

株式会社サンティール
ワインカタログ
2024年



〒104-0061 東京都中央区銀座8-18-11 OGURAビル3階

TEL : 03-3544-1235 / FAX : 03-3544-1028

sentir@tasaki-shinya.com

<http://www.tasaki-shinya.com>

株式会社サンティール 取扱いワインの特徴

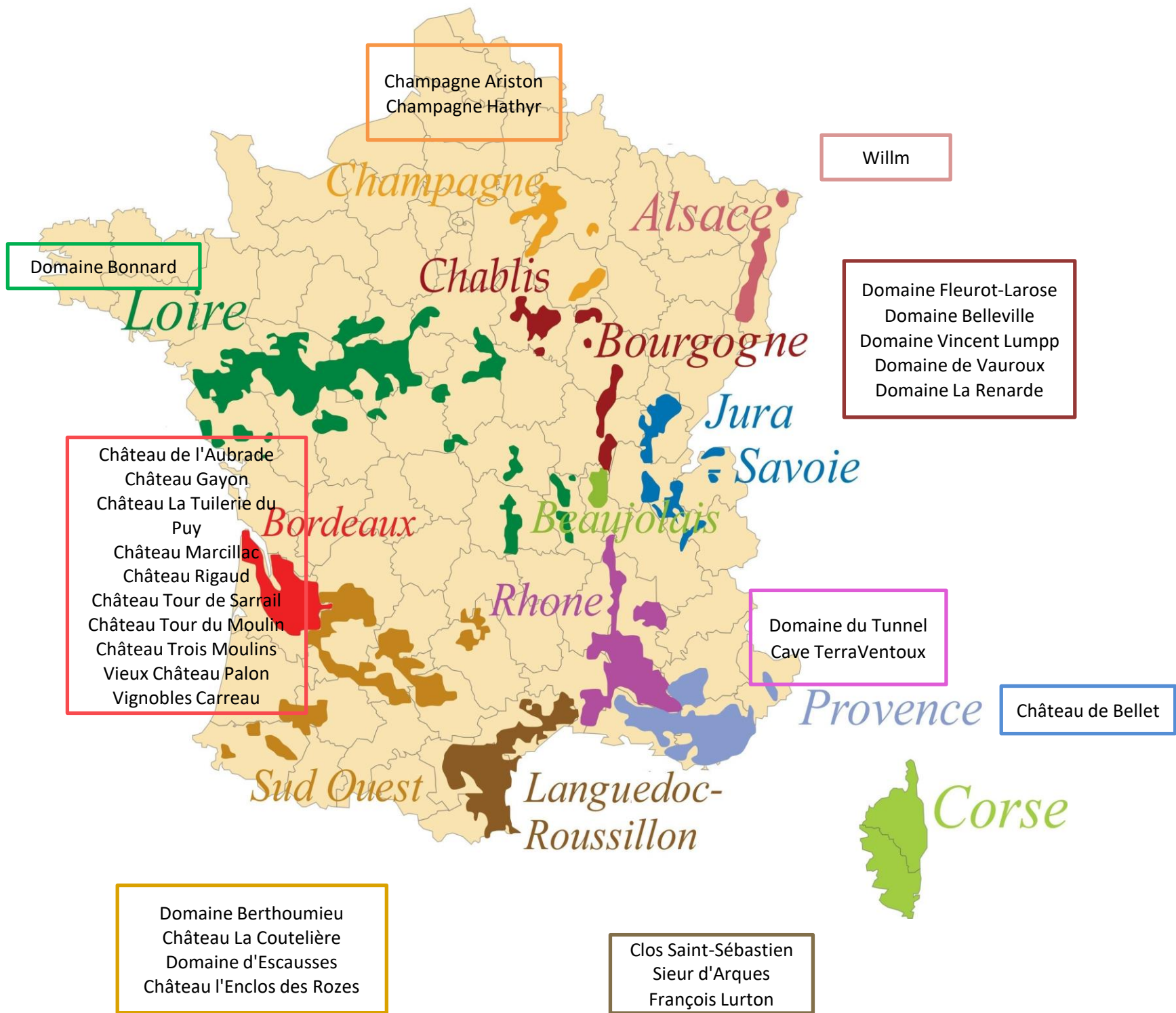
弊社のワインはソムリエ 田崎真也が
“小規模ながら質の高いワインを造る生産者”に
フォーカスし自ら試飲して選んだものばかりです

