

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12月末日)

Gilles Robin Crozes Hermitage Marelles Blanc

ジル・ロバン

クローズ・エルミタージュ・マレル・ブラン 2006

クローズ・エルミタージュを代表するアラン・グライヨ氏が自身を持って推薦する若手トップ生産者。白桃のニュアンスがあり、甘み、果実味ともしっかり華やかな仕上がりになっている。

<glass 100ml> ¥1,300 → ¥1,200

<glass 60ml> ¥800 → ¥700

<bottle 750ml> ¥8,200 → ¥7,200

Andre Peret Condrieu Coteau de Chery

アンドレ・ペレ

コンドリュウ・コトード・シェリー 2007

コンドリュウの中で最も高貴なワインが生み出されるコトード・シェリーで、コンドリュウを知り尽くしたアンドレ・ペレが醸す。七色の輝きを持つ酸が特徴の希少なワイン。

<glass 100ml> ¥3,000 → ¥2,500

<glass 60ml> ¥2,100 → ¥1,400

<bottle 750ml> ¥20,000 → ¥15,500

北ローヌ 白2種飲み比べ

ジル・ロバン クローズ・エルミタージュ・マレル・ブラン 2006

アンドレ・ペレ コンドリュウ・コトード・シェリー 2007

<glass 60ml×2 アイテム>

¥2,900 → ¥2,100 → ¥2,000

Alain Graillot Crozes Hermitage Rouge

アラン・グライヨ

クローズ・エルミタージュ・ルージュ 2006

クローズ・エルミタージュを代表するトップ・ドメーヌ。シャシーと呼ばれる水はけの優れた砂地の高い丘で造られる。クローズ・エルミタージュのお手本のようなワイン。

<glass 100ml> ¥1,200 → ¥1,000

<glass 60ml> ¥700 → ¥600

<bottle 750ml> ¥7,700 → ¥6,200

Bernard Faurie St.Joseph Rouge

ベルナル・フォーリー

サン・ジョセフ・ルージュ 2005

花崗岩のテロワールから生まれるサンジョセフは、フィネスをまとったエレガントな味わい。年間わずか2,800本の超希少品。

<glass 100ml> ¥1,800 → ¥1,500

<glass 60ml> ¥1,100 → ¥850

<bottle 750ml> ¥12,000 → ¥9,200

Rene Rostaing Cote Rotie

ルネ・ロスタン コート・ロティ 2005

凝縮した果実味としなやかな酸味とが絶妙なバランスを持って仕上げるエレガンスをまとったコート・ロティ。スタンダード・ロティながら完璧なバランスを体現している。

<glass 100ml> ¥3,900 → ¥3,100

<glass 60ml> ¥2,300 → ¥1,800

<bottle 750ml> ¥25,000 → ¥20,000

北ローヌ 赤3種飲み比べ

アラン・グライヨ クローズ・エルミタージュ・ルージュ 2006

ベルナル・フォーリー サン・ジョセフ・ルージュ 2005

ルネ・ロスタンコート・ロティ 2005

<glass 60ml×3 アイテム>

¥4,100 → ¥3,250 → ¥3,000

北ローヌ

フランス最古の葡萄栽培地といわれているローヌ地方。

歴史的にはローマ時代頃まで遡る事が出来る。かつて教皇庁はアヴィニョンに置かれ、19世紀はじめにはワインの評価は最も高く、コート・ロティはボルドーの1級と2級の間の価格で取引され、モンラッシエよりも高かった。

フランスの美食家たちはその地で美食とローヌワインを楽しみ、その栄華を極めたのである。

その後時代とともにローヌワインの人

気はボルドーやブルゴーニュにとつて代わられたが、現在でも当時の美食文化は残っている。アヴィニョンはいまだに美食の宝庫であり、ミシュランの星つきレストランがこの界限に多い。

今月取り上げる北ローヌは、南ローヌと全く違うテロワールを持つ。

南ローヌは地中海性気候と南仏に近いテロワールを持ち、数種類の葡萄を使用するが、北ローヌは大陸性気候で基本的には単一葡萄を使用し、長熟のポテンシャルを持つワインに仕上がる。

南北に細長い北ローヌは非常に土地の個性が多様化しており、そのテロワールから造られるワインはさまざまな味わいに仕上がる。そこで、今月は北ローヌに焦点をあて、テロワールの違い、生産者の魅力について迫る。



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®

