

EVAWINE 2016年春試飲会 ワインリスト

No.	商品コード	ワイン名 商品名	容量 VT	色	入数	国	地方	原産地呼称	味わい	希望小売価格	使用品種
フランス											
1	eva0928	デュロン	750	白	12	フランス	-	-	辛口	¥1,300	アイン 80%、ユニ・ブラン 20%
		ヴェーヴ・アルバン・ヴァン・ムスー・ブリュット	NV					創業140年の、ボルドーでも10の指に数えられる老舗ワイナリー。ほかに果実の甘さを感じさせるフルーティでボリュームあるテイスト、シトラスとシボの果実味がジュワジュワと弾け、グレープフルーツの皮を思わせるほろ苦さが後味に残ります。			テイステイングメモ
2	eva1113	ウーヴ・アンバル	750	白	12	フランス	-	-	辛口	¥1,400	アイン100%
		シャルル・ランヴィル グラン・レゼヴ・ブラン・ド・ブラン・ブリュット	NV					100年以上の歴史を持つブドウ栽培専門の造り手放つ、特別キュヴェ。清潔感漂う高品質スパークリングは、クリアなゴールドデンイロー、活気に満ちたパルが勢い良く立ち昇る輝かしがあります。優雅で心地良いアロマは、白い花、シトラス、桃、アプリコットなど、透き通るような香り、新鮮でたっぶり果実味が口いっぱいに広がります。			テイステイングメモ
3	eva1458	An'J	750	白	12	フランス	-	-	辛口	¥1,600	セゾン50%、ユコフラン41%、コロンバール5%、シャルドネ2%、ムズ2%
		ルイ・フィリバル・ブラン・ド・ブラン・ブリュット	NV					ボルドー産ヴァン・ムスー、セモン主体のふよかな味が絶妙で、黄色い花や果物のアロマに、ユニ・ブランのすっきりした酸味とほろ苦さがプラスされ、芳醇かつ後味のよい、キレや喉越しまで美味しい味わいを楽しめます。			テイステイングメモ
4	eva1500	ウーヴ・アミオ	750	白	12	フランス	ロワール地方	A.O.C.クレマン・ド・ロワール	辛口	¥2,500	シャナン・ブラン70%、シャルドネ15%、カベルネ・ブドウ15%
		ウーヴ・アミオ・シェイ・ド・ヴィラレ・クレマン・ド・ロワール・ブリュット	NV					高品質クレマン・ド・ロワール。1884年創設される歴史ある老舗が生み出す上質クレマンは、とにかく質でキメ細やかで泡が持続。ふよかな果実味、キレのよい喉越しが楽しめます。			テイステイングメモ
5	eva1234	ユニオン・デ・ギューエンヌ	750	白	12	フランス	ボルドー地方	A.O.C.クレマン・ド・ボルドー	辛口	¥2,500	セゾン95%、カベルネ・ブラン5%
		ルイ・ヴァロン・クレマン・ド・ボルドー・ブリュット	NV					フランス最大級のワインコンクール『WINE & SPIRITS AWARDS 2013』、さらにクレマンはかりを集めた『クレマン・コンクール 2014』ゴールドメダルを獲得したダブル金賞のクレマンです。			テイステイングメモ
6	eva0073	アーサー・メッツ	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C.クレマン・ド・アルザス	辛口	¥2,500	ピノ・ノワール 40%、ピノ・ノワール 30%、ピノ・グリー 20%、リースリング 10%
		ジー・ペー・ミューラ・クレマン・ド・アルザス	NV					アルザスを代表する4品種の絶妙なブレンドが生み出す複雑なフレーバーが堪能できる1本。口の中に広がるフレーバーは、グレープフルーツ、レモン、くちなしの白い花など、そして余韻には乳酸発酵がくらくらしたようななめらかなさを感じます。清潔感溢れる味わいは、飲んでいて心地よい春夏向けのスパークです。			テイステイングメモ
7	eva0931	シャンパーニュ・ジャック・フザン	750	白	12	フランス	シャンパーニュ地方	A.O.C.シャンパーニュ	辛口	¥4,500	ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%
		シャンパーニュ・ジャック・フザン・グラン・クリュ・ブリュット・トリアディション	NV					グランクリュ産、ハイコスパが最大の魅力のシャンパーニュです。畑はグラン・クリュの村ヴァルネンの中でも最も高品質とされる区画、さらにヴァルネン、アンボネンなど、それぞれ異なるグラン・クリュの畑を10haほど、ピノ・ノワールの畑を主体にシャルドネの畑を所有しています。			テイステイングメモ
8	eva0934	シャンパーニュ・フロマンタン・レクラバール	750	白	12	フランス	シャンパーニュ地方	A.O.C.シャンパーニュ	辛口	¥5,000	ピノ・ノワール70.5%、シャルドネ29.5%
		5月中旬 再入高予定 シャンパーニュ・フロマンタン・レクラバール・グラン・クリュ・エキストラ・ブリュット	NV					極辛口に近いエキストラ・ブリュット・シャンパーニュ。通常生産されない、希少限定品です。ドザージュも控えてドブの本家の旨味を存分に味わうことが出来、優美な味わいの奥深さが楽しめます。			テイステイングメモ
9	eva0936	シャンパーニュ・フロマンタン・レクラバール	750	白	12	フランス	シャンパーニュ地方	A.O.C.シャンパーニュ	辛口	¥5,500	ピノ・ノワール100%
		シャンパーニュ・フロマンタン・レクラバール・グラン・クリュ・ブリュット・フラン・ド・ノワール	NV					5世代続いた特級シャンパーニュの、フラン・ド・ノワール。最高級格付けブー・ジ村のグランクリュの特級ピノ・ノワール100%からなる、フラン・ド・ノワールで、高級感あるコク旨味が素晴らしい1本です。			テイステイングメモ
10	eva1297	アーサー・メッツ	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C. アルザス	辛口	¥1,800	リースリング 100%
		ジー・ペー・ミューラ・リースリング	2013					コストパフォーマンスが魅力、シャキッと爽やかなレモンに香り心地よいミネラル感が特長です。リースリング特有の柑橘類や梅の香りがたっぶり濃く、花のアロマとミネラル感も心地よいアロマティックなワイン。キレのよい酸味と豊かな果実味のバランスも絶妙で、飲むほどにめらかなさとボリューム感が感じられます。			テイステイングメモ
11	eva1519	ドメーヌ・ヴィンコール・デ・ヴィッレ・デ・コルマル	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C. アルザス	やや辛口	¥3,100	ピノ・グリー、リースリング、ゲヴュルツラミネルほか
		オスピス・ド・コルマル シャンティ	2014					アルザス産の魅力が存分に感じられる、華やかなブレンドです。しなやかで力強いピノ・グリー、リースリングの清潔さ、そしてめらかなスイートシーナ・ゲヴュルツラミネル、フレッシュで清々しい一口の後に残るのは、完熟フルーツの充実感。飲むほどにさまざまな表情が垣間見える1本です。魚介類のマリネやエムulsion、野菜料理との相性が抜群。			テイステイングメモ
12	eva1520	ドメーヌ・ヴィンコール・デ・ヴィッレ・デ・コルマル	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C. アルザス	辛口	¥2,900	リースリング 100%
		オスピス・ド・コルマル リースリング	2013					伝統ある「オスピス」が造る、優れも高貴な味わい。フレッシュな柑橘香に花のアロマ、上品な石油香、そして蜜のようなニュアンスなど、複雑で豊かなアロマがたっぶり現れています。濃した酸となめらかな旨みのコントラストもまた見事です。ムール貝やアザリのワイン蒸しと相性相乗。			テイステイングメモ
13	eva1518	ドメーヌ・ヴィンコール・デ・ヴィッレ・デ・コルマル	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C. アルザス	辛口	¥3,000	ピノ・グリー 100%
		オスピス・ド・コルマル ピノ・グリー	2012					「オスピス」といえば、ブルゴニョの「オスピス・ド・ボーズ」が有名ですが、この「オスピス・ド・コルマル」もまた同様、もともとは修道院が慈善施設として運営していたところです。ピノ・グリーの華やかなアロマと柔らかな口当たり、そして美しい酸と豊かな果実味のバランスが心地よい1本。			テイステイングメモ
14	eva1680	ジェラルド・ヌーメイヤー	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C. アルザス	辛口	¥2,100	ピノ・グリー、オーセロワ、シルヴァネール、ミュスカ
		ドメーヌ・ジェラルド・ヌーメイヤー・エデルツヴィツカー・J	2014					醸造家と当社ロマンダーがコラボレーションした、オリジナル・ブレンドワインです。2012年よりオーガニック認証を取得し、北部アルザスで3代続「老舗のワイナリー」、黒いのはオレンジや完熟グレープフルーツなどの温かみのある優しい柑橘系。穏やかにまろやかな酸味、すっと心を通った透明感のあるミネラル感、清潔感のある繊細な広がり。ゆったりと広がる落ち着いたふよかなさで心地よい味わいです。			テイステイングメモ
15	eva1636	ジェラルド・ヌーメイヤー	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C. アルザス	辛口	¥2,300	ピノ・ブラン 100%
		ジェラルド・ヌーメイヤー・ピノ・ブラン・ラ・チューリッパ	2014					2012年よりオーガニック認証を取得し、北部アルザスで3代続「老舗のワイナリー」。香りは暖かきるオレンジや白梅のような優しい果実味とすっきりと清潔感のある柑橘系のフルーツの香りが混ざっている印象。酸味、ミネラルともにみずみずしく、果実味の凝縮感、奥行きもしっかりと感じられる辛口ワインです。			テイステイングメモ