それらほとんどが 日本では弊社のみが輸入元となり
他で入手することはできません

ワインは現地ワイナリー出発から日本到着まで定温で輸送
またお客様にお届けするまでの間
定温倉庫（東京都・品川区）で管理
倉庫から直接出荷しています

ご注文に関して

ご注文はFAXまたはメールにてお願いいたします。
平日午前中11時半までのご注文は、原則翌日出荷です。



Bordeaux ボルドー地方

商品画像はこちらより➡



銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Château La Tuilerie du Puy シャトー・ラ・テュイリュリー・ デュ・ピュイ	白	22	750	2,200	アントル・ドゥー・メール	平均樹齢は35年、密植度は1haあたり5000本。区画ごとに収穫、選果、搾汁を行い、ステンレスタンクで低温発酵。10日ごとにルモンタージュを行いながらシュール・リーで4~6ヶ月木樽熟成。
					ソーヴィニヨン・ブラン45% セミヨン37% ミュスカデル18%	色調はグリーンがかったやや淡いイエロー。グレープフルーツ、青りんごや白い花、加えてハーブや木樽からのビスケット香やバニラ香が調和。味わいはやわらかな果実味が広がり、バランスがよく、後味は爽やかな印象。
Château Marcillac シャトー・マルシヤック	赤	18	750	2,500	コート・ド・ブール	メドック帯の絶景を見渡す高台からドルドーニュ河に向かう斜面に広がりぶどうの生育に恵まれた環境に位置。1998年よりモステルマンとメルシェズが所有。樽はシャトー・フィジャック、シャトー・コス・デス・トゥルネルから譲り受け、12ヶ月の熟成を行う。全20ha。平均樹齢30年。
					メルロ50% カベルネ・ソーヴィニヨン25% カベルネ・フラン25%	色調はほんのり紫を残す濃いガーネット。香りはブルーベリーのコンポート木樽によるバニラ香、ほんのりスパイスの香りも調和。まろやかな口当たりで渋味はやわらか。全体にエレガントな印象。
Château Tour de Sarraill シャトー・トゥール・ド・サライク	赤	16	750	3,200	ボルドー	畑はボルドー市とサン・テミリオン間に位置。シャトー・アンジェリユスのオーナーであるユベール・ドゥ・ブアルと親友のベルナル・プジョルが所有する小さなシャトー。2007年に初リリース。全13.5ha。平均樹齢25年。フレンチオーク使用。Alc.12.5%
					メルロ80% 他カベルネ・ソーヴィニヨン カベルネ・フラン	色調は紫がかった濃いガーネット。香りは果実香が華やかで、ブラックチェリーやブルーベリーのコンポート、野バラの香り、ほんのりとロースト香やスパイス、土の香りが調和。味わいはまろやかで柔らかな第一印象。広がりもバランスがよく滑らかで、余韻まで果実の風味が持続する。
Château de l'Aubrade "Cuvée Prestige" シャトー・ド・ローブラード キュヴェ・プレスティージュ	赤	20	750	2,600	ボルドー・スーペリユール	1945年に設立したシャトー。70haの畑を所有。内、赤ワインは、45ha。土壌は粘土石灰岩、粘土シルトおよび粘土珪質。発酵は、ステンレスタンク。熟成は新樽にて18カ月おこなう。*2019 ル・ギド・アシェット・デ・ヴァン ★ (2015年ヴィンテージ)
					カベルネ・ソーヴィニヨン90% メルロ5% カベルネ・フラン5%	色調は紫がかった濃いガーネット。香りはカシス、ブラックチェリーなどの果実の香りに、メントール系の香り、土の香り、木樽からのバニラ香やロースト香が調和。味わいは、柔らかでタンニンは滑らか、バランスが良く、余韻にエレガントな印象。
Château Rigaud シャトー・リゴー	赤	19	750	3,300	ピュイスガン・サン・テミリオン	ドルドーニュ河右岸のサン・テミリオン地区に隣接するサン・テミリオン衛星地区と呼ばれるエリアのひとつ。サン・テミリオン・グラン・クリュと似た粘土石灰質でメルロ種に大変適した土壌。栽培は有機農法。木樽熟成16ヶ月。
					メルロ85% カベルネ・フラン15%	色調は紫がかった濃いガーネット。香りはブラックチェリーのコンポートのような果実香に土、木の葉のような香りが調和。口あたりが滑らかで、全体的に凝縮感があり、力強いタンニンとボリューム感のある果実味が特徴。
Château Tour du Moulin シャトー・トゥール・デュ・ムーラン	赤	14	750	3,500	フロンサック	ドルドーニュ河右岸、良質メルロ種の産地として名高いフロンサック地区産のワイン。畑は小高い丘の南向き斜面にあり、水はけが良く日照にも恵まれている。平均樹齢40年以上の古木を使用。木樽熟成18~20ヶ月。
					メルロ81% 他カベルネ・ソーヴィニヨン カベルネ・フラン	色調はやや深みのある濃いめのガーネット。熟したブラックベリーのような濃縮感を感じる果実香と木樽からのロースト香、バニラ香などが調和。味わいはふくよかで滑らかな印象の果実味が中心で、余韻に細やかなタンニンを感じる。
Château Trois Moulins シャトー・トロワ・ムーラン	赤	15	750	3,600	オー・メドック	平均樹齢30年のぶどう樹を使用し、1ha当たり収量を45hlに制限している。選果は2回。木樽熟成(新樽比率40%)12~15ヶ月。リュット・レゾネ農法を指向し、農薬は必要最低限の使用、環境にも配慮している。年間生産量14万本。
					メルロ 52% カベルネ・ソーヴィニヨン33% カベルネ・フラン15%	色調は紫がかった濃いめのガーネット。ブラックベリーやブラックチェリーなどの果実の印象に、野バラなどの花の香り、メントール系の香りも感じられる。味わいは柔らかでタンニンは滑らか、バランスが良くエレガントな印象。
Vieux Château Palon ヴュー・シャトー・パロン	赤	16	750	6,400	モンターニュ・サン・テミリオン	サン・テミリオン衛星地区産のワイン。収穫は全て手摘、新樽を用い15ヶ月間の熟成を行う。近年シャトー・アンジェリユスのオーナーであるユベール・ドゥ・ブアルがコンサルタントとなり品質向上の著しいシャトー。
					メルロ75% カベルネ・フラン25%	色調はやや濃いめのガーネット。ブラックチェリーなどの果実香とロースト香、バニラ香、土や樹脂のような香りが調和。味わいは豊かでふくらみのある果実味が広がり、タンニンは滑らか。味わいに奥行きのある上品な印象。

