

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9月末日)

Clos Marie Coteaux du Languedoc Pic St Loup Blanc Manon クロ・マリ コトール・デュ・ラングドック・ ピク・サン・ルー・ブラン “マノン” 2007

白ワインでは驚愕の低収量、30hl/ha。
ルーサンヌとグルナッシュ・ブラン、マカブー
のブレンド。

<glass 100ml> ¥1,200 → **¥1,000**
<glass 60ml> ¥750 → ¥600
<bottle 750ml> ¥7,800 → ¥6,200

Clos Marie Coteaux du Languedoc Pic St Loup Rouge Olivette クロ・マリ コトール・デュ・ラングドック・ ピク・サン・ルー・ルージュ “オリヴェット” 2006

100% 手摘み。非常に低収量 (30hl/ha)。
シラー、グルナッシュ、ムールヴェードルの
ブレンド。南仏とは思えないほどのエレガン
トで、フレッシュな果実感たっぷりのワイン。

<glass 100ml> ¥1,100 → **¥900**
<glass 60ml> ¥650 → ¥500
<bottle 750ml> ¥6,800 → ¥5,500

Clos Marie Coteaux du Languedoc Pic St Loup Rouge Simon クロ・マリ コトール・デュ・ラングドック・ ピク・サン・ルー・ルージュ “シモン” 2006

栽培に労力をかける一方、醸造は至ってシン
プルでナチュラル。シラーとグルナッシュを
ブレンド。より凝縮感があり、エレガントな
酸とのバランスに優れる。

<glass 100ml> ¥1,800 → **¥1,500**
<glass 60ml> ¥1,100 → ¥900
<bottle 750ml> ¥12,000 → ¥9,500

Clos Marie Coteaux du Languedoc Pic St Loup Rouge Les Metairies du Clos クロ・マリ コトール・デュ・ラングドック・ ピク・サン・ルー・ルージュ “メテリー・デュ・クロ” 2006

驚くほど低収量 (15~30hl/ha)。ドメーヌ・
クロ・マリのトップ・キュヴェ。滑らかな熟
したタンニンと厚みのある力強さが深みを与
えている。

<glass 100ml> ¥2,300 → **¥1,800**
<glass 60ml> ¥1,400 → ¥1,200
<bottle 750ml> ¥15,000 → ¥12,000

クロ・マリ 赤3種飲み比べセット

オリヴェット 2006
シモン 2006
メテリー・デュ・クロ 2006

<glass 60ml>×3 アイテム >
¥3,150 → **¥2,600** → **¥2,500**

Clos Marie Coteaux du Languedoc Pic St Loup Rouge Les Glorieuses クロ・マリ コトール・デュ・ラングドック・ ピク・サン・ルー・ルージュ “グロリュース” 2006

フランスの星付きレストランでさえ、探しに
探す超希少ワイン。25hl/ha という驚きの低
収量は去ることながら、球体のように包み込
む柔らかさの中に1本の芯が通った味わい。

<glass 100ml> ¥3,500 → **¥2,900**
<glass 60ml> ¥2,100 → ¥1,700
<bottle 750ml> ¥22,000 → ¥18,500

Domaine Clos Marie ドメーヌ・クロ・マリ

識者たちが「当代随一」と声を揃えるグラ
ン・ドメーヌ 完璧なオーガニックの畑から
ピク・サン・ルーのテロワールを体現する

近年、コトール・デュ・ラングドックのサブ・
アペラシオンの中で、ラングラード、モンペ
イル等と並んで、最高峰の呼び声が高いピ
ク・サン・ルー。このピク・サン・ルーにあっ
て、識者たちが「当代随一」と声を揃えるの
がドメーヌ・クロ・マリ。マダム・フランソ
ワーズとクリストフ氏の夫婦が当主を務める
ドメーヌの赤・白・ロゼ、合わせて7つのキュ
ヴェは、フランス国内の星付きグラン・レス
トランはもちろん、世界中からオファアが入
り、一瞬にして完売する。

ピク・サン・ルーは、パリからモンペリエ
に向かう飛行機からもくつきりとその姿を見
ることが出来る、切り立つ崖を持つ小高い丘
と、その麓の斜面にある畑で構成されるアペ
ラシオンである。アルジロ・カリケール土壌
を中心とするが、低地帯においては川が運ん
だアルジロ・リモーヌ土壌を持つ。南仏で最
も女性的で凝縮感のあるワインと言われる由
縁は、この土壌に起因する。クリストフ氏は
バイオダイナミを信奉しており、完璧なオーガ
ニックによる栽培を行っている。
除草も化学薬品は一切用いず、鋤き入れで
対応している。特筆すべきは、このドメーヌ
の恐るべき低収量。但し、葡萄本来の生態系



を崩す事なく、バランスの取れた収量にして
いる。ただでさえ果実が凝縮しヴェルベッ
ティーでエレガントなタツチになるこのアペ
ラシオンの葡萄が更なる高みに到達する。

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®