16	eva1637	ジェラルド・ヌーメイヤー	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C. アルザス	辛口	¥2,400	リースリング100%
		ジェラルド・ヌーメイヤー・リースリング・レ・ゾスピス	2014					2012年よりオーガニック認証を取得し、北部アルザスで3代続「老舗のワイナリー」。香りはフレッシュなグレープフルーツやシトラスのような柑橘系。味わいはキレよくみずみずしく、酸味と繊細な透明感のあるミネラル感がコアで素直。攻撃的な酸さはなく、品のよい清潔な印象。余韻も非常に長く、フィニッシュに心地よい苦味を少し感じますが、全体的に繊細で優しい味わいです。			テイステイングメモ
17	eva1638	ジェラルド・ヌーメイヤー	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C. アルザス	辛口	¥4,200	リースリング100%
		ジェラルド・ヌーメイヤー・リースリング・グランクリュ・ブリュンデルタール	2013					チカンテ誌でも高評価。オーガニック認証取得、北部アルザスを代表するグラン・クリュ。香りはレモンやグレープフルーツのようなすっきり柑橘系、やや温かみを感じさせるオレンジのようなほんわか系の果実味が共存している印象。引き締まったミネラル感と酸味がシャープに感じられる一方、まわりはやわらかなに包まれているように広がっています。地層年			テイステイングメモ
18	eva1578	ドメーヌ・サン・レミイ	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C. アルザス	辛口	¥2,400	リースリング 100%
		サン・レミイ リースリング・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2013					オーガニック、ビオディナミ農法デメター認定付きの、注目の造り手が送り出す1本。トロピカルな印象の黄色いフルーツ、桃やオレンジなどの果実味、フローラルな黒いのが広がります。			テイステイングメモ
19	eva1303	ドメーヌ・サン・レミイ	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C. アルザス	辛口	¥2,800	ゲヴュルツラミネル100%
		サン・レミイ ゲヴュルツラミネル・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2013					オーガニック、ビオディナミ農法デメター認定付きの、注目の造り手が送り出す1本。華やかでトロピカル、エキゾチックな果実味の凝縮感、番葡萄などの香りも感じられます。味わいはとろろと感じるほどの果実の凝縮感、柔らかく穏やかなミネラル感、ほどよい酸味と、大変バランスのよい印象です。			テイステイングメモ
20	eva1304	ドメーヌ・サン・レミイ	750	白	12	フランス	アルザス地方	A.O.C. アルザス	辛口	¥4,700	リースリング 100%
		サン・レミイ リースリング・グラン・クリュ・シュロスベルク	2012					アルザスを代表するグラン・クリュ、シュロスベルクのハイコスパワイン。繊細な白い花の香り、柑橘系のフルーツに、温かみを感じるフルーツのフレッシュな果実味がふわりと広がります。果実の凝縮感とキメの細かいミネラル感が味わいの中心で、酸味もフレッシュでバランスよく保たれていて優しい印象。地層年代は古生代。土壌は花崗岩が中心。			テイステイングメモ
21	eva1472	ドメーヌ・ポール・ドゥヴェ・エ・フィス	750	白	12	フランス	ロワール地方	A.O.C. サンセール	辛口	¥2,600	ソーヴィニヨン・ブラン100%
		ポール・ドゥヴェ サンセール・ブラン	2014					フランスの重要ワインガイド「キッド・アシット」連続掲載＆「チカンテ誌」高評価の1本。深い味わいのフレッシュ感、凛として清々しい爽やかなサンセールです。飲み干した後のエレガントな余韻も格別です。			テイステイングメモ
22	eva1471	ドメーヌ・ドミニク・パピオ	750	白	12	フランス	ロワール地方	A.O.C. ブイ・フェム	辛口	¥2,600	ソーヴィニヨン・ブラン100%
		ブイ・フェム・レ・ヴィエイユ・テッレ	2014					ロワール白の銘醸地、ブイ・フェムの掘り出し物ワイン。2013年ワインテージでは「シルバール」と「ガイヤール」にて91/100点を獲得。めぬらかな口当たりと、溢れ出すジュシーな果実味が魅力で、爽やかな中に少しリッチな柔らかさを感じられるワインです。			テイステイングメモ
23	eva1600	ドメーヌ・ローラン・ラヴァンテュルー	750	白	12	フランス	アルゴニエ地方	A.O.C. シャブリ	辛口	¥2,900	シャルドネ 100%
		ドメーヌ・ローラン・ラヴァンテュルー・シャブリ	2014					シャブリコンクールで単独No.1を獲得。シャブリの愛すべきキャラクターである素晴らしいミネラル感と、綺麗な酸のバランスに優れた1本です。			テイステイングメモ
24	eva1599	ドメーヌ・ローラン・ラヴァンテュルー	750	白	12	フランス	アルゴニエ地方	A.O.C. シャブリ	辛口	¥3,100	シャルドネ 100%
		ドメーヌ・ローラン・ラヴァンテュルー・シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2014					超絶調とされるシャブリ・ワイン、アワード最高評価を獲得。地元フランスの重要ワインガイド「キッド・アシット」にも度々掲載されています。平均樹齢50年を超える古樹ブドウから仕込まれるのは、年々わずか5000本。厳選された原料のみから造られる、希少価値の高い1本です。			テイステイングメモ

25	eva1287	ドメヌ・モーリス・エカール	750	白	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.ブルゴーニュ	辛口	¥2,300	シャルドネ 100%	
		ドメヌ・モーリス・エカール ブルゴーニュ・シャルドネ・レ・ペリエール	2012								ロバート・パーカーも絶賛した、ブルゴーニュ白ワイン。A.C.ブルゴーニュとは思えないほど爽快感、華やかな香りしつかりとした味わい。コストパフォーマンスもよく、デレに楽しめる1本です。	テイステイングメモ
26	eva1361	モワヤール・グリヴォ	750	白	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.ブルゴーニュ	辛口	¥3,000	シャルドネ 100%	
		ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ブラン	2011								グレートヴィンテージの2011年らしい、成熟度の高い果実味。グラーで深いエグの印象に、上品で肌理感やかな香り。白桃、レモン、洋ナシなどの多様なフレーバーとニュアンス。そこに洗練された酸と適度なミネラルが重なり、締まったボディと辛口の果実味を見事に演出しています。	テイステイングメモ
27	eva1510	ドメヌ・ヴァンサン・ソヴェストル	750	白	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.サントネ	辛口	¥3,600	シャルドネ 100%	
		ドメヌ・ヴァンサン・ソヴェストル サントネ・ブラン	2011								白の銘醸「シャサニ・ヌムラッシュ」に隣接し、驚くほど良質の白ができる。ロバート・パーカーも推奨したアブラシオン。華やか且つエグがトーンで、まったりとした上質な「ハチマツ」の甘みが、後を引き、良質でバランスよい風味が楽しめます。	テイステイングメモ
28	eva0956	モワヤール・グリヴォ	750	白	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.リュノー	辛口	¥3,500	シャルドネ 100%	
		リュノー・ブルミエ・クリュ・レ・グレシニエ	2011								「ブラン」で低酸でピュアなモンラッシェの1級ものと異なり、ロバート・パーカーも推奨したフィネスを備えたコート・シャロネーズ。ひと口目の印象は梅の風味に負けないうつかりとした果実味と、スパイシーな辛口の風味が同居。また、豊富なミネラルに、スレや白い花な	テイステイングメモ
29	eva1509	ドメヌ・ヴァンサン・ソヴェストル	750	白	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.ラドワ	辛口	¥3,700	シャルドネ 100%	
		ラドワ・ブラン	2012								年産8500本のみ、希少価値の高い「バト」がある1本です。2012年ヴィンテージは濃密で芳醇。香りとミネラル感「コルトン・シャルマレー」のよう、飲み口と味わいには両方ラッシュのワインに通じる濃密さを感じます。	テイステイングメモ
30	eva1293	バトリック・クレメンス	750	白	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.ボネ	辛口	¥5,900	シャルドネ 100%	
		ボネ・ブルミエ・クリュ・シャン・ピモン	2012								ブルゴーニュの代名詞とも言える、ボネ1級の白ワイン。当たり年といわれる2012年ヴィンテージで、香りは豊かながら豊かなミネラルの深みと、濃厚なリッチのニュアンス。それに付随するほのかなオークとアーモンドの風味が複雑に絡み合います。芳醇でフルーティーなシャルドネの丸みのある味わいが魅力的な1本。	テイステイングメモ
31	eva0609	シャルトン・エト・レブツシエ	750	白	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.シャサニ・ヌムラッシュ	辛口	¥7,100	シャルドネ 100%	