Bordeaux ボルドー地方

商品画像はこちらより➡



銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Le Terrier Malbec Vignobles Carreau ル・テリエール・マルベック ヴィニョーブル・カロー	赤	18	750	2,900	ブライ・コート・ド・ボルドー	1832年に設立。減農薬農法（リュット・レゾネ）を適用。樹齢35年、収量50hl/ha。土壌は、粘土・石灰質土壌。ステンレスタンクにて、発酵。木樽で12ヶ月熟成（新樽50%1回使用樽50%） Alc.14.5% ※新ヴィンテージより、名称、ボトルの形状、ラベルの変更（ワインの区画を強調するため、名称に区画名ル・テリエールをいれました）
					マルベック100%	色調は紫がかった濃いガーネット。香りは華やかでブラックベリーやブラックチェリーなどの果実香、黒コショウを含むスパイスの香り、木樽からのバニラ香、ロースト香が調和。味わいは、ふくよかでまろやかな果実味と酸味がバランスよく、しっかりとしたタンニンと余韻にもスパイシーさを感じる。
Les Huitres Cabernet Sauvignon Vignobles Carreau レ・ユイットル カベルネ・ソーヴィニオン ヴィニョーブル・カロー	赤	22	750	3,000	ブライ・コート・ド・ボルドー	1832年に設立。減農薬農法（リュット・レゾネ）を適用。樹齢35年、収量50hl/ha。土壌は、粘土・石灰質土壌。ステンレスタンクにて発酵。1回使用樽にて12ヶ月熟成。Alc.14%
					カベルネ・ソーヴィニオン100%	色調は、紫がかった濃いガーネット。香りは、ブラックチェリーやブラックベリーなどの果実香とスパイスの香り、メントール系の香り、ロースト香が調和。味わいは、豊かな果実味としっかりとした酸味やタンニンを感じ、余韻まで持続する。※新ヴィンテージより、名称、ラベルの変更（ワインの区画を強調するため、名称に区画名レ・ユイットルをいれました）

Château Gayon シャトー・ガイヨン

ガロンヌ川右岸の丘陵、ランゴンの町の近くに位置するシャトー。

1903年からクランプ家が親子3代にわたり経営し、現在はジャン・クランプが指揮をしています。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Château Gayon Crémant de Bordeaux Rosé シャトー・ガイヨン・ クレマン・ド・ボルドー・ロゼ	ロゼ スパ	NV	750	3,700	クレマン・ド・ボルドー	通常のスパークリングワインよりも細かく規定が定められている「クレマン」はシャンパニュと同じ瓶内二次醗酵で造られるワイン。ボルドーの代表的な黒葡萄メルロとカベルネ・フランをブレンドし使用しています。
					メルロ カベルネ・フラン	グロゼイユ(アカフサスグリ)やラズベリーのような果実香にライラックの花の香りや、ほのかにミネラル香、ハーブ香などが調和。味わいはまろやかな果実味から、酸味とのバランスがよく、泡の刺激が滑らかさを与え、余韻にもミネラル感を残す。
欠品中 Château Gayon Blanc シャトー・ガイヨン・ブラン	白	23	750	-	ボルドー	醸造には伝統的な手法を取り入れ、熟成はオーク樽を使用し、瓶詰めも蔵元で行っている。減農薬農法（リュット・レゾネ）を適用。2005年9月にはテラ・ヴィティス（自然環境に配慮したワイン造りの認証）を取得。
					ソーヴィニオン・ブラン50% セミヨン50%	色調はグリーンがかった明るいイエロー。香りはグレープフルーツやライムのような柑橘系果実香に、木樽熟成によるバニラやナッツの香りも調和し芳醇。ほどよい果実味と爽やかな酸味を感じる、バランスの良い辛口白ワイン。
Château Gayon Rosé シャトー・ガイヨン・ロゼ	ロゼ	21	750	2,400	ボルドー	24時間の醸しの後、セニエ法で醸造。温度管理可能なステンレスタンクで熟成を行った後、収穫から6ヶ月後に瓶詰を行う。
					メルロ50% カベルネ・ソーヴィニオン50%	色調は濃いめのラズベリーピンク。香りはラズベリーや野いちごのコンポートに野バラの香り、ほのかにピンクペッパーやローズマリーのようなスパイス香などが調和。味わいはまろやかな果実味とやわらかな酸味がバランスよく広がる。
Château Gayon Rouge Cuvée Prestige シャトー・ガイヨン・ルージュ キュヴェ・プレスティージュ	赤	19	750	3,200	ボルドー・スーペリユール	樹齢20～30年の古いぶどう木から収穫し、10日～15日の発酵後に醸しを行い温度管理可能なステンレスタンクにて醸造。新樽比率50%、残りの50%は1～3年使用樽で12ヶ月間熟成。
					メルロ50% カベルネ・ソーヴィニオン45% カベルネ・フラン5%	色調は紫がかった濃いガーネット。香りは華やかで、ブルーベリーやカシスのコンポート、スパイス香、ほのかに木樽からくるロースト香などがバランスよく調和。味わいはやわらかく滑らかな印象。果実味と酸味がバランスよく、後味に細かいタンニンを感じる。
Château Gayon Rouge Cuvée Claude Darroze シャトー・ガイヨン・ルージュ キュヴェ・クロード・ダローズ	赤	18	750	4,500	ボルドー・スーペリユール	ボルドー市から南東に約50kmの町、ランゴンにある1つ星レストラン「クロード・ダローズ」とのコラボレーションで生まれた優良年にしか造られないワイン。樹齢30～40年の古木からぶどうを収穫し、温度管理可能なステンレスタンクにて醸造。新樽比率100%。18ヶ月間、10樽に分けて熟成させた後、瓶詰を行う。
					メルロ50% カベルネ・ソーヴィニオン45% カベルネ・フラン5%	色調は非常に濃いガーネット。香りは華やかでふくよか、ブルーベリーやダークチェリーなどの果実香、スパイス香やほのかにメントール系の香り、木樽からくるロースト香、バニラ香などが調和。味わいは複雑で、豊かな果実味と酸がバランスよく、後味に滑らかなタンニンを感じる。



