

<イタリア白>

<マルケ州