		シャサニ・ヌムラッシュ・ブルミエ・クリュ・レ・アンバゼ	2010								世界最高峰「モンラッシェ」を生むシャサニ・ヌムラッシュ村の最上級畑産シャルドネ。マジョー・バッシュフルーツなどの、少し南の産地のシャルドネが持つトロピカルフルーツの香りが感じられます。それにトーストやアーモンド、さらにミネラルも豊富で、それらが品の良い酸とマッチしてワイン全体を引き締めています。	テイステイングメモ
32	eva1513	ドメヌ・ローラン・スーニ	750	赤	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.ブルゴーニュ	ライトボディ	¥2,400	ピノ・ノワール100%	
		ブルゴーニュ ピノ・ノワール 2013	2013								名門産地「サント・アマン」で一つ畑を獲得した、知られざるドメヌからのハイコストパフォーマンスな1本。グラスを近づけたら豊かな赤い木の葉の風味が「リキ」と感じられ、作柄の良い年のピノノワールらしい、甘く新鮮な果実味がチャームポイント。安定感のある味わいは、どんなシーンでもオススメできます。	テイステイングメモ
33	eva1512	ドメヌ・モワヤール	750	赤	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.オート・コート・ド・ニュイ	ミディアムボディ	¥2,800		
		ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ピノ・ノワール	2013								造り手は、創業1851年、フランス革命以前から畑を所有するニュイの名門ドメヌです。ほのかな梅香を伴う華やかな香りに、まるでタンニンと酸、スミヤクブラックベリー、ラズベリーのニュアンスを持つピノ、ニュイらしい胡麻などのスパイスも垣間見える辛口に仕上がっています。しつかりとした骨格とボディを備えた大人の風味が楽しめます。	テイステイングメモ
34	eva1511	ドメヌ・ヴァンサン・ソヴェストル	750	赤	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.ラドワ	ミディアムボディ	¥3,500	ピノ・ノワール100%	
		ラドワ・コート・ド・ボヌー「レ・シャイヨ」	2013								特級畑に接する絶好のグラー・ジュ、コルトンの丘のアブラシオンから産み出される。バランスに優れた豊かな果実味を持つ風味の良いピノ・ノワールです。果実味の上品な甘みを含む、シルキーなタンニンと適度な酸味、それに赤い木の葉や梅由来の木のニュアンス。そしてほのかなスパイスに上、鉄分、時間の経過により特級などが持つツガーの風味も垣間見える。複雑で上質な1本です。	テイステイングメモ
35	eva1514	モワヤール・グリヴォ	750	赤	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.マルサネ	ミディアムボディ	¥3,400	ピノ・ノワール100%	
		マルサネ・ルージュ 2013	2013								名門生産者によるコート・ドールの村名赤ワイン。造り手は、ロバート・パーカーも高く評価した、5代続くブルゴーニュ名門ネジアンです。ブラックベリーやカシスのニュアンスとなめらかな口当たりで、親しみやすい味わいの1本です。	テイステイングメモ
36	eva1291	モーリス・エカール	750	赤	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.サヴィニエ・レ・ボネ	ミディアム・フルボディ	¥4,400	ピノ・ノワール 100%	
		サヴィニエ・レ・ボネ・ブルミエ・クリュ・レ・セルバンティエール	2011								最も熱帯的香り高いサヴィニエ最高のワイン。ピュアな果実味由来の甘い香りに、ジャコウのようなスパイシーな風味が感じられる一方、タンニンと酸は程よく、それに口当たりは比較的にめらかな味わいに仕上がっています。	テイステイングメモ
37	eva1292	ヴァンサン・ソヴェストル	750	赤	12	フランス	ブルゴーニュ地方	A.O.C.ニイ・サン・ジョルジュ	ミディアム・フルボディ	¥9,400	ピノ・ノワール 100%	
		ニイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・レ・サン・ジョルジュ	2009								グラー・クリュを遠く格を持つ、素晴らしい出来のブルミエ・クリュ・クリュ。リッチで芳醇なエレガント、そして香りも複雑で華やかです。豊富なミネラルと洗練された酸に加え、もちろんニュイ特有の鉄や土の風味も。タンニンが甘く、それが濃密なほどの果実味と融合し、心地好い余韻と、飲み干したグラスの残り香まで満足感を与えてくれます。	テイステイングメモ
38	eva1399	ガバール・ラヴァル	750	白	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.ポルドー	辛口	¥1,800	ソーヴィニヨン・ブラン66%、セミヨン27%、ムスカデル7%	
		シェ・ド・ラ・トレイユ	2014								爽やかでありながら優雅な味わい、気品あふれるポルドー白。花の香りと果実味、少しトロピカルなバッシュフルーツやライチの香りに、ナシと白桃のみずみずしさが重なり、とても心地よい香りです。	テイステイングメモ
39	eva1466	シャトー・オー・マジネ	750	白	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.ポルドー	辛口	¥1,900	ソーヴィニヨン・ブラン60%、セミヨン20%、ミュスカデル20%	
		シャトー・オー・マジネ・ブラン	2014								【100%農業コンクール金賞受賞】爽やかでみずみずしい柑橘香、梅の香りグレープフルーツのほろ苦さが感じられます。ピチピチとしたフレッシュ感もあり、キレよい味わいと同居する丸い果実味とミネラル感が楽しめます。	テイステイングメモ
40	eva1470	シャトー・ル・グラン・ムーラン	750	白	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.ポルドー	辛口	¥2,100	ソーヴィニヨン・ブラン90%、ソーヴィニヨン10%	
		シャトー・ル・グラン・ムーラン・ブラン	2013								【シルベール&ガイヤー・ワインガイド金賞受賞】さわやかなレモンの香りにグレープフルーツのほろ苦さ、なめらかな舌触りに引き続き、みずみずしい酸が口中を潤し、清涼感をもたらします。グレープフルーツにかぶついたときのよさなジュシーな果実味がたふたと広がり、後味には優しい蜜のニュアンスがなわたり、わずかにピチピチな余韻	テイステイングメモ
41	eva1640	シャトー・ガレス	750	白	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.ポルドー	辛口	¥1,900	ソーヴィニヨン・ブラン50%、セミヨン40%、ミュスカデル10%	
		シャトー・ガレス・グループ・ブラン	2013								【マコン・ワインコンクール金賞受賞】グラーらしい爽快感が高貴なアロマ、グレープフルーツやストラスの爽やかな香りに、心地よいミネラル感が際立ちます。さらにハーブのようなフレッシュなニュアンスも感じられ、洗練された酸が繊細な果実味を美しく引き締めています。	テイステイングメモ
42	eva1651	シャトー・デュボワ	750	白	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.ポルドー	辛口	¥2,500	ソーヴィニヨン・ブラン50%、セミヨン45%、ミュスカデル5%	
		フルール・アマンディエ・デュ・シャトー・デュボワ・シャロン	2012								オーソムの元醸造長が生み出す白ワイン。アジアやジャミンの柔らかな香りに、オレンジなどの柑橘のフレッシュ感が絶妙に溶け込む複雑なアロマ。一口飲むと、白桃や洋ナシを思わせるジュシーな果実味が口中に広がります。なめらかな舌触りと丸みのある味わい。	テイステイングメモ
43	eva1683	シャトー・スピロー	750	赤	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.ポルドー	ミディアム・フルボディ	¥1,600	メルロー90%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%、カベルネ・フラス5%	
		シャトー・スピロー	2014								元祖シラドワインとして、短期間のうちに高級ポルドーワインの座に上りつめた、【シャトー・ド・ヴァンドロー】。【神の手】を持つその造り手が、思う存分手間ひまかけて造ったワインです。	テイステイングメモ
44	eva1690	シャトー・ロック・ド・マンヴィエル	750	赤	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.ポルドー	ミディアムボディ	¥1,500	メルロー 80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%	
		シャトー・ロック・ド・マンヴィエル	2014								【シルベール&ガイヤー・ワインガイド金賞】美しい果実味にシルキーな飲み心地のエレガントなポルドーワインで、なめらかなジュシーな味わい、穏やかなタンニンがたても上品です。	テイステイングメモ
45	eva1409	シャトー・デュボワ	750	赤	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.ポルドー	ミディアム・フルボディ	¥1,800	メルロー 80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%	