Domaine Fleurot-Larose ドメーヌ・フルーロ・ラローズ

1872年設立。コート・ド・ボーン南、サントネイ村のフルーロ家が住むシャトー・デュ・パスタンはドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティのオーナーがワイン貯蔵庫として建てた地上3階、地下2階からなる城館です。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Crémant de Bourgogne Blanc クレマン・ド・ブルゴーニュ ブラン	白 スパ	NV	750	4,600	クレマン・ド・ブルゴーニュ	ぶどうは主にサントネイ村で造られるピノ・ノワールを使用。長めの瓶内熟成。
					ピノ・ノワール100%	やや濃いめのイエローの色調。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵によるキメ細やかで活発な泡立ち。黄リンゴや洋ナシのような果実香にスパイス、ハチミツ、ナッツなどの香りが調和。味わいは、いきいきとした果実味が中心でバランスが良く、後口にフレッシュな酸味が広がる。
Crémant de Bourgogne Rosé クレマン・ド・ブルゴーニュ・ロゼ	ロゼ スパ	NV	750	4,300	クレマン・ド・ブルゴーニュ	ぶどうは主にサントネイ村で造られるピノ・ノワールを使用。長めの瓶内熟成。
					ピノ・ノワール100%	美しいローズ・ピンクの色調。ラズベリーのような赤い果実の香りに瓶内熟成によるパンやナッツのような香ばしい印象も感じられる。味わいはふくよかで豊かな果実味とやわらかな酸味が広がり、気泡はクリーミーに溶け込んでいる。
Santenay 1er Cru Clos du Passe Temps Monopole Blanc サントネイ・ブルミエ・クリュ・クロ・ デュ・パス・タン・モノポール・ブラン	白	18 19	750	8,200 (18)	サントネイ ブルミエ・クリュ	サントネイの土壌は粘土質が中心で黒ぶどうの栽培が多く、白ぶどうは10%と稀少。この土壌から造られる白ワインはボリュームがとても豊かになるのが特徴。新樽15%を使用し、12カ月の熟成を経る。
				8,500 (19)	シャルドネ100%	香りは華やかで白桃、洋梨などの果実香に、白い花、ミネラル、ナッツ、MLFによるバターのような香りも感じられる。味わいはボリュームのある果実味が広がり酸味はまろやか。後口にも心地よい果実の余韻が続く。
Chassagne Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot Blanc シャサーニュ・モンラッシェ・ ブルミエ・クリュ・ アベイ・ド・モルジョ・ブラン	白	20	750	14,500	シャサーニュ・モンラッシェ ブルミエ・クリュ	フルーロ家が所有するアベイ（修道院、11世紀の歴史的な建物）の周りに広がる1級畑。平均樹齢50年、新樽20%を使用。
					シャルドネ100%	色調は黄金がかった濃いめのイエロー。香りはカリンや黄桃のコンポート、黄色い花、木樽によるバニラ、ナッツの香りも調和。味わいはふくよかで豊かな果実味とまろやかな酸味がバランス良く広がり、全体にボリューム感がある。
Chassagne Montrachet 1er Cru Clos de la Rocquemaure Monopole Blanc シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミ エ・クリュ・クロ・ド・ラ・ロックモー ル・モノポール・ブラン	白	20	750	16,000	シャサーニュ・モンラッシェ ブルミエ・クリュ	フルーロ家が単独で所有するわずか0.6haの1級畑。平均樹齢は80年を超える。新樽20%を使用。エリゼ宮御用達。
					シャルドネ100%	色調は黄金がかった濃いめのイエロー。香りは非常に華やかで、白桃や黄桃、黄色い花、ミネラル、アーモンド、蜂蜜の複雑な香りが広がる。ボリューム感のある果実味が中心で、酸味はまろやか。バランスの良い余韻が長く持続する。

