

第57回ワイン会

At, かぶと

H. 22. 8. 6 (金)

本日のワインリスト

① KATNOOK ESTATE CHARDONNAY BRUT '07

カトヌック エステート シャルドネ ブリュット

生産地 オーストラリア

生産者 カトヌック

ぶどう品種 シャルドネ

☆ 生き活きとした柑橘系果実を思わせる爽やかな酸味が、ワインの繊細さと躍動感を際立たせています。青リンゴや洋ナシを思わせる爽やかな味わいで、きめ細かく滑らかな泡が広がります。

② Pertois Moriset SELECTION BRUT

ペルトワ・モリゼ セレクション ブリュット

生産地 フランス シャンパーニュ地方

生産者 ペルトワ・モリゼ

ぶどう品種 シャルドネ75%、ピノ・ノワール25%

☆ 良質のシャルドネを造ることでも有名な生産者。中でもセレクション・ブリュットは、入手困難で珍しいです。

③ LENOBLE BRUT CUVÉE INTENSE '01

ルノーブル ブリュット キュヴェ アンタンス

生産地 フランス ブルゴーニュ地方

生産者 ルノーブル

ぶどう品種 シャルドネ40%、ピノ・ノワール30%、ピノ・ムニエ30%

☆ 毎年10~15%の割合でリザーブワインをブレンド。瓶内熟成期間は最低30カ月（規定は15カ月）。のちデゴルジュ（滓抜き）。ドサージュは控えめで風味豊かな味わいです。

④ J. LASSLE CUVÉE BLANC DE BLANCS BRUT '02

J・ラサール キュヴェ ブラン・ド・ブラン ブリュット

生産地 フランス シャンパーニュ地方

生産者 J・ラサール

ぶどう品種 シャルドネ100%

☆ 濃厚なパンのようなクリーミーなアロマを持っており、非常に豊かで余韻が長く素晴らしいバランスです。口に含むと香りと味わいの素晴らしい調和があり美しく絶妙な香りと溢れんばかりのブーケが絶えず口の中に広がります。

⑤ Françoise Bedel L'Amé de la Terre '98

フランソワーズ・ベデル ラム・ド・ラ・テール

生産地 フランス シャンパーニュ地方

生産者 フランソワーズ・ベデル

ぶどう品種 シャルドネ41%、ピノ・ノワール35%、ピノ・ムニエ24%

☆ 「大地の魂」の意味。ミレジメの特徴を前面に出すことに主眼を置いています。ドメヌ・ルフレヴの3~5回使用樽で醗酵。98年はベデルが本格的にビオディナミに移行した年です。

⑥ BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE CUVÉE 麻 '06

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボーン キュヴェ・マ

生産地 フランス ブルゴーニュ地方

生産者 ドメヌ・ビヤール・ペール・エ・フィス

ブドウ品種 ピノ・ノワール100%

☆ 全てビオロジック（有機栽培）、天然酵母を守り、テロワールの特徴を大切にするために人や馬で雑草を取ります。醸造は、金井麻紀子さん自ら・・・入手困難の希少な赤ワインです。

本日のメニュー