		シャトー・デュボワ・グラモン	2012								【ポルドー・ワインコンクール金賞】異なった果実味がフレッシュに弾ける、ジュシーで軽やかな飲み口と心地よい飲み、愛らしい果実の魅力が活きるミディアムボディタイプで、少し冷やしても美味しいフルーティーなワインです。	テイステイングメモ
46	eva1524	カーヴ・コーベラティブ・デ・クインザック	750	赤	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.ポルドー	ミディアム・フルボディ	¥1,500	メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%	
		バヴィヨン・レルミタージュ	2012								【シルベール&ガイヤー・ワインガイド金賞】小粒なベリー感が高級な印象、しなやかな味わいがエレガント。濃密なブラックベリーの果実味とスパイシーなアロマが感じられ、柔らかな飲み口にして飲み応えはしっかりとしたボディ感です。加えて、黒系果実が口中で美しく引き立つ絶妙なバランスです。	テイステイングメモ
47	eva1463	バイル・ムーラン	750	赤	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.ポルドー	ミディアム・フルボディ	¥1,800	メルロー90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%	
		シャトー・バイエレット	2012								【バリン・ワイントロフィー金賞】みずみずしいフレッシュにほける果実味、つややかな赤いベリー感をたっぷり満喫できるジュシーな1本です。飲みは少なからずな味わいで、いきいきとした酸と軽快な飲み口が楽しめます。	テイステイングメモ
48	eva1525	ズリー・ド・プレット	750	赤	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.ポルドー・シュペリール	ミディアム・フルボディ	¥1,800	メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、カベルネ・フラス10%	
		シャトー・セギー	2012								【シルベール&ガイヤー・ワインガイド金賞】まばゆいゴールドのラベルに負けない華やかなアロマとたっぷり立つ赤系ベリーのフレッシュ感。タンニンも程よく、飲みこたえも十分です。	テイステイングメモ
49	eva1687	ユニオン・デ・プロダクチュール・サン・テミリオ	750	赤	12	フランス	ポルドー地方	A.O.C.カステリオン・コート・ド・ポルドー	ミディアム・フルボディ	¥1,800	メルロー75%、カベルネ・フラス 13%、カベルネ・ソーヴィニヨン12%	
		ロワ・シャルル	2012								【ポルドー・ワインコンクール金賞】極細ワインを生み出す隠れた銘醸地、カステリオン・コート・ド・ポルドーの魅力がたっぷりと詰まった、濃密なベリー感と優雅な飲み心地が特長です。完熟した果実味と柔らかな酸、上品な飲み口の絶妙なバランスが心地よい1本。	テイステイングメモ

75	eva1506	マス・ラヴァル	750	赤	12	フランス	ラングドック地方	I.G.P.ハイ・デュラフル	フルボディ	¥3,700	シラー 70%、グルナッシュ 20%、ムールヴェードル 10%	
		マス・ラヴァル・グラン・キュヴェ	2013								ロマネ・コンテの使用樽で18ヶ月も熟成した究極のグレープワイン。 深紅のバラのように高貴なアロマと黒果実を凝縮した甘い香りが複雑に絡み、口の中には肉厚に熟したカシス、ブラックベリーそしてマンゴヤ丁子のスパイスさが広がり、舌を優しく刺激します。	テイステイングメモ
イタリア												
76	eva1419	フォルミーゼ・パデモンターナ	750	白	12	イタリア	エミリア-ロマーニャ	I.G.T. トレヴィアーノ・エミリア	辛口	¥1,100	トレヴィアーノ100%	
		トレヴィアーノ・エミリア・フリッツァンテ	NV								辛口フリッツァンテ。 心地よい白い花や果実の明瞭なアロマ、さらに青リンゴやグレープフルーツの芳香香り。味わいは細かくシチュワと発刺として、パブルに包まれた果実味が素晴らしい。厚みのあるフレッシュでフルーティな味わいが広がります。	テイステイングメモ
77	eva0123	フォルミーゼ・パデモンターナ	750	赤	12	イタリア	エミリア-ロマーニャ	D.O.C. ランブルスコ	辛口	¥900	ランブルスコ/グラス/ロザ100%	
		グラスパロッサ・ディ・カステルヴェトロ	NV								ブルーベリーやプラム、バラの花びらのように魅惑的でフルーティな香りのランブルスコ。口あたりは優しく細かなパブルがクリームのように心地よく広がり、熟した果実味の甘味がやさしく感じられます。	テイステイングメモ
78	eva1535	カンディーナ・ロマニョーリ	750	白	12	イタリア	エミリア-ロマーニャ	-	辛口	¥3,700	ピノ・ネロ80%、シャルドネ20%	
		ヴィラ・デステ・スペシャル・リザーヴ・プリュット	2011								イタリアの超一流ホテルでしか飲めない、価値ある1本。30ヶ月以上の瓶内熟成を経ており、高級シャンパンをも凌ぐ味わいです。 泡は上品に弾け込み、口に含んだ瞬間、泡が極めて細かく口の中を包み溶かれています。熟成によって落ち着いた果実味とともに、泡がやわらかく優しく弾け、喉を通ると高級ミネラル・シャンパンのような香ばしい熟成香が、長く気持ちよい余韻となって横たわります。	テイステイングメモ
79	eva0846	ラ・ヴァレ	750	白	12	イタリア	ロンバルディア州	D.O.C.G. フランチャコルタ	辛口	¥4,100	シャルドネ75%、ピノ・ネロ20%、ピノ・ビアンコ5%	
		ラ・ヴァレ・フランチャコルタ・プリュット・プリム	NV								イタリアのワイン評価誌「ヴィノ」では90点以上のワインに与えられる【トラスティ】を獲得。 25ヶ月熟成によりクォーティンが生まれ、ピノのような柔らかく豪華な味わいに仕上がっています。また、滑らかなストラクチャーをパブルに、黄色の果実やポストしたアーモンドの風味が豊かに広がっていきます。	テイステイングメモ
80	eva1673	ラ・ヴァレ	750	白	12	イタリア	ロンバルディア州	D.O.C.G. フランチャコルタ	辛口	¥6,300	シャルドネ85%、ピノ・ビアンコ15%	
		ラ・ヴァレ・フランチャコルタ・プリュット・サテン	NV								イタリア屈指のワイン評価誌「ヴィノ」や「ロサンゼルス・タイムズ」に毎年登場。極めて細かく持続性のある泡立ちがグリーンと表現したいほど繊細です。 完熟した果実の香りが時間の経過とともに変化しはつきりと感じられ、白い花、ドライフルーツや炒ったナッツの香りが伴います。	テイステイングメモ
81	eva1674	ラ・ヴァレ	750	白	12	イタリア	ロンバルディア州	D.O.C.G. フランチャコルタ	辛口	¥4,900	シャルドネ100%	
		ラ・ヴァレ・フランチャコルタ・レキコム・プリュット・ミレシマー	2009								イタリア屈指のワイン評価誌「ヴィノ」や「ロサンゼルス・タイムズ」に毎年登場。【フランチャコルタ】の注目ワインです。 合計60ヶ月以上の熟成という時間と手間をかけて仕上げたその味わいは、優しく繊細な泡立ちとともに漂ってくる白桃と洋梨、さらには白い花の優しい香りかふんわりと広がるなか、テラコッタなミネラル感があります。ほんのりとした甘みと綺麗な酸が持続性の長い泡と繊細に	テイステイングメモ
82	eva1327	トリガーティ	750	白	12	イタリア	トレンティーノ州	D.O.C.G. トレント	辛口	¥8,700	シャルドネ 60%、ピノ・ネロ 40%	
		メティクス・プリュット・リゼルヴァ	2009								地元イタリアが誇る最高評価を出した高品質スーパーラングワイン。 60ヶ月という長期の瓶熟成を経てリリースされるこのスパムネは、とても繊細なが持続性のある泡立ちと熟した果実の香りにスパイス香のほかには澄んだとした高貴な香りが特長です。	テイステイングメモ
83	eva1271	カンディーナ・ロマニョーリ	750	白	12	イタリア	エミリア-ロマーニャ	I.G.T. マルヴァジア・エミリア	甘口	¥2,500	マルヴァジア100%	
		サツノネ・マルヴァジア	2013								ワイン・イタリア国際ワインコンクール金賞。【ヴィラ・デステ】の造り手が放つ、甘口フリッツァンテ。 パインアップル・マンゴ・パイナップルにフレッシュフルーツ、フルーティーに感じるような南国の果実の香りが満載。白い花などの香りも重なりエキゾチックな印象も、口当たりはとこでもスムーズでアロマティック。	テイステイングメモ
84	eva1416	デルーカ	750	白	12	イタリア	カラブリア州	D.O.C. 赤口	辛口	¥1,300	グロ・ピアンコ100%	
		テッレ・ディ・カタリー・チロ・ピアンコ	2014								イタリア半島のつま先「カラブリア」の伝統銘酒。 造り手はヨーロッパと国際ワインコンクールで金賞獲得の新星。果実味溢れる快活な飲み心地で、フレッシュでフルーティな味わい。酸味とミネラルがしっかりとあり、爽やかな柑橘系を思わせる酸味は暖かい季節にぴったりです。	テイステイングメモ
85	eva1529	デルーカ	750	赤	12	イタリア	カラブリア州	D.O.C. 赤口	ミディアムボディ	¥1,300	ガリオット100%	
		テッレ・ディ・カタリー・チロ・ロッソ	2013								辛い料理に最適なワイン。ガリオット100%です。チリやアセロラなどの豊かな果実の香りに加えて、ガリオットの持つ独特なスパイスな香り。果実味と酸のバランスが絶妙で柔らかくやさしい飲み口。カレーやエスニック料理などスパイスな辛味の料理にも気軽に合わせやすい個性豊かな味わいです。	テイステイングメモ
86	eva1625	アジエンダ・アグリコラ・トル・ヴァランノ	750	白	12	イタリア	カンパニア州	I.G.P.カンパニャ	辛口	¥1,300	フランギーナ100%	