Bourgogne ブルゴーニュ地方

商品画像はこちらより➡



銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Santenay Rouge サントネイ・ルージュ	赤	18	750	6,400	サントネイ	村名A.O.C.のサントネイ・ルージュは2006年がファースト・リリース。フレッシュなアロマを生かすよう新樽は使用せず、古樽で12ヶ月の熟成。
					ピノ・ノワール100%	色調はピンクがかった明るめのルビー。野イチゴやラズベリーなどの赤い果実の香りがピュアに広がる。味わいは上品で豊かな酸が心地良く、タンニンは穏やかで赤い果実の余韻が長く続く。
Santenay 1er Cru Clos du Passe Temps Monopole Rouge サントネイ・ブルミエ・クリュ・クロ・デュ・パス・タン・モノポール・ルージュ	赤	17 19	750	9,500 (17)	サントネイ ブルミエ・クリュ	フルーロ家が単独で所有する1級畑。樹齢は平均50年と古く、香りとも味わい共に、ボリューム豊かなピノ・ノワールを産み出す。新樽15%を使用し、15ヶ月の熟成を経る。
				9,400 (19)	ピノ・ノワール100%	色調はやや濃いめのルビー。香りはラズベリー等の赤い果実、紅茶の葉、鉄のようなミネラル香が調和。味わいは豊かな果実味と上品な酸味がバランス良く広がり、タンニンはなめらかで控えめ。後口にほのかなスパイシーさを残す。
Chassagne Montrachet 1er Cru Cru Abbaye de Morgeot Rouge シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・アベイ・ド・モルジョ・ルージュ	赤	19 20	750	9,400 (19)	シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ	畑はフルーロ家が所有するアベイ（修道院、11世紀の歴史的な建物）の周りに広がる1級畑。平均樹齢50年。新樽15%を使用し、15ヶ月の熟成を経る。
				12,500 (20)	ピノ・ノワール100%	色調はやや濃いめのルビー。さくらんぼやレッドカラント等の赤い果実の華やかな香りが中心。味わいは爽やかな果実の風味とフレッシュな酸味が広がり、後半にほんのり心地良い苦味を感じる。全体にバランスが良く、後口にも赤い果実の風味が長く続く。
Ratafia de Bourgogne ラタフィア・ド・ブルゴーニュ	白	NV	375	7,000	ラタフィア・ド・ブルゴーニュ *AOCではない	2007年にリリースしたヴァン・ド・リキュール。収穫直後のぶどう果汁(クロ・ド・ラ・ロックモール1級畑 2009年)にフィーニュを添加して10ヶ月樽熟成。配分は3分の2がぶどう果汁で3分の1がマール。
			700	13,000	ピノ・ノワールと シャルドネのブレンド	トパーズ色がかった濃い黄金色。香りは芳醇な印象で、果汁からの黄リンゴやグレープフルーツのコンフィ、ジャムのような果実香、蜂蜜、マールからのドライナッツやスパイス、ドライイチジク、ナツメヤシなどの香りが調和。味わいは自然な甘味と心地良い酸味が広がり、アフターには芳醇な熟成香が長く持続する。
Bourgogne Rosé ブルゴーニュ・ロゼ	ロゼ	21	750	3,900	ブルゴーニュ	土壌は粘土石灰岩土壌質。樹齢40年。ステンレスタンクで発酵。瓶内で8カ月の熟成を経る。
					ピノ・ノワール100%	色調は淡いピンクトパーズ。香りは、ブラッドオレンジ、ラズベリー、グロゼイユなどの果実香や野バラの花の香り。味わいは、まろやかでバランスの良い味わい。余韻にフレッシュ感が持続する。



Domaine Belleville ドメーヌ・ベルヴィル

ドメーヌ・ベルヴィルは20世紀初頭、コート・シャロネーズ地区の中心リュリーに誕生。AOCリュリーでは最大のドメーヌです。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
数量限定 Rully 1er Cru Les Cloux Blanc リュリー・プルミエ・クリュ・ レ・クルー・ブラン	白	20	750	8,500	リュリー・プルミエ・クリュ	面積0.77ha、石灰粘土質と小石混じりの石灰質、東南向きの日当たりの良い丘に位置。年間約5000本生産、平均樹齢約45年。2010年より化学肥料による除草を廃止し、ぶどうの品質をあげるようにしている。醗酵は木樽で行われ、熟成にもMAX15%の新樽が用いられる。
					シャルドネ100%	外観は輝きのある澄んだイエロー。白桃や洋ナシのコンポートの香りにMLFによるヨーグルト、バター、樽に由来するバニラの香りもほんのり加わる。やわらかな口当たりで、ふくよかな果実味とまろやかな酸味のバランスが良く、長い余韻が持続する。
Rully 1er Cru Chapitre Blanc リュリー・プルミエ・クリュ・ シャピートル・ブラン	白	20 21	750	7,400 (20)	リュリー・プルミエ・クリュ	面積0.60ha、石灰粘土質と小石混じりの石灰質、東南向き畑。年間生産量約3500本、平均樹齢45年。2010年より化学肥料による除草を廃止し、ぶどうの品質をあげるようにしている。100%樽醗酵でパトナージュはせず、アルコール醗酵1~4週間、15ヶ月の熟成後瓶詰め。
				9,400 (21)	シャルドネ100%	色調はやや淡いイエロー。香りは華やかでテロワールの特徴がはっきりとしており、グレープフルーツや黄リンゴ、カリンなどのコンポートや白い花、ビターアーモンド、ドライナッツ、ミネラル香などが調和。味わいはやわらかくまろやかな果実味が広がり、バランスがよく、アフターにミネラル感が長く持続する。
数量限定 Puligny Montrachet Les Boudrières Blanc ピュリニー・モンラッシェ・ レ・ブードリエール・ブラン	白	20	750	16,000	ピュリニー・モンラッシェ	面積0.39ha、石灰粘土質と砂の土壌、南東向き畑に位置。年間生産量約2700本。収穫は手摘み、軽い空気圧で搾りし24~36時間で澱引き、アルコール醗酵の後マロラクティック醗酵を行う。熟成は16ヶ月樽で行われ新樽率は20%。軽い濾過後瓶詰め。
					シャルドネ100%	ほんのりグリーンを帯びたイエローの色調。香りは非常に豊かで、白桃や洋梨のような果実香に、西洋サンザシなどの白い花、火打石、バニラ、バターの香りも加わる。味わいは爽やかな印象で、果実味、酸味ともにレベルが高くほど良い凝縮感とバランスの良い余韻が持続する。

