

[特別仕込みで果実味豊かなボルドー産の白]

CHATEAU FONDARZAC

(シャトー・フォンダルザック) ①

発酵前に葡萄の皮を破いて漬け込むマセラシオン・ペリキュレール方式により、色、香り、味が豊か。産地の通常のワインの域を超え、色合いが深く、果実味も豊かで、より厚みのある味わいが楽しめる。

- * 同産地では一般に非常に色の薄いものが多いが、上記の方式で色に濃さが増している。
- * ミュスカデルを混ぜることによって、マスカット系の豊かな香りが加わっている。
- * 上記の方式で葡萄の皮下にある甘みが引き出され、通常のものより酸味がまろやか。

グラス ¥600
ボトル ¥3,800

[果実味と柔らかなタンニンのボルドーの赤]

CHATEAU FONDARZAC

(シャトー・フォンダルザック) ②

アントウル・ドゥー・メールの定評あるシャトーが造る、果実味を生かした、基本に忠実な赤ワイン。軽やかなフルーティーさに、適度のタンニンを含み、柔らかみのある、まともりの良い味が楽しめる。

- * ボルドーの赤ワインを味わう出発点となるべき基本要素を備えているワイン。
- * 自然な果実味にスパイシーさが混じり、ボルドーの赤の風味が素朴に感じられる。
- * 渋みの強すぎないタンニンを適度に含み、手頃な赤ワインとしては造りが良い。

グラス ¥600
ボトル ¥3,800

[ヴァン・ド・ペイの躍進ぶりを示すローヌの白]

ROCCA MAURA

(ロッカ・モラ) ③

ローヌ南部の組合が造る好品質のヴァン・ド・ペイで、幾種類もの葡萄品種を使うが、まともりの良い味。緑がかった黄金色の色調で、南方系のフルーツの香りを持ち、なめらかな味の中にも爽やかな酸味を持つ。

- * 性質の違う葡萄品種を混ぜながらも、各々の良さをうまく調和させ卓越した造り。
- * マセラシオン・ペリキュレールの手法と低温の仕込みで、果実味をうまく引き出す。
- * 雑味も無く、品性の良さもあり、ヴァン・ド・ペイも品質の時代を迎えている証し。

グラス ¥400
ボトル ¥2,800

[小粒でも完成度の高い日常的な赤ワイン]

ROCCA MAURA

(ロッカ・モラ) ④

シャトーヌッフ・デュ・パップの西方にある組合が、南仏とボルドーの葡萄品種を併用して造った赤ワイン。明るめだが綺麗な色合いで、香りは南仏特有のスパイシーさを持ち、ほどほどのタンニンを含む柔らかな味。

- * 5種類ものキャラクターの違う葡萄品種を混ぜての調和の良い造りには驚かされる。
- * タンニンの粗さも無く、口当たりもまろやかで、デリーワインとしては十分な品質。
- * この地域のヴァン・ド・ペイの品質向上ぶりを如実に感じさせてくれる格好の一品。

グラス ¥400
ボトル ¥2,800

[コクのある味でパーフェクトな日常ワイン]

DOMAINE DE GRABIEOU

(ドメーヌ・ド・グラビエウ) ⑤

マディランの産で、このクラスでは得難い品質を誇り、ヴァン・ド・ペイの域を超えた味わいが楽しめる。深みのある色合いでフルーティーさとスパイシーな風味が良く混じり、適度のタンニンとまろやかな味。

- * カベルネ・ソーヴィニオンとタナの組み合わせが腰の強さの元になっている。
- * カベルネ・フランが全体の力強さに繊細な風味と口当たりの良さを添えている。
- * 各葡萄品種の良さを巧みに引き出し、バランスよくまとめる卓抜した技術を持つ。

グラス ¥500
ボトル ¥3,300

cafe
way