		レ・ドゥエ・テヌテ・フランギーナ・ヘネヴェンターノ	2014								南イタリア第一の高級ワイン産地「カンパニア」の伝統品種【フランギーナ】を100%使用。 南国のトロピカルフルーツの豊かな香りに加えて白い花の香りも立ち込めます。黄色の果実と草花の香り、ミネラルとアロマが高いながらもフレッシュ感を伴った飲み心地が特徴です。最後にレモンを想わせるとても快活な酸味が、長い余韻とともに残ります。	テイステイングメモ
87	eva1626	アジエンダ・アグリコラ・トル・ヴァランノ	750	赤	12	イタリア	カンパニア州	I.G.P.カンパニャ	ミディアムボディ	¥1,300	アリアニコ100%	
		レ・ドゥエ・テヌテ・アリアニコ・ヘネヴェンターノ	2014								銘酒【タラウラ】を産みカンパニア赤の最重要品種【アリアニコ】。 小さな赤果実のチャーミングな香りにスパイスのニュアンスがほのかに香り、口当たりはまるでやわらかくバランスよく余韻も楽しめます。	テイステイングメモ
88	eva1496	セルジオ・モトゥーラ	750	白	12	イタリア	ラツィオ州	I.G.T. グレケット・チヴィテッラ・ヴァリナーノ	辛口	¥2,600	グレケット100%	
		ボッジョ・デ・ロスタ	2013								最高権威「カンパニア」で5年連続高評価トレン・ピッキエリを獲得。「年間最優秀ブドウ栽培者」の称号も頂きました。 淡い夏から色で、まず白い花や洋梨、桃など果物の香りが漂ってきます。口にはほのかに酸味と綺麗な酸が骨格を構成。後味に豊富なミネラル分が心地よい飲み心地を、さらに次の一杯が欲しくなるような飲み心地です。	テイステイングメモ
89	eva1418	カンディーナ・デル・パローネ	750	白	12	イタリア	カンパニア州	-	辛口	¥4,000	フィノ・デ・アヴェリーノ100%	
		フィノ・デ・アヴェリーノ「バルティチエラ928」	2012								カンパニアの銘酒【フィノ・デ・アヴェリーノ】。 標高928メートルに位置する最高位産地の植えられた極上ブドウにだけ、年間たった 4000本に特別に仕込まれる稀少キュヴェです。ミネラル感十分の素晴らしいワインです。	テイステイングメモ
90	eva1417	カンディーネ・テッランジェロ	750	白	6	イタリア	カンパニア州	D.O.C.G. グレコ・ディ・トウファ	辛口	¥3,500	グレコ100%	
		グレコ・ディ・トウファ	2013								最高評価トレン・ピッキエリ獲得。 パインアップルなどのトロピカルフルーツや黄色の花、続いてアプリコットや洋梨などのまる味のある果物の甘い香り、さらに硫黄分を含んだ石灰質土壌に由来する鉱物的な力強いミネラルと伸びやかな酸が、全体感を引き締めて洗練された印象に仕上がっています。	テイステイングメモ
91	eva1628	ラ・ギベリーナ	750	白	12	イタリア	ピエモンテ州	D.O.C.G. ガヴィ・デル・コムネ・ディ・ガヴィ	辛口	¥4,000	コルゼーゼ100%	
		ガヴィ・デル・コムネ・ディ・ガヴィ・メトード・クラシコ・ミレシマー	2011								生産本数わずか、ピエモンテの銘酒【ガヴィ】から産するコルゼーゼ・ヴァリナーノ。 フレッシュなシトロンやグレープフルーツ、さらにはラムや青リンゴの果実味、そして白い花の心地よい香り、きめ細かく優しい泡立ちに絶妙に溶け込んでいます。	テイステイングメモ
92	eva1627	ラ・ギベリーナ	750	白	12	イタリア	ピエモンテ州	D.O.C.G. ガヴィ・デル・コムネ・ディ・ガヴィ	辛口	¥2,500	コルゼーゼ100%	
		ガヴィ・デル・コムネ・ディ・ガヴィ・マイニン	2014								【ヴィノ】2010年年初登場し、注目のワインとしてクローバー・マークを獲得。 青リンゴやレモン、さらにはラムにフレッシュフルーツ、多様な果実の溢れる香りと後口に残る綺麗な酸とミネラル感が気持ちよい味わいです。	テイステイングメモ
93	eva1330	ラ・ギベリーナ	750	赤	12	イタリア	ピエモンテ州	D.O.C. モンフェラート	ミディアム・フルボディ	¥2,800	メルロ 100%	
		モンフェラート・ロッソ・ピトウイ	2012								ピエモンテの銘酒【ガヴィ】の注目ワイン「放つ赤ワイン」。 ブルーベリー、ターチン、カシスの凝縮感、さらにバラやスミレの花の香りも漂ってきます。味わいは非常に深みから、ほのかに甘みを感じる上質な質感。緻密なタンニンと旨みが層をなし、ボリューム感も十分です。	テイステイングメモ
94	eva0357	ガル・チェロ	750	白	12	イタリア	ヴェネト州	-	辛口	¥3,100	シャルドネ100%	
		テヌータ・ディ・コレテ・ジャコーベ・メット・クラシコ・スプマンテ・プリュット									熱狂的なシャンパンマニアの造り手が手がける本格スパーク。 上品な白い花と青リンゴなどの果物の香りが華麗な泡立ちと絶妙に溶け合い、ナッツを思わせる香りも感じます。余韻には、ブランド・ブランらしいキラキラした果実味のニュアンスが残り続きます。	テイステイングメモ
95	未定	ガル・チェロ	750	白	12	イタリア	ヴェネト州	I.G.T. デル・ヴェネツィエ	辛口	¥1,700 (予定)		
	4月上旬発売予定	テヌータ・ディ・コレテ・ジャコーベ・ピノ・グリージョ	2015								最高評価獲得ワインも産み出すトスカーナの新星ワイナリー。 洋ナシなどの果実味にしっかりと酸味が融合し、ほろ苦いチキストが後味を引き締める、厚みのある味わいです。	テイステイングメモ
96	eva1125	ガル・チェロ	750	ロゼ	12	イタリア	ヴェネト地方	I.G.T. デル・ヴェネツィエ	辛口	¥1,900	ピノ・グリージョ100%	
		テヌータ・ディ・コレテ・ジャコーベ・ピノ・グリージョ・ラマート	2014								ピノ・グリージョから仕込まれる可憐なピノ・モンベッコのロゼ。 優しい花のアロマとベリー系の優しい酸を感じさせる果実の味わい、可憐な見かけの印象にもかかわらず飲みやすさを感じます。後味には、微かな苦味もある大人のロゼ。サマーのマリナーなどのオードブルに絶好のマリアージュです。	テイステイングメモ
97	eva1437	ガル・チェロ	750	白	12	イタリア	ヴェネト州	D.O.C. ソアヴェ	辛口	¥1,600	ガルガネー100%	
		テヌータ・ディ・コレテ・ジャコーベ・ソアヴェ・コレテ・ジャコーベ	2014								【キチンタラ】のソアヴェ・ソアヴェ特産最高の【アウトスタンディング】評価を獲得。【この造り手こそ【ソアヴェ】の新たなスター!!】との評価を得ました。 シトラスやアプリコット、桃の香りが、ハチミツのような甘い果実味とともに広がります。口の中に含めるとなんと快活なほろ苦さを含んだ洋ナシを	テイステイングメモ
98	eva1643	ガル・チェロ	750	白	12	イタリア	ヴェネト州	D.O.C.G. ソアヴェ・スベリオレ	辛口	¥3,700	ガルガネー100%	
		テヌータ・ディ・コレテ・ジャコーベ・ソアヴェ・スベリオレ・ヴィネト・ルンカータ	2012								生産本数わずか6000本の稀少キュヴェ。 白い花の上品な香り、そしてフレッシュで快活なミネラル感と酸味がしっかりと残っており、果実のボリューム感もたっぴりと感じられます。さらにはナッツのような香ばしさも、まるで最高級のブルゴニョにも匹敵する完成度です。	テイステイングメモ
99	eva1126	ガル・チェロ	750	白	12	イタリア	トスカーナ州	I.G.T. トスカーナ	辛口	¥2,000	シャルドネ 100%	

174	eva1970	バルバラ・フォレス	750	赤	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.テラ・アルタ	ミディアム・フルボ ディ	¥3,000	モネーリ70%、ガルナッチャ・テンタ30%	
		バルバラ・フォレス・エル・テンブラーリ	2013	パーカー91点獲得の、希少固有品種モネーリを使用。生産量はわずか4,000本程度。モネーリという希少固有品種とガルナッチャ・テンタで造り上げられた一本で、ブレインドで飲むとまるでビノ・ノールカのような味わいが感じられます。								テイティングメモ
175	eva1658	マス・ブランチ・イ・ジョヴェ	750	白	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.コステル・デル・セグレ	辛口	¥3,900	ガルナッチャ・ブランカ70%、マカベ030%	
		サオネット・ブラン	2014	アート・コンシタスなワイナリー「マス・ブランチ・イ・ジョヴェ」が手がける、ステンレスタンク醸造のフレッシュな白ワインです。リンゴや白桃などの白果実、レモンやグレープフルーツの柑橘、そしてフローラルが混じり合った優しい芳香。飲みやすい優しい白ワインです。								テイティングメモ
176	eva1654	マス・ブランチ・イ・ジョヴェ	750	白	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.コステル・デル・セグレ	辛口	¥3,000	マカベ080%、ガルナッチャ・ブランカ20%	
		サオ・ブラン	2014	過去ヴィンテージでパーカー90点を複数回獲得した実力。[ギア・ベニン]も「90点&コストパフォーマンス度四ツ星」、レモン、グレープフルーツの柑橘の芳香が引き立ち、温度が上がるにつれて蜜漬け、桃、パッションフルーツなどのみずみずしい果実のフロワが押し寄せます。さらに蜂蜜、ホワイトペパー、上品なバラがふんわり香り、ゆずな気分がさせてくれます。								テイティングメモ
177	eva1657	マス・ブランチ・イ・ジョヴェ	750	赤	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.コステル・デル・セグレ	ミディアム・フルボ ディ	¥3,900	テンブラーニ70 50%、ガルナッチャ 30%、カベルネ・ソー ヴィニオン 15%、シラー 5%	