Bourgogne ブルゴーニュ地方

商品画像はこちらより➡



銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Mercurey Les Perrières Rouge メルクユレ・レ・ペリエール・ ルージュ	赤	20 21	750	7,200 (20) 7,500 (21)	メルキュレ	メルキュレはコート・シャロネーズ地区の中でも石灰粘土質の土壌が豊かで、特にピノ・ノワールに適したエリア。果実味にボリュームが出るのが特徴。年間生産量3500本、木樽熟成12か月、新樽率20%。
					ピノ・ノワール100%	色調はピンクがかった明るめのルビー。ブルーベリーやラズベリーのような果実の香りに野ばら、紅茶の葉、ほんのりスパイスの香りも調和。味わいはやわらかなアタックからまろやかな果実味と豊かな酸味がバランス良く広がり、穏やかで細やかなタンニンを感じる。
欠品中 Mercurey 1er Cru Clos l'Eveque メルクユレ・ブルミエ・クリュ クロ・レヴェック・ルージュ	赤	-	750	-	メルキュレ・ブルミエ・クリュ	コート・シャロネーズ地区の中でも、この1級畑のクロ・レヴェックはとりわけ良質のピノ・ノワールの産地。年間生産量2000本。木樽熟成16ヶ月、新樽率20%。
					ピノ・ノワール100%	明るめのルビー色。香りは豊かで、ブルーベリーやラズベリーのような豊かな果実の香りにほんのりスパイス、野バラ、木樽に由来するバニラの香りも調和。味わいはやわらかなアタックからボリュームのある果実味とまろやかな酸味が広がり、タンニンは穏やかに溶け込んでいる。バランスの良い余韻が長く持続。
欠品中 Gevrey-Chambertin Creux Brouillard ジュヴレ・シャンベルタン・ クルー・ブルイヤール	赤	-	750	-	ジュヴレ・シャンベルタン	ドメヌ・ベルヴィルがジュヴレ・シャンベルタン村に所有するわずか0.7haの畑。土壌は石灰を含む粘土質。木樽で16カ月の熟成、新樽率25%。
					ピノ・ノワール100%	色調は中程度のルビー。香りはブルーベリーやカシスのような果実香にほんのりクローヴやリコリス等の甘苦系スパイス、木樽のロースト香も調和。味わいは豊かなアタックから凝縮した果実味が広がり、後半にはしっかりとした酸味と心地よい苦味、溶け込んだタンニンも感じられ長い余韻が続く。
欠品中 Chambolle Musigny Les Drazeyes シャンボール・ミュズィニー・ レ・ドラゼイ	赤	-	750	-	シャンボール・ミュズィニー	ドメヌ・ベルヴィルがシャンボール・ミュズィニー村に所有するわずか0.15haの畑。粘土石灰質土壌、年間生産量わずか700本程度の希少なワイン。木樽で16ヶ月の熟成、新樽率25%。
					ピノ・ノワール100%	色調は明るめのルビー。香りは華やかでラズベリーやレッドチェリー等の赤い果実の豊かな香りが広がり、赤い花、紅茶の葉、木樽熟成によるバニラの香りも調和。味わいはフレッシュで豊かな果実味と爽やかな酸味がバランス良く広がりタンニンは穏やか。心地よい余韻が続く。



