのブドウは約20社のプレミアム・ワイナリーへ供給される。水はけのよい土壌で、灌漑せず、低収量で育成されるブドウは力強く、風味豊かなブドウを実現させる。2009年秋にワイナリーが完成。				
7528	ピノ・ノワール・エステート '07	Pinot Noir Estate '07	ウィラメット・ヴァレー	¥6,400
若樹を中心とする複数の区画のブドウをブレンドして造られる、早くからバランスよく楽しめるキュベ。熟れたチェリー、ラズベリーのアロマは芳香で、紅茶とスパイスの風味が縁取り、エレガントなプロフィール。舌には黒い果実の甘みがナチュラルな酸味とともに広がり、きれいなタンニンがつづく。もっともスタンダードなキュベといえども、格調高いクオリティで、シェイのブドウのクオリティの高さが知れる。 Alc.13.2% ピノ・ノワール 100%				
The Eyrie Vineyards ジ・アイリー・ヴィンヤーズ				
オレゴンワインでもっとも歴史が古いワイナリー。デイヴィッド・レットは65年にダンディー・ヒルズを開墾した第一人者で、“75年バリ・テイスティング”の快挙は産業界での語り草。ダンディー・ヒルズに4つの畑を所有し、オーガニックにより育成。“ピノ・パバ”亡き後、現在、息子ジェイソンがワインを担う。				
8090	ピノ・グリ '08	Pinot Gris '08	ウィラメット・ヴァレー、ダンディー・ヒルズ	¥3,000
樹齢30年以上の畑からアメリカで最初に造られたピノ・グリ。2008年は収量が少なく、これまでのヴィンテージのなかで、凝縮感があり、リッチ。完熟のメロンに、アーモンドのトースティな風味が重なり、石っぽいニュアンスを帯びている。ほのかにクリーミーで、ドライで、ミネラリーな余韻がある。 Alc.13.5% ピノ・グリ 100%				
7776	シャルドネ・リザーヴ '08	Chardonnay Reserve '08	ウィラメット・ヴァレー、ダンディー・ヒルズ	¥6,700
1930年代にブルゴーニュからカリフォルニアへ持ち込まれた複数のクローンの優秀な樹のみを選別し、開墾当初に植えられた区画からわずかな量で造られる。輝きのある黄金色で、熟れた洋ナシとナッツ、オークの香り。やや閉じているものの、熟しており、硬質な酸とミネラルの骨格があり、空気に触れると、徐々に開いてくる。ミディアムボディで、程よい堅さがあり、一種、独特の個性的な味わいがある。 Alc.13.5% シャルドネ 100%				
7494	ピノ・ノワール '07	Pinot Noir '07	ウィラメット・ヴァレー、ダンディー・ヒルズ	¥5,600
近年、もっとも冷涼であった2007年はアイリーらしい特徴が感じられるクラシックなヴィンテージ。透き通るような淡い色調で、イチゴのアロマにほのかなハーブと花びらの香りが立つ。ライトからミディアムボディで、やさしい赤い果実の甘みとさわやかな酸味が広がり、リンゴの皮を噛んだようなアクセントがある。しなやかで、糸がひくように、デリケートな酸味が長く残る。 Alc.13.5% ピノ・ノワール				

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は750ml：商品とヴィンテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
8091	ピノ・ノワール・リザーヴ '09	Pinot Noir Reserve '09	ウイラメット・ヴァレー、ダンディ・ヒルズ	¥9,000
<p>2008年よりも先にリリースされた2009年は、若々しいながらも、すでに果実と酸味の一体感があり、味わいにまとまりがある。野イチゴ、ラズベリーのアロマは純粋で、気品があり、口に含むとスイートな果実とオーク樽の風味がやさしく広がる。数週間の猛暑にもかかわらず、きれいにまとまり、収斂性が途絶えないのが、まさにアイリーであるところ。</p> <p><i>Alc.13.5% ピノ・ノワール 100%</i></p>				