		サオネット・ティント	2013	[マス・ブランチ・イ・ジョヴェ]のスタンダード・キュヴェながら、フレンチオーク(40%)アメリカーナオーク(60%)樽で8ヶ月熟成させた濃厚な1本。熟したチェリー、イチゴの赤果実とスミのフローラル系アロマがキッと凝縮しています。上質な酸、柔らかいタンニンとのバランスも良好で、飽きのこない味わいです。								テイティングメモ
178	eva1655	マス・ブランチ・イ・ジョヴェ	750	赤	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.コステル・デル・セグレ	フルボディ	¥2,800	テンブラーニ40%、ガルナッチャ35%、カベルネ・ソー ヴィニオン20%、シラー3%、メルロ2%	
		サオ・アブリパット	2010	数々のワイン評価誌で90点を獲得、金賞も多数受賞。シナモン、ナツメグの甘苦み、カカオの香ばしい香り、ユーカリやパルサム、タークチェリー、カス、桑の葉などの黒果実の香りに加え、シナモン、ナツメグの甘苦み、カカオの香ばしい香り、ユーカリやパルサム、熟したチェリー、イチゴの赤果実とスミのフローラル系アロマがキッと凝縮しています。上質な酸、柔らかいタンニンとのバランスも良好で、飽きのこない味わいです。								テイティングメモ
179	eva1656	マス・ブランチ・イ・ジョヴェ	750	赤	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.コステル・デル・セグレ	フルボディ	¥3,900	ガルナッチャ55%、カベルネ・ソーヴィニオン25%、テンブラ ニ70%20%	
		サオ・エクスプレシブ	2009	エレガントで上品な赤ワインに仕上がった、サオリススの最上級キュベ。高評価連発のその味わいは、カシスキュールやジャム、プラムを煮詰めたコンポートなどの凝縮したフルーツのアロマ、カカオ、タークチェリー、エスプレッソの香ばしさ、シナモンやナツメグの甘苦み、上等のスコッチのような芳香とまろやかな口当たり、そして上質な酸のバランスがずばらしい1本です。								テイティングメモ
180	eva1584	ココ・イ・フィット	750	白	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.テラ・アルタ	辛口	¥2,100	ガルナッチャ・ブランカ70%、マカベ030%	
		ジャスピー・ブラン	2014	最高樹齢70年のガルナッチャ・ブランカとマカベから造られたフレッシュな白で、リンゴ、白桃、洋梨などの白果実、レモンの柑橘系の爽やかな香りが心地よい心地よい香り。白い花、フレッシュハーブ、白胡椒、スモーク、ミネラルの印象があります。リリース後すぐにパーカーポイント89点がついた実力派です。								テイティングメモ
181	eva1585	ココ・イ・フィット	750	白	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.テラ・アルタ	辛口	¥2,900	ガルナッチャ・ブランカ80%、マカベ020%	
		ジャスピー・トール	2013	フレンチオーク樽熟成のエレガントな白ワイン。この2013年がアース・ヴィンテージで、最高樹齢70年の古木ブドウを使用しています。樽のレーバーを付けたまま、一部のワインのみをフレンチオーク樽で6ヶ月熟成。蜜の多いリンゴ、パッションの花、蜂蜜、ホワイトペパーの芳香とエレガントな味わい。								テイティングメモ
182	eva1587	ココ・イ・フィット	750	赤	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.モンサン	ミディアム・フルボ ディ	¥2,000	ガルナッチャ45%、カリエナ25%、シラー15%、カ ベルネ・ソーヴィニオン15%	
		ジャスピー・ネグレ	2012	最高樹齢60年、オーク樽熟成。過去ヴィンテージではパーカー高得点を獲得。タークチェリー、プラム、甘いスパイス、ミント、モロヘイヤのような香ばしさ、黒果実の凝縮した果実味、高めの酸が全体をまろやかに引き締め、しなやかなタンニン、樽熟成から来る甘く香ばしい印象が特徴的です。								テイティングメモ
183	eva1586	ココ・イ・フィット	750	赤	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O. エンボルダ	ミディアム・フルボ ディ	¥2,500	カリエナ55%、ガルナッチャ35%、シラー10%	
		トカ・デ・ララ	2014	スペイン権威の[ギア・ベニン]にて二年連続コストパフォーマンス度「最高満点五つ星」を獲得。樹齢40年〜80年の超古木から生み出された1本は、旨みたっぷりでありながら野暮ったくならず、凝縮して繊密な味わいは洗練されており、エレガントなスタイルに仕上がっています。								テイティングメモ
184	eva1588	ココ・イ・フィット	750	赤	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.モンサン	ミディアム・フルボ ディ	¥2,800	ガルナッチャ55%、カリエナ25%、シラー20%	
		ジャスピー・マラグダ	2011	08年ヴィンテージがパーカー91点を獲得した、最高樹齢80年の希少ワイン。タークチェリー、プラム、甘いスパイス、ミント、モロヘイヤのような香ばしさ、黒果実の凝縮した果実味、高めの酸が全体をまろやかに引き締め、しなやかなタンニン、樽熟成から来る甘く香ばしい印象が特徴的です。								テイティングメモ
185	eva1589	ココ・イ・フィット	750	赤	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.モンサン	フルボディ	¥4,100	シラー50%、ガルナッチャ30%、カリエナ20%	
		ココ・イ・フィット	2010	2008年はパーカー92点、ギア・ベニンも3年連続93点。エンジがネーゲットがかったチェリー色。熟したフルーツ、スパイス、クレーミーなオーク樽のニュアンス、トースティ、複雑でテロワールらしく、ミネラルの豊かなアロマ。味わいはパワフルでトースティ、熟したタンニンが素晴らしい。ココ・イ・フィットの最上級キュベです。								テイティングメモ
186	eva0755	ボデガ・デル・アバ	750	白	12	スペイン	カステル・イ・レ オン州	D.O.ド・エルト	辛口	¥1,600	ゴデーニ100%	
		ゴティン・デル・リスク・ゴデーニ	2012	パーカー90点獲得。高級白ワイン品種のゴティンで快適な香りが豊かで、一口含めばシラースの凝縮した充実果実味が口いっぱいに広がります。繊密な酸、優しい味わい深い旨み、さらにミネラルな印象が全体をまろやかに引き締めています。								テイティングメモ
187	eva1659	ボデガ・デル・アバ	750	赤	12	スペイン	カステル・イ・レ オン州	D.O.ド・エルト	ミディアムボディ	¥1,700	モンシア100%	
		ゴティン・デル・リスク・メンシア	2012	パーカー90点獲得。メンシアのエレガントな味わいが楽しめます。深い紫色、オークのトースティな芳香、アッサンバイス、満開の桜、お香、ブラック・ラズベリーなどの複雑な香り。口中では層が厚くゴデーニのような口当たりで、秀逸なボリューム感で余韻も長く伸びます。								テイティングメモ
188	eva1561	ボデガ・ナバル・ロベス	750	赤	12	スペイン	カステル・イ・レ オン州	D.O.リルデベニヤス	ミディアムボディ	¥1,100	テンブラーニ100%	
		ドン・アウレリオ・テンブラーニ・セレクション	2014	標高800mの高地で栽培される古木ブドウ100%。接木なしの自根ブドウを使用しており、果実味と旨みが凝縮されています。深いベリー色。熟したタークチェリー、ブルーベリー、プラムの果実味、シナモン、ナツメグ、クローブの甘苦み、パルサム、ローズマリーのハーバルな印象。口に含めば、ナチュラでビュッな果実味、しなやかなタンニンが広がります。								テイティングメモ
189	eva1605	ボデガ・ナバル・ロベス	750	赤	12	スペイン	カステル・イ・レ オン州	D.O.リルデベニヤス	ミディアムボディ	¥1,300	テンブラーニ100%	
		ドン・アウレリオ・パリカ	2013	標高750m高地で育った樹齢50年ブドウを使用し、18ヶ月樽で6ヶ月熟成しています。[ギア・ベニン]においても、毎年コストパフォーマンス度で最高評価が付けられたほどの素晴らしい品質で、繊密な果実味、ヘルベットのタンニン、樽から来る甘苦み、しなやかな旨みを伴った繊密な酸が絶妙なバランスです。								テイティングメモ
190	eva1568	ボデガ・ラ・カンデラリア	750	赤	12	スペイン	カステル・イ・レ オン州	D.O. ラマンチャ	ミディアムボディ	¥1,300	テンブラーニ 100%	
		クーボ・セレクション	2013	2009年、2011年はパーカー90点を獲得。タークチェリー、ブラックベリー、ラズベリーなどの森のフルーツのジャム、そしてそれを入れたヨーグルトなどの甘酸っぱくチャーミングな香り、シナモンやナツメグなどの甘く香ばしいスパイスの印象があります。丸いタンニンとおだやかな酸が全体をまろやかにまとめ上げています。								テイティングメモ
191	eva0534	ボデガ・デル・ロザリオ	750	赤	12	スペイン	ムルシア州	D.O. プーリャス	ミディアムボディ	¥1,300	モナストレル100%	
		テソロ・デ・プーリャス	2009	パーカー90点。飲みやすく、かつ飲みやすいヘルベットのテクニチャー。標高900-950mの高地で栽培された平均樹齢40年の古木モナストレルは、特徴的なアロマに加え、酸と果実味のバランスが取れたハイロ・スに1本に仕上がっています。								テイティングメモ