Domaine Vincent Lupp ドメーヌ・ヴァンサン・ランブ

コート・シャロネーズ地区の南端に位置するボンセにドメーヌ・ヴァンサン・ランブはあります。

所有する8ヘクタールの畑は全てプルミエ・クリュです。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパーージュ	コメント
Givry 1er Cru Le Vigron Blanc ジヴリ・プルミエ・クリュ・ ル・ヴィグロン・ブラン	白	20	750	4,200	ジヴリ・プルミエ・クリュ	ル・ヴィグロンは石灰質土壌の1級畑で、平均樹齢50年のぶどうを用いオーク樽で12ヶ月の熟成後出荷される。新樽比率50%。
					シャルドネ100%	グリーンがかった濃いめのイエローの色調。香りは華やかで白桃や洋ナシのような豊かな果実香にMLFによる杏仁豆腐、木樽によるバニラ、カラメルの香りも加わる。味わいはボリュームのある果実味としっかりとした酸味が広がりバランスの良い余韻が長く続く。長期熟成も期待できるワイン。
Givry 1er Cru La Grande Berge Blanc ジヴリ・プルミエ・クリュ・ ラ・グランド・ベルジュ・ブラン	白	20	750	4,400	ジヴリ・プルミエ・クリュ	石灰質土壌で、斜度10%~20%の南東向き斜面、標高255~300mに畑がある。平均樹齢33年。アリ工産の木樽（新樽比率25%）で12ヶ月熟成、その後ステンレスタンクで6ヶ月熟成後、瓶詰め。
					シャルドネ100%	輝きのある濃いめのイエローの色調。香りは華やかで黄桃や白桃のコンポートのような香りにナッツやバニラ、MLFによる杏仁豆腐のような香りも加わる。味わいは豊かで凝縮した果実味とまろやかな酸味がバランス良く広がり長い余韻が続く。
Givry 1er Cru Le Vigron Rouge ジヴリ・プルミエ・クリュ・ ル・ヴィグロン・ルージュ	赤	20	750	4,200	ジヴリ・プルミエ・クリュ	大変人気のあるワインで、地元のレストランでも入手困難。土壌は石灰質及び泥灰質。オーク樽で12ヶ月熟成、新樽比率20%。
					ピノ・ノワール100%	ピンクがかった中程度のルビーの色調。香りは果実香中心でブルーベリーやカシスのコンポート、野バラ、ほんのりスパイスや木樽によるバニラの香りが調和。味わいはふくよかなアタックから柔らかな果実味とまろやかな酸味が広がりタンニンは溶け込んでまろやか。全体にバランス良くやわらかな印象。
Givry 1er Cru La Grande Berge Rouge ジヴリ・プルミエ・クリュ・ ラ・グランド・ベルジュ・ルージュ	赤	22	750	4,400	ジヴリ・プルミエ・クリュ	ラ・グランド・ベルジュは彼らが所有する1級畑のひとつで、石灰質土壌。熟成はオーク樽で12ヶ月、ステンレスで6ヶ月熟成、新樽比率25%。
					ピノ・ノワール100%	ピンクがかったルビーの色調。香りは豊かで、カシスやブルーベリーのような果実、赤い花、木樽のロースト香、スパイスの香りも調和。味わいはボリュームのある果実味とまろやかな酸味が広がりきめ細やかなタンニンも感じられバランスの良い印象。
Givry 1er Cru Clos du Cras Long Rouge ジヴリ・プルミエ・クリュ・ クロ・デュ・クラ・ロング・ ルージュ	赤	19	750	5,000	ジヴリ・プルミエ・クリュ	クロ・デュ・クラ・ロングは彼らが所有する最良の1級畑。石灰質土壌。熟成はオーク樽で12ヶ月熟成。新樽比率30%。
					ピノ・ノワール100%	色調は濃いめのルビー。ブルーベリーやカシスのコンフィのような香りにバラの花、甘苦系スパイス、木樽のロースト香、ほんのり動物的な香りも加わる。味わいは豊かなアタックから凝縮した果実味とやわらかな酸味が広がり全体にボリュームがあり、長い余韻が続く。



