

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8月末日)

Torivilla Blanc Cuvee Hideka

鳥居平 ブラン・キュヴェ・ヒデカ 2007

日本が誇る最高峰のテロワール“鳥居平”から造り出される甲州種100%。南西向きの絶好立地、笹子峠から吹き下ろす「笹子おろし」という冷涼な風の恩恵を受けミネラル豊かでエレガントな酸、きれいな余韻の続くワイン。

<glass 100ml> ¥1,100 → **¥850**
 <glass 60ml> ¥700 → ¥550
 <bottle 750ml> ¥6,800 → ¥5,500

Torivilla Kamihishidaira Noujyou

鳥居平 上菱平圃場 2007

甲州種100%。今村氏が農家と長期契約を結び、鳥居平の他の区格より優れたブドウができるとして別格として扱ってきた区格“上菱平圃場”。フラッグシップ・キュヴェとして単独で瓶詰め。2007ヴィンテージよりリリース。

<glass 100ml> ¥1,600 → **¥1,200**
 <glass 60ml> ¥900 → ¥750
 <bottle 750ml> ¥9,600 → ¥7,800

Torivilla Vintage Collection Blanc Cuvee Yuka

鳥居平今村 ヴィンテージ・コレクション・ブラン・キュヴェ・ユカ 2004

日本が誇る最高のテロワール“鳥居平”。最高の当たり年といわれる2004年の甲州種のみを使用した未来の5代目当主「友香」ちゃんの名を取った深い愛情の込められたワイン。

<glass 100ml> ¥1,600 → **¥1,200**
 <glass 60ml> ¥900 → ¥750
 <bottle 750ml> ¥9,600 → ¥7,800

鳥居平今村 白3種飲み比べセット

鳥居平 ブラン・キュヴェ・ヒデカ 2007

鳥居平 上菱平圃場 2007

鳥居平今村 ヴィンテージ・コレクション・ブラン・キュヴェ・ユカ 2004

<glass 60ml×3アイテム>
 ¥2,500 → ¥2,050 → **¥2,000**

Torivilla Rouge

鳥居平 ルージュ 2007

鳥居平産のブラッククイーン100%で醸す。南西向きによる日照からもたらされる果実味、粘土質に礫(れき)の混じる特徴的な土壌からもたらされるミネラル。

<glass 100ml> ¥1,100 → **¥850**
 <glass 60ml> ¥700 → ¥550
 <bottle 750ml> ¥6,800 → ¥5,500

Torivilla Vintage Collection Blanc Cuvee Yuka

鳥居平今村 ヴィンテージ・コレクション・ルージュ・キュヴェ・ユカ 2004

特別の真心を込めて仕込んだ最良年の2004年。毎年少量ずつ100年かけてリリースするという壮大なスケールのワイン。ファーストリリースの2004年を是非。

<glass 100ml> ¥1,600 → **¥1,200**
 <glass 60ml> ¥900 → ¥750
 <bottle 750ml> ¥9,600 → ¥7,800

鳥居平今村 赤2種飲み比べセット

鳥居平 ルージュ 2007

鳥居平今村 ヴィンテージ・コレクション・ルージュ・キュヴェ・ユカ 2004

<glass 60ml×2アイテム>
 ¥1,600 → ¥1,250 → **¥1,200**

Tori Villa Kamihishidaira (鳥居平今村)

「鳥居平」全てを知り尽くす畑の生き字引

1877年、勝沼で最も古い歴史を誇る造り手の一人、旧・今村醸造所(現シヤトー勝沼)が産声をあげて130年余。第三代当主、今村英勇氏が、130周年にあたって立ち上げた造り手が「鳥居平今村」である。この地で50年以上にわたるワイン造りの歴史を持つ当主今村英勇氏が、その威信と名誉にかけて世に問う、日本のファインワイン。

勝沼の多くの造り手が、わずか数へく

トリットルを望んでやまぬ鳥居平の約半分を所有し、契約農家もあわせて約80%をその手中に収める。南西向きの

絶好立地による日照をもつて高い積算温度を誇り、“笹子おろし”と呼ばれる富士山からの吹きおろす冷風の通り道にあつて夏でも朝晩には気温が下がり、その急斜面ゆえの水はけの良さで多雨条件下でもカビ害や水ぶくれから守られる小区画である。

鳥居平は粘土質に礫(れき)・ミネラルを含む小石)を含む土壌ゆえのミネラル豊かなワインを生む。正に“神に愛され

たテロワール”であり、「日本のロマネ・コンティ」とも言うべき存在である。



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®