192	eva0537	ボデガ・デル・ロザリオ	750	赤	12	スペイン	ムルシア州	D.O. プーリャス	ミディアムフルボ ディ	¥1,600	モナストレル60%、シラー25%、テンブラーニ 15%	
		テソロ・デ・プーリャス・セレクション	2008	パーカー90点以上[テソロ・デ・プーリャス]シリーズの上級キュベ。500Lのアメリカーナ新樽で17ヶ月熟成されたその味わいは、タークチェリー、野生のベリーがふくやかに、ワイルドに香り、そしてリコリス、オリエンタルスパイスなどのビターでスパイスな印象も。濃密で甘やかな果実味がゆとりと広がり、しっかりとしたボリューム感のある赤ワインです。								テイティングメモ
193	eva1164	ボデガ・アルセーニョ	750	赤	12	スペイン	ムルシア州	D.O. プーリャ	ミディアムフルボ ディ	¥1,400	モナストレル100%	
		アルセーニョ・モナストレル・12メセス	2011	パーカー90点。地元スペイン権威のワインガイド「ギア・ベニン」でも92点という高得点を獲得。樽熟成12ヶ月を醸したキュベは、熟してとても良い果実味、石灰質土壌による特徴的な味わいで、ぶどう由来の甘やかなフレーバーがバランスよく馴染んでいます。スパイスでビターな余韻も良いアクセントとなっています。								テイティングメモ
194	eva1165	ボデガ・アルセーニョ	750	赤	12	スペイン	ムルシア州	D.O. プーリャ	フルボディ	¥1,500	シラー85%、モナストレル15%	
		アルセーニョ・プレミウム 50パリカス	2012	パーカー92点。「クローブ・エルミタジ」の地中海ハイジャンに絶賛された1本。森のベリーのジャムをトッピングしたヨーグルト、カス、プラムの果実味、リコリス、クローブ、ナツメグのスパイス、ローズマリーやタイムのハーブ、かすかにビターチョコレートニュアンス。果実味、タンニン、酸がバランス良く、とてもなめらかな口当たりで仕上がっています。								テイティングメモ
195	eva0536	ボデガ・ド・モコ・デ・ハラウタ	750	赤	12	スペイン	ラリオリ州	D.O. Ca リオハ	ミディアムボディ	¥1,500	テンブラーニ 100%	
		サンチョ・パロン	2009	パーカー90点。樹齢65年の古木ブドウを使用。甘酸っぱいフルーツのアロマに続いてシナモン、ナツメグ、クローブなどの甘苦みスパイス、ふわと香るフロワリーな印象。口中では凝縮した果実味、冷涼感もある上質な酸、シルキーで繊密なタンニンが感じられます。								テイティングメモ
196	eva1339	ボデガ・アバニコ	750	赤	12	スペイン	ラリオリ州	D.O. Ca リオハ	ミディアムボディ	¥2,000	テンブラーニ85%、グラシアノ15%	
		アザーニャ・リオハ・ビニャス・ピエハス	2012	パーカー92点。銘醸リオハワイン。[ピニャス・ピエハス]とは「古木」を意味し、その名の通り45〜70年の古木ブドウを使用。ベリー、スパイスなどの香りが複雑に絡み合い、口に含めば凝縮した赤果実の果実味、生き生きとした快活な酸が繊密で豊かに広がります。タンニンは上質なシルクのようにしなやかに、余韻								テイティングメモ
197	eva1167	ボデガ・ラ・マラグダ	750	赤	12	スペイン	カステル・イ・レ オン州	D.O. リバ・デル・ドゥエロ	ミディアム・フルボ ディ	¥1,600	ティントフィ(テンブラーニ)100%	
		ミルカンボス・ビニャス・ピエハス	2012	パーカー94点を獲得したこともある高評価ワインで、樹齢80年以上の古木ブドウを使用。しなやかな果実味、樽由来の甘苦み、ヘルベットのタンニン、繊密で上質な酸、スパイス、深い旨みを伴ったミネラル感。なめらかな口当たりが大変エレガントなワインです。								テイティングメモ
198	eva1388	セリエール・マロントロ	750	赤	12	スペイン	カタルーニャ州	D.O.モンサン	ミディアムフルボ ディ	¥1,600	ガルナッチャ45%、カリエナ45%、シラー10%	
		ヘスリュム	2011	2008年はパーカー93点を獲得。最高標高800mの高地で栽培された平均樹齢55年〜75年の古木から収穫されたブドウをオーク樽で16ヶ月熟成させた極上キュベ。なめらかな果実味が凝縮されており、ヘルベットのタンニン、こぼれ上質な酸、豊かな旨みが繊密な味わいを纏い上げてい								テイティングメモ

199	eva1565	リベリア・エロヒカ/アレグロ・コン・スピリト	750	赤	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. トロ	ミディアム・フルボ	¥1,600	テンタ・デル・トロ 100%
		モンテ・イニエスタ	2011	2年連続パーカー92点を獲得、樹齢100年ブドウも入ったキュヴェ。ゴージャスで生き生きとしたブーケ。野いちご、マスカット・チェリー、ダークプラムが美しく輪郭取られた香り。口中ではジュシーでピロロのようなタンニン、クスブア酸、緻密な果実味。フィニッシュも果実味が押し寄せ、余韻は非常に長く、スパイスや白コショウを思わせる素晴らしい							
200	eva1563	ボデガス・ランガ	750	白	6	スペイン	アラゴン州	D.O. カラウ	辛口	¥2,400	ガルナツァ・ブランカ100%
		バイ N プランコ	2013	標高900mの高地畑で栽培されている。樹齢60〜80年の古木ガルナツァ・ブランカ種を100%使用。ブルーベリー、レモン、黄色いリンゴ、黄桃、蜂蜜、白い花、ヘーゼルナッツなどの豊かなブーケ。そして、スモークでミネラルな余韻がいつまでも続き、ゆっくと楽しめる本庄です。							
201	eva1562	ボデガス・ランガ	750	赤	12	スペイン	アラゴン州	D.O. カラウ	ミディアム・フルボ	¥2,400	コンセホン100%
		バイ N	2012	08年ヴィンテ・シエラパーカー91点。見た目のインパクトのみならず、味わいも傑出しています。ネーミングの由来は、ブドウ畑の面積が3.1416haのため、平均樹齢は80年の古木から取れたぶどうは、様々な要素を含んだアロマを醸し出し、さらにみずみずしい甘やかな果実味、おだやかでゆたかとした酸、シルキーでめめめ細いタンニンが感じられます。							
202	eva1660	ボデガス・マルタ・マテ	750	赤	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. リベラ・デル・ドゥエロ	ミディアム・フルボ	¥1,700	テンプラニー・リ100%
		ビシテ・リベラ・デル・ドゥエロ	2013	パーカー90点。さらに、ベルリン・ワイントローイ金賞。標高900mの高地畑で育てたテンプラニーを使用しています。300Lのフレンチオーク(新樽および1年使用樽、90%)とアメリカンオーク(新樽および1年使用樽、10%)で8ヶ月熟成させた贅沢キュヴェ。赤〜黒果実の凝縮した旨みと甘やかなタンニン、酸のバランスも良好です。							
203	eva1538	ボデガス・J.A.カルボ・カサフス	750	赤	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. リベラ・デル・ドゥエロ	ミディアム・フルボ	¥1,800	テンプラニー・リ100%
		カサフス・スプレンドレ	2013	銘醸リベラ・デル・ドゥエロでも屈指の造り手(カサフス)が放つ高評価ワイン。2010年はパーカー93点を獲得しています。標高875mの高地畑から収穫した樹齢60年の古木テンタ・デル・バイス(テンプラニー)を100%使用。オーク新樽6ヶ月熟成の贅沢キュヴェは、緻密な果実味、シルキーでめめめ細やかなタンニン、高めで上質な酸、キュッと締まった旨み、スパイスでミネラル感も豊かです。							
204	eva1539	ボデガス・J.A.カルボ・カサフス	750	赤	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. リベラ・デル・ドゥエロ	フルボ	¥2,800	テンプラニー・リ100%
		カサフス・ベンディミア・セルクシオナダ	2012	パーカー92点。フレンチオーク熟成の贅沢キュヴェ。銘醸リベラ・デル・ドゥエロの標高950m、樹齢90年以上の畑から収穫したテンタ・デル・バイスを100%使用した果実味・熟成感ともに豊かな1本です。							
205	eva1342	ボデガス・プリエゴ	750	赤	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. リベラ・デル・ドゥエロ	フルボ	¥2,700	テンプラニー・リ100%
		ニーン	2009	パーカー92点。D.O. リベラ・デル・ドゥエロの中でも最上級の生産者のひとつと称される生産者です。素晴らしいカシスリキュール、プラム、ブラックベリー、ダークチェリーの甘やかなアロマ。モカコーヒーの旨みは、リゾス、シナモン、ナツメグ、黒コショウのスパイスです。緻密で凝縮した甘やかな果実味、しなやかでベルベットの舌触りのタンニン、凛凛と飲み込めたさびのボディです。							
206	eva1972	メルム・プリオラータ	750	赤	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. Q. プリオラト	ミディアム・フルボ	¥2,000	ガルナツァ45%、カリエナ35%、シラー10%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
		アルディレス・メルム・プリオラータ	2007	パーカー91点。銘醸地の9年熟成ワイン。バリカ、熟成肉、なめ革、リキュール漬けの熟したチェリーなどの成熟した香り。口中では洗練されて味わい深く、しなやかで心地よいタンニン、良好な酸、9年の熟成を極大程度上のアラートの実力が発揮された1本です。							