Domaine de Vauroux ドメーヌ・ド・ヴォルー

ドメーヌ・ド・ヴォルーはトリコン家が1956年に設立。

シャブリの町に程近い、南東から南西に向けた丘陵地帯の眼下に50ヘクタール超の畑を所有します。

	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパーージュ	コメント
Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ・シャルドネ	白	21	750	3,500	ブルゴーニュ	AOCブルゴーニュ用に、2001年に購入したシャブリ地区トネールの5haの畑から取れるぶどうを使用。
					シャルドネ100%	色調は淡いイエロー。香りは華やかで、グレープフルーツのコンポートや白い花の香りが主体。ほのかにフレッシュクリームやミネラル香が調和。味わいは柔らかく、爽やかな果実味が広がり、アフターまでフレッシュ感とミネラル感が持続する。
Chablis シャブリ	白	21	750	4,500	シャブリ	果実のピュアな印象を残すため、醸造は低温醗酵、ステンレスタンクで長めに熟成した後、収穫の12~18ヶ月後に瓶詰めする。
					シャルドネ100%	色調はグリーンがかった淡いイエロー。香りは華やかで、グレープフルーツや黄色いリンゴのコンポート、白い花、ビターアーモンドやミネラル香などが調和。味わいはまろやかな果実味から、広がりにはしっかりとした酸味を感じ余韻にも長くミネラル感を残す。
Chablis Vieilles Vignes シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	白	20	750	5,000	シャブリ	シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュは平均樹齢35年の古木のブドウを用い作柄の良い年にだけ造られる。古木のため、おのずと収量が少なくなり生産本数も限られている。収量は45hl/ha。低温醗酵、ステンレスタンクで長めに熟成した後収穫の12~18ヶ月後に瓶詰め。
					シャルドネ100%	色調はやや淡いイエロー。香りはテロワールの特徴がはっきりとしておりグレープフルーツのコンポートに白い花、典型的な火打石様のミネラル香もしっかりと感じられる。加えて、ビターアーモンドやナッツの香りなども調和。味わいはまろやかな果実味が広がり、後半にはしっかりとした酸味を感じバランスの良さが持続。余韻にも長くミネラル感を残す。
Chablis 1er Cru Montmains シャブリ・プルミエ・クリュ モンマン	白	18 20	750	5,500 (18)	シャブリ・プルミエ・クリュ	シャブリ地区特有のキンメリジャン(白亜質土壌)からエレガントでミネラル豊かなワインが生まれる。モンマンはプルミエ・クリュのうち、西側1.2haの畑で造られる繊細なシャブリ。低温醗酵、ステンレスタンクで長めに熟成を経た後収穫の12~18ヶ月後に瓶詰め。
				6,200 (20)	シャルドネ100%	色調はやや淡いイエロー。香りは華やかで、黄色いリンゴやカリンなどのコンポート、白い花の香りに火打石、ビターアーモンドの香りなどが調和。味わいはまろやかでふくらみのある果実味が広がり、酸味とのバランスがよく長い余韻を感じる。
Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre シャブリ・プルミエ・クリュ モンテ・ド・トネール	白	20 21	750	5,700 (20)	シャブリ・プルミエ・クリュ	キンメリジャン(白亜質土壌)からエレガントでミネラル豊かなワインが産まれる。グラン・クリュから程近いプルミエ・クリュの畑のうち、東側1.7haで造られる。低温醗酵後、一部を木樽で熟成。収穫の12~18ヶ月後に瓶詰め。
				6,400 (21)	シャルドネ100%	色調は明るいイエロー。香りは華やかで力強く、黄リンゴやカリンのコンフィのような果実香、アカシアやライラックの花の香り、ビターアーモンド、火打石の香りもはっきりとしている。味わいはまろやかで広がりのある果実味を感じしっかりとした酸味が余韻に長く持続する。
Chablis Grand Cru Bougros シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ	白	17	750	11,000	シャブリ・グラン・クリュ	キンメリジャン(白亜質土壌)豊かな土壌からミネラル感豊富なワインが産まれる。ブーグロは7つのグラン・クリュの中でも希少で、わずか0.7haから造られる。畑は斜度48%とかなりの急斜面。唯一木樽を使用。木樽は新樽から4年使用樽までの5つを使い熟成、一旦すべてをブレンドし、味を均一化する。収穫から約1年後に瓶詰め。
					シャルドネ100%	色調はやや濃いめのイエロー。香りは芳醇で、黄リンゴやカリンのコンポート、スイカズラや菩提樹の花、ビターアーモンド、ナッツ、バターの香りや火打石を含むミネラル香などが調和。味わいはまろやかでふくらみのあるアタックからしっかりとしたバランスのよい酸味が広がり、ミネラル感を伴う余韻が長く持続する。


Domaine La Renarde ドメーヌ・ラ・ルナルド

ドメーヌ・ラ・ルナルドは、コート・シャロネーズの南端に位置するジュリー・レ・ビュキー村に18haの畑を所有する家族経営のドメーヌ。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパーージュ	コメント
Rully Blanc “Les Plantenays” リュリー・ブラン レ・プラントネイ	白	17 19	750	3,600 (17) 4,000 (19)	リュリー	コート・シャロネーズ地区の北、標高350mの高台に、南南東向きにぶどう畑が位置しています。2ヘクタール。樹齢10年。土壌は、粘土石灰質土壌。クリアな果汁を得るために、空気圧式でブドウをプレスし、醸造は、低温発酵ののち、ステンレスタンクで11ヶ月熟成される。
					シャルドネ100%	色調はグリーンがかった淡いイエロー。香りはグレープフルーツや黄リンゴのコンポート、ライラックの白い花、石灰や火打石のようなミネラル香、ピターアーモンドなどの香りが調和。味わいはやわらかな果実味と爽やかな酸味とのバランスがよく、余韻までフレッシュ感とミネラル感が持続する。
Montagny 1er Cru “Les Chaniots” モンタニー・プルミエ・クリュ レ・シャニオ	白	21	750	5,600	モンタニー・プルミエ クリュ	ジュリー・レ・ビュキーの丘の中腹の東南東向きの畑、0.75ヘクタール。樹齢30年。土壌は、小石混じりの石灰岩土壌。クリアな果汁を得るために、空気圧式でブドウをプレスし、醸造は、低温発酵ののち、ステンレスタンクで11ヶ月熟成される。
					シャルドネ100%	色調はグリーンがかった淡いイエロー。香りは華やかでグレープフルーツや黄リンゴや洋ナシのコンポート、スイカズラやライラックなどの白い花、石灰や火打石のようなミネラル香、アーモンドミルクなどの香りが調和。味わいはまるやかな酸味とふくよかな果実味のバランスがよく、余韻までフレッシュ感とミネラル感が持続する。
Bourgogne Rouge “Les Corbaisons” ブルゴーニュ・ルージュ レ・コルベゾン	赤	22	750	4,000	ブルゴーニュ	ジュリー・レ・ビュキーの丘のふもとの東向きの畑0.65ヘクタール。土壌は、粘土ローム土壌。樹齢35年。クリアな果汁を得るために、空気圧式でブドウをプレスし、醸造は、4、5日低温浸漬ののち、15日間、ルモンターージュとピジャーージュを行う。ステンレスタンクで発酵、2/3ステンレスタンク、1/3樽（うち1/3新樽）で11ヶ月熟成される。
					ピノ・ノワール100%	外観は、ピンクがかった明るいルビーの色調。香りは、果実香が主体でラズベリー等の赤い果実の香りや野バラの花の香り。味わいは、まるやかな果実味と豊かな酸味がバランス良く広がり、タンニンはシルキーで穏やか。