

今月のグラスワイン

季節に合わせたおすすめワインを、ソムリエ山下のセレクションにて、特別価格でご案内しております。(メニュー有効期限:2009年7月末日)

Maison Deux Montille Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン 2007

ムルソー村内の3つの区画からのブレンドされる。ミネラルと酸味に富んだ味わいはアリックス女史がイメージするもの。

<glass 100ml> ¥1,300 → ¥950
<glass 60ml> ¥950 → ¥750
<bottle 750ml> ¥7,800 → ¥6,000

Maison Deux Montille Meursault Les Grands Charrons ムルソー・レ・グラン・シャロン 2005

ムルソー村のグラン・クリュと称される一級畑、ジュヌヴリエールやグット・ドールと並ぶ斜面中腹の畑。程よい樽の香りがあり、より強いミネラルを感じる。

<glass 100ml> ¥2,200 → ¥1,700
<glass 60ml> ¥1,300 → ¥950
<bottle 750ml> ¥13,500 → ¥11,000

Maison Deux Montille Pernand Vergelesses 1er cru Sur Fretille ペルナン・ヴェルジュレス・スー・フレティーユ 2005

コルトンの丘から地続きのテロワールで、ペルナンの東側の斜面に位置する一級畑。この3本の中では一番ふくよかな果実味がある。

<glass 100ml> ¥1,750 → ¥1,400
<glass 60ml> ¥1,050 → ¥850
<bottle 750ml> ¥11,000 → ¥8,800

メゾン・ドゥー・モンティエユ 3種飲み比べセット

ブルゴーニュ・ブラン 2007
ムルソー・レ・グラン・シャロン 2005
ペルナン・ヴェルジュレス・スー・フレティーユ 2005

<glass 60ml × 3 アイテム>
¥3,100 → ¥2,400 → ¥2,200

Maison Deux Montille Corton Charlemagne コルトン・シャルルマーニュ 2006

コルトンの丘、西側のペルナン村にあるボノー・デュ・マルトレイの隣にある無農薬栽培畑をもつ農家の葡萄から醸す。直線的でありながらも滑らか、引き締まった長い余韻を持つワイン。

<glass 100ml> ¥6,000 → ¥4,600
<glass 60ml> ¥3,500 → ¥2,700
<bottle 750ml> ¥38,000 → ¥29,000

Maison Deux Montille Corton Renardes コルトン・ルナルド 2004

ファーストヴィンテージの2003年で唯一リリースされた赤ワインが、この畑のワイン。ジャンシス・ロビンソンが、2003年ブルゴーニュの中で最も偉大な赤ワインと最高の評価を与えたワイン。2004年で生産が終了。

<glass 100ml> ¥3,300 → ¥2,700
<glass 60ml> ¥2,000 → ¥1,600
<bottle 750ml> ¥22,000 → ¥17,000

コルトン・シャルルマーニュ&コルトン飲み比べセット

(白ワイン) コルトン・シャルルマーニュ 2006
(赤ワイン) コルトン・ルナルド 2004

<glass 60ml × 3 アイテム>
¥5,500 → ¥4,300 → ¥4,000

Maison Deux Montille メゾン・ドゥー・モンティエユ

ブルゴーニュの2人の若き才能による、400年の伝統と伯爵家の威信をかけた新プロジェクト

フランス革命以前の17世紀後半前から、この村に居を構える伯爵家、「ド・メーヌ・ドゥー・モンティエユ」が400年以上の歴史の中で、新たにリリースする少量の「ネゴシアン・ヴィニフィカトール」。代々法曹界で活躍してきたモンティエユ家の伝統にしたがってパリで弁護士をしていたエティエンヌ氏は、1996年にブルゴーニュ地方に戻って同家の当主に就任する。それ以降の活躍はめまぐるしく2002年にシャトー・ドゥー・ピュリ

ニイ・モンラッシェの支配人、ドミニク・ラフォン氏、クリストフ・ルーミエ氏、エマニュエル・ジブロー氏のあとを受けて、2003年からGESTの会長を務める。テロワールをないがしろにし、農薬や化学肥料にまみれた戦後のブルゴーニュ、その過ちに気づいた生産者達で組織されたのが「GEST」。参加者の8割がピオロジック。このメゾンでは妹のアリックスが醸造を取り仕切る。彼女は以前ボワセ・グループにて醸造を取り切っていた経歴を持つ才女。フランス国内に衝撃を与えた話題の映画「モンドヴィーノ」では、天才醸造家としてクロードアップされ、後に兄のエチエンヌと共にこのメゾン



を立ち上げる。明らかに別格と思えるアリックスのワインには、凛とした毅然たる姿勢が伺える。口に含んだ瞬間に凛々しきを感じ取れる酒質には彼女の生き様が反映されている。

J.H.V. Wine & Marriage では、お料理をフレンチ・タパス (小皿料理) 形式でご用意し、それぞれの本格料理とワインとのマリアージュを愉しんでいただくため、オンリスト全てのスティールワインをグラスでご提供しています。

ワインを酸化させないワインサーバー「WHYNOT」の特許技術により、200種類以上のグラスワインをオンリスト、また高価なワインでも安価にグラスでご提供させていただくことが可能となっています。

ワインを酸化させない
ワインサーバー、

WHYNOT®