アルゼンチン

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
<p>Bodega Colome ボデガ・コロメ</p> <p>1831年設立の現存するアルゼンチン最古のワイナリー。プレフィロキセラ前にフランスから持ち込んだ樹も多く現存。アンデス山脈の麓、標高2200m以上の紫外線が強く、昼夜の温度差のある畑で自然農法、ビオディナミック農法によりブドウを栽培。エレガントな風味は、専門誌上でも国際的に高い評価。</p>				
7634	トロンテス '09	Torrontes '09	サルタ州ヴァレ・カルチャキ	¥1,720
<p>土着品種トロンテスはやや個性に欠けるものが多いが、これは複雑さと奥行きがあり非常に洗練されている。理由は標高の高さ(1670m~2200m)と樹齢の古さ(30年~60年)。バラやジャスミン、ネクタリンの甘い香りに味わいは柑橘の皮やグレープフルーツなどのすっきり系。後味に蜜のような優雅な余韻がいつまでも続く。</p> <p><i>Alc.13.5% トロンテス 100%</i></p>				
7635	アマラヤ・レッド '08	Amalaya Red '08	サルタ州ヴァレ・カルチャキ	¥1,720
<p>カルチャキ・ヴァレーは標高1700-2500m、フィロキセラ菌にかからず生き延びた樹齢98-120年の葡萄使用。標高が高いため日中と夜間の寒暖の差が激しく葡萄が凝縮する。チェリー、オレンジの皮、ラズベリーの香りにバニラがアクセント。熟れた黒系果物、アニス、香辛料の香りが広がり、やわらかく滑らかなタンニンでバランスが良い長い余韻。</p> <p><i>Alc.14.5% マルベック 75%/カメルネ・ソグイオン 15%/シテ 15%/タ 5%</i></p>				
7364	マルベック・エステート '07	Malbec Estate '07	サルタ州ヴァレ・カルチャキ	¥3,500
<p>黒い果実、クローブ、夏メツツ、黒コショウの凝縮した洗練された香り。しっかりした質感がありながら、滑らかな口当たり。バランスの良いオークがバニラ、香ばしいトースト香。バイオダイナミクスの認証があり、海拔2200-2500メートルにある畑。</p> <p><i>Alc.14.5% マルベック 85%/タ 8%/カメルネ・ソグイオン 5%/シテ 2%</i></p>				
<p>Jed ジェッド</p> <p>世界第5位のワイン生産量を誇るアルゼンチン。その恵まれた気候と標高、広大な土地に魅せられたオーストラリア人醸造家3人がメンドーサで4年がかりで作りあげたブランド。アンデスの麓、海拔1,250メートルにあるウコ・ヴァレーのブドウからは、ピュアでエレガントなワインが産出される。</p>				
7349	スパークリング(ブラン・ド・ブラン)NV	Blanc de Blanc NV	メンドーサ州ウコ・ヴァレー&マイブ	¥1,980
<p>青林檎、シトラスの繊細な香り。生き活きとして明るい赤リンゴを思わせる味わい。シャルドネとシュナン・ブランの白品種のみを使いフレッシュなすっきりとしたスタイルに仕上げる。メンドーサの中でも最も標高が高く、涼やかなサブ・リージョンであるウコ・ヴァレーのブドウを使用、デリケートな風味、エレガントなストラクチャーと自然なバランス。</p> <p><i>Alc.12.0% シャルドネ 65%/シュナン・ブラン 35% 残糖 8g/L</i></p>				
7633	ソーヴィニオン・ブラン '09	Sauvignon Blanc '09	メンドーサ州ウコ・ヴァレー	¥1,860
<p>400年以上の歴史ある葡萄栽培地だが、30年ほど前から新鮮で爽やかな白ワインができることでこの地域の人気は急上昇。標高の高さから酸素が薄くまた紫外線をしっかりと浴びることで果実がゆっくりと成熟、さらに涼しい気候が果実に十分な酸を与える。しっかりとしたミネラル、グレープ・フルーツからトロピカル・フルーツまで幅広い風味を楽しめるワイン。</p> <p><i>Alc.13.0% ソグイオン・ブラン 100%</i></p>				
7632	マルベック '08	Malbec '08	メンドーサ州ウコ・ヴァレー	¥1,860
<p>標高1200mの位置にある畑から採れるマルベックは、他のメンドーサ地方と比べると繊細で洗練された味わい。9度で3日間マセラシオンしてから24度でオーク樽で発酵、3種類の培養酵母を使い味わいに複雑味をだした。様子を見ながら20日間ほどのマセラシオン後、80%を6ヶ月間樽熟成(3年目のフレンチオーク80%、アメリカンオーク20%)。</p> <p><i>Alc.13.5% マルベック 100%</i></p>				



