

★ K.G.ワイン研究会 Les vindanges 第4回ワイン会★

8965→3800



フルール・ノワール ブラン・ド・ノワール ブリュット ミレジム

伊勢丹に毎年出店しているポーモン・デ・クレイエール。3年ぶりにヨハンさんも来日していました。黄金の美しい輝き。果実の砂糖漬けのような香りと共に新鮮さも感じられます。アプリコットやプラムのような風味と繊細な口当たり、しっかりしたボディを併せ持つシャンパーニュ。ピノ・ノワール 70%/ムニエ 30% (2020)デキャンター ワールド・ワイン・アワード 2022 シルバー& 93点

トラディション エクストラブリュット★ルラージュ・ブジョー



6600→4620

有機農法の最高峰デメターを取得。ドサージュを抑えた結果なので、上質な酸味がとにかく心地よいです。はつらつとして、弾力性に富むた泡立ち。絹のように滑らで、生命力に溢れる凛としたミネラル感があります。造り手の人柄が感じられるシャンパーニュ。ピノ・ムニエ 65%、ピノ・ノワール 20%、シャルドネ 15%

2860→2002



クレマン・ド・リムー ロゼ ナンバーセブン★ドメーヌ・ジロレンス

ロゼの辛口クレマン。美しいチェリー・ピンクの色調、ラズベリーを想わせるフルーティなアロマ。繊細な泡立ちとピノ・ノワール由来のボディ。ラベルは華やかな香水をイメージ。

シャルドネ 60%/シュナン 25%/ピノ・ノワール 15% (NV) サクラ・アワード 2020 金賞

辛口甲州★蒼龍葡萄酒株式会社



1980→0 (次回に延期)

グレープフルーツや白い花の香り。すっきりとした程よい酸味のある辛口甲州ワイン。きりりと辛口で和食と大変合うワインです。甲州 100% 蒼龍葡萄酒は国産ワインコンクールで受賞歴のあるワイナリーです。

4180→2926



サンセール・シレックス 2021★ドメーヌ・ミシェル・トマ

サンセールで自然を尊重した栽培と醸造を行う家族経営の生産者の限定生産ワイン。アプリコットを想わせるフルーティなアロマが香り立ち、ミネラル感がしっかりしたワインです。ソーヴィニヨン・ブラン 100% クロタン・ド・シャヴィニヨル (チーズ) とのマリアージュをお楽しみください

1924 スコッチ・バレル★デリカート・ファミリー・ヴィンヤーズ



2860→2002

スコッチ樽で熟成される濃厚なシャルドネ。濃密なトフィや甘いタバコ、香ばしいアップルパイのアロマにオーク樽由来の複雑な風味が加わります。飲み応え抜群の白ワインです。シャルドネ 主体 2600 (2018) サクラ・アワード 2021 金賞、(2018) サンフランシスコ IWC 2020 金賞 (2018) サンセット IWC 2020 金賞、(2018) サン・アントニオ ストック・ショー&ロデオ 2020

2585→1809



2021 ドメーヌ・ポール・マス III B (トワペー) ・エ・オウモン

シャルドネ 100% ドメーヌ最上級のクラスを意味する、「III B (トワペー)」。上質なリムーのシャルドネを使用。トロピカルフルーツを想わせるふくよかな味わいです。

ディヴィンヌ プロポルシオン「黄金比率」★プーリエ家



2805→0

スペインとの国境に近い南仏ルーション地方で造られた重口の赤ワイン。カリヤンとカベルネ ソーヴィニオンを名前の通り 8:5 の黄金比率でブレンドしています。重口ながらもしなやかでバランスが良く、満足度の高いオーガニックワインです。

5665→3965



南アフリカ シラー★マリヌー

ユリの花、マルベリー、黒オリーブのアロマ。骨格のある口当たりでキンカン、黒プラム、甘酸っぱいチェリーやスターアニスが層を成し現れ、力強くも磨かれたタンニンを持つシラーです。シラー 100%

シャトー・ブピーユ 2018



3685→2579

カスティヨンのシンデレラ・ワイン、ブピーユのセカンド・ワイン。2008年に有機認定を取得。ブピーユと比べるとよりフレッシュ&フルーティな果実味で、早くから楽しめる1本。シャトー・ペトリュスと張り合った実力派! 漫画神の雫にも登場したワイン。メルロー 100%

3960→1800



オー・メドック・ジスクール 2016★メルロー 48%/カベルネ・ソーヴィニヨン 52%

マルゴー地区ラバルド村にあるグラン・クリュ第3級に格付けされているシャトーの造るオー・メドックワイン。ジスクールよりもメルローの比率が高く親しみやすいスタイルです。2019はM 39%、CS 61%