207	eva1422	ボデガス・イニエスタ	750	白	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. マンチュエラ	辛口	¥1,900	マカボ100%
		フィンカ・エル・カリアル・プランコ	2014	FCIベルセ所属イニエスタ選手兼ワイナリー、自身の結婚式でも1杯目に供されたのがこのワインです。レモングレープフルーツの柑橘、リンゴが凝縮した心地よいアロマ、ほかに白い花、白コショウ、ミネラルの複雑な印象もあります。とっもクリーンでフレッシュ、繊細な酸が美しい上級の白ワインです。							
208	eva1423	ボデガス・イニエスタ	750	白	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. マンチュエラ	辛口	¥1,900	シャルドネ 100%
		フィンカ・エル・カリアル・バリエリア	2013	2013年バラス国際ワインコンクールで銀賞受賞、バリエリアはイニエスタ選手兼ワイナリーの名前で、本人も最もお気に入りのアイテム。300Lのフレンチオーク樽で30日間発酵後、フレンチオーク樽で2ヶ月熟成させた白ワインのトップキュヴェで、ブドウの出来のよい年にしか造りません。							
209	eva1582	ボデガス・イニエスタ	750	赤	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. マンチュエラ	ミディアムボディ	¥1,900	テンプラニー60%、ブドウ・グランド30%、シラー10%
		フィンカ・エル・カリアル・ティント	2012	ボデガス・イニエスタの高級フィンカ・エル・カリアル・シリーズの絶品ブレンド熟成赤ワイン!! フレンチオーク新樽100%で4ヶ月熟成されており、チョコレートやカカオ、モカコーヒーの香ばさや甘酸っぱい果実味が溶け合い、リッチな気分させてくれる一本です。							
210	eva1653	ボデガス・イニエスタ	750	赤	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. マンチュエラ	フルボ	¥4,500	ババル100%
		フィンカ・エル・カリアル・バオロ・アンドレア	2012	ボデガス・イニエスタの最新作高級赤ワイン。標高770mの樹齢70〜80年の古木ババル100%をフレンチオーク新樽100%で12ヶ月熟成。ブドウの出来のよい年にしか造らない特別キュヴェです。高樹齢ブドウがもたらす凝縮した旨みと長、長男の名前を冠したイニエスタ選手兼ワイナリーが最も愛するワインです。							
211	eva1066	ボデガス・イニエスタ	750	赤	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. マンチュエラ	フルボ	¥3,400	シラー40%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、ブドウ・グランド30%
		コラソン・ロコ・プレミウム	2010	標高770mの低い高地畑から収穫したブドウを用い、300Lのフレンチオーク樽100%で18ヶ月熟成。その後12ヶ月の瓶熟成。緻密でしなやかな果実味、ベルベットのタンニン、くせのあるスパイスが一体となり、素晴らしいバランスに仕上がっています。							
212	eva1698	ボデガス・イニエスタ	500	白	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. マンチュエラ	やや甘口	¥1,800	モスカテル100%
		トゥルセ・コラソン	2015	[トゥルセ・コラソン]とはスペイン語で「スイート・ハート」。希少なデザート白ワインです。マスカルドん甘やかなフルーティな香り、さらにリンゴ、グレープフルーツのフレッシュさ、アカシアの蜂蜜、香先に咲く花々、ローズマリーやフェンネルなどのハーブも感じられます。							
213	eva1581	ボデガス・イニエスタ	500	ロゼ	12	スペイン	カステル・ラ・イサ	D.O. マンチュエラ	やや甘口	¥1,900	ババル100%
		トゥルセ・コラソン・ロサード	2014	「世界ロゼ・コンクール2015」にて銀賞を受賞した実力派の1本。ピンクゴールドの淡い色合い、チェリー、ラズベリー、ストロベリー、アセロラ、ローズヒップと小さな赤果実が盛りだくさんのチャーム的なアロマ、ほんわかした花のような、フローラルな印象にも癒されます。							
オーストリア・ドイツ											
214	eva1542	ヴァンツァー・クレムス	750	白	12	オーストリア	クレムス	-	辛口	¥2,000	グリュナー・フェルトリーナー100%
		ヴァンツァー・クレムス・グリュナー・フェルトリーナー・リ・エド・ザンクラーベ	2014	コリアホーも推奨する老練のワイナリーの自産ワイン。爽やかでフレッシュなハーブ、柑橘系のグレープフルーツ、またピーチなどの温かみを感じるような果実味、ほかに白胡椒を思わせるほんのりスパイスな感じもあふれます。果実味、ミネラルの凝縮感を感じ、酸味は穏やかですが、ミネラルがしっかりと支えてくれている印象です。							
215	eva1570	ルー・マンケルター	750	白	12	ドイツ	モーゼル地方	-	やや辛口	¥2,000	リースリング55%、クルナー45%
		ティモ・ディンハート・ノヴィ・セッコ・トロクケン	2014	モーゼルの微発泡オーガニックワイン。2012年フランス開催の自然派ワインのコンテスト、「チャレンジャー・ミジム・ピオ」でトップ5のゴールドメダル受賞の生産者です。レモン・ライムやグレープフルーツ、青リンゴのようなさわやかなフレッシュなフルーツの香りが溢れ、味わいもフルーツの酸味が軽やかに消える爽やかな辛口です。							
216	eva0900	ピンツァ・ブラット	750	白	12	ドイツ	ラインヘッセル地方	-	辛口	¥1,800	シルヴァナー 50%、リヴァナー 15%、バワース 35%
		ピンツァ・ブラット プランコ	2011	ワイン雑誌でも絶賛された、辛口モダン・ドイツワイン。様々な料理に合わせたい1本で、青リンゴやグレープフルーツなどの柑橘系、オレンジ、メロンなどのフレッシュなフルーティな印象。口に含んだ瞬間にふわと果実味の凝縮感がひろがり、柔らかい酸味とミネラル感が支えてくれます。はじめは軽やかな印象ですが、じわじわと旨味が表れ							
217	eva1574	ピンツァ・ブラット	750	白	12	ドイツ	ラインヘッセル地方	-	辛口	¥2,000	リースリング 85%、ゲヴェルトツラミネール 15%
		ピンツァ・ブラット リースリング&ゲヴェルトツラミネール	2014	リースリングとゲヴェルトツラの2大人気品種の絶妙なブレンド。ゲヴェルトツラは15%のブレンドですが、主張がしっかりしているためその割合が絶妙なバランス。リースリングの引き締まった酸味、ゲヴェルトツラの華やかさやボディをお互いを補い、長所を最大限に引き延ばしています。							
218	eva1189	PLOB	750	白	12	ドイツ	モーゼル地方	-	辛口	¥2,000	リースリング100%
		クリフハンガー・リースリング	2013	リースリングの銘醸地、モーゼルのプロジェクト辛口ワイン。モーゼル川の中流の4人の才能ある生産者による夢のコラボワインです。涼しい青りんごのような果実味、柔らかいミネラル感、白い小さなお花のような香りが広がります。味わいは、果実の凝縮感、ミネラル感、酸味は程よく柔らかくもあり、優しい辛口に仕上がっています。							
219	eva1571	ルー・マンケルター	1000	白	12	ドイツ	モーゼル地方	-	やや辛口	¥2,100	リースリング45%、リヴァナー45%、その他10%
		ルー・マンケルター・ハウスマルク・ファインヘルブ	2014	お得意1リットルサイズのオーガニックワイン。青りんごや柑橘系の果実味、ほんのり感じる白い可憐なお花のような繊細な香りが優しく広がります。味わいは、爽やかな果実味に酸味、キマが細く繊細なミネラル感。ほのかな凝縮感がありますが、しっかりと酸味とバランスがよく、何杯でものめらかな1本です。							
220	eva1192	バッテリー・ベルク	750	白	12	ドイツ	モーゼル地方	-	辛口	¥3,000	リースリング 100%
		バッテリー・ベルク・C.A.I.・リースリング	2012	2011年はパーカー90点の実力派。白いお花の可憐さ、すっきりした青りんごのような果実味、やわらかなミネラル感が凝縮して涼しげなモーゼルらしい印象の香りです。味わいは、優しい果実味の凝縮感、キマの細かい透明感のある柔らかいミネラル感、軽くしぼったようなフレッシュで心地よい酸味がバランスよく							
221	eva1194	バッテリー・ベルク	750	白	12	ドイツ	モーゼル地方	-	やや辛口	¥6,000	リースリング 100%
		ステファン・ベルク・リースリング	2012	パーカー93点。ワイナリー所有の一番古い畑は、急斜面で南向きに白当たりが良く、鉄分も多量に含んでいます。そのワインは、繊細かつエレガントにしっかりと中心に芯の通った非常に完成度の高い味わいになっています。今や希少なアメリカ産の自木に接ぎ木をしない自根の葡萄を使用しています。							
222	eva1553	ヴァインハウス・レス	750	白	12	ドイツ	ライン地方	-	やや辛口	¥1,800	リースリング 100%
		ヴァインハウス・レス・ライン・リースリング	2013	老練のワイナリー、バルタール・レスの特別プロジェクトキュヴェ。しかしながら熟したリンゴや柑橘系の果実のフレッシュな香り、白いお花のような可憐な香りが優しく広がります。味わいは、きゅんと引き締まるようなフレッシュな酸味、源とのびやかなミネラル感が骨格であるので、ほんのり優しい凝縮感があってもバランスがよく、まさに癒しの味わいです。							
223	eva1546	ツァー・リンガー	1000	白	12	ドイツ	バーデン地方	-	やや辛口	¥2,400	グートエーデル (シャスラ) 100%