蔵元別アルゼンチン

フランス

No.	ワイン名	生産地名	希望小売価格
Duval-Leroy デュヴァル＝ルロワ <p style="font-size: small;">ぶどう畑への溢れる情熱と極めて正確なシャンパーニュ造りに対する執念が一緒になり 1859 年にデュヴァル＝ルロワが誕生、以後 6 代にわたりシャンパーニュの伝統を守りながらの革新を続ける。真のシャンパーニュらしさの表現と持続可能な発展にこだわりオーガニックやバイオダイナミック栽培も導入。</p>			
8059	ブリュット・デザイン・パリ NV アメリカの人気画家ロイ・ニーマンが「生きるこそそのものがアート」というフランスのエスプリをパリの街の明かりで表現した印象的なデザインのスペシャル・キュベ。小麦色に輝く色合い、デリケートで細やかな泡が豊富で長く続く。白い花、スイカズラの甘い香り、ヘーゼルナッツの香ばしさが感じられ、味わいのバランスが素晴らしく、洗練された力強い果実の風味があり、絹のようななめらかさが長い余韻へと続く。 <i>Alc.12.0% ビノヴァル 70%/ピノムエ 20%/シャルドネ 10% ドサージュ : 10g/L</i>	Brut Design Paris NV シャンパーニュ AOC	¥6,000
8060	エクストラ・ブリュット NV ドサージュの量をわずか 4.9g/l 以下に抑えたスペシャル・キュベ。ドサージュとは「門出のリキュール」と呼ばれ、最後の行程でシャンパーニュに甘みを加えて味わいのバランスをとる作業のことで葡萄の品質に自信がないとこの量を減らすことは難しい。石灰質に覆われたセラーで 3 年間以上熟成させ、素晴らしい純粋さと複雑味を引き出している。美しい琥珀色、サフラン、胡椒、バニラの香り。豊かなミネラルでキレのある味わいが特徴。 <i>Alc.12.0% シャルドネ 100% ドサージュ : 2.5g/L</i>	Extra Brut NV シャンパーニュ AOC	¥6,500
8062	オーガニック・ブリュット NV 葡萄栽培・ワイン造りともに「自然への畏敬の念を忘れない」というデュヴァル＝ルロワの世界観を表現したキュベ。有機栽培された葡萄のみを使用。エコセルの認証も取得している。一部にオーク樽を使うことで葡萄の個性を素直に表現すると同時に凝縮感と厚みがある。グリーンがかった黄金色で、ゆっくりと煌きながら立ちのぼる泡が印象的。 <i>Alc.12.0% ビノヴァル 100% ドサージュ : 8g/L</i>	Organic Brut NV シャンパーニュ AOC	¥7,500
8064	クロ・デ・ブーヴリー '05 良年のみの限定生産キュベ。ブルミエ・クリュのヴェルテュ村のブーヴリーというデュヴァル＝ルロワ家が代々所有してきた伝統ある畑で、真東向きの丘の中腹に位置するという最高の条件にある。この畑の葡萄は同地域で一番早く理想的な成熟をし、強烈な凝縮感と享乐的な風味をもつとされる。100 年の伝統に基づいた栽培方法によって手入れされている。淡い黄金色、ふわっとした細やかな泡立ち、繊細なアカシアの香りが漂う。 <i>Alc.12.5% シャルドネ 100% ドサージュ : 4g/L</i>	Clos des Bouveries '05 シャンパーニュ AOC	¥10,500
8063	オーサンティ・キュミエール '03 良年のみ限定生産される希少なキュベ。葡萄は黒葡萄が有名なヴァレ・ド・ラ・マルヌにあるブルミエ・クリュのキュミエール村で有機栽培されたもののみを使用。透明に輝く黄金色、香りは複雑な要素がハーモニーを奏でながら調和しており、しっかりとしたストラクチャーがありながらも、繊細な風味が感じられる。この年からエコセルの認証を取得した。 <i>Alc.12.5% ビノヴァル 100% ドサージュ : 4.5g/L</i>	Authentis Cumieres '03 シャンパーニュ AOC	¥10,500
8065	ファム '96 7 つのグラン・クリュからの葡萄のみで仕立てられたトップ・キュベ。ファムは伝説で女性の意味で、美しい曲線を描くボトルがその優雅な味わいを彷彿とさせる。緑を帯びた黄金色で、華やかな香りにライムの花の蜂蜜、プリオッシュ、ヘーゼルナッツのニュアンス。深みのあるリッチなコクと酸が絶妙な調和を保ち、複雑な余韻がいつまでも続く。長い熟成によって生まれるベルベットのよう上品でソフトな泡立ちが特徴的。 <i>Alc.12.0% シャルドネ 79%/ピノヴァル 21% ドサージュ : 4.5g/L</i>	Femme '96 シャンパーニュ AOC	¥15,000
8061	ロゼ・ブリュット・プレステージ NV 研ぎ澄まされたエレガンスを感じさせるプレステージ・ロゼ・シャンパーニュ。琥珀のニュアンスをもつサーモンピンクの色合い、真珠を想わせる繊細な泡立ちが連なり、野生のチェリー、いちじくのアロマにシンジャーとゼラニウムのヒント。石灰質に覆われたセラーで 3 年間熟成させて生まれたまろやかで調和のとれた深い味わい。経験豊富なワイン・ラバーやロゼ・シャンパーニュ・ファンにこそ飲んで欲しい逸品。 <i>Alc.12.0% ビノヴァル/シャルドネ ドサージュ : 10g/L</i>	Rose Brut Prestige NV シャンパーニュ AOC	¥9,000

※価格はすべて消費税別の金額：容量は別途記載のあるもの以外は 750ml：商品とウインテージの間にある“S”はスクリューキャップ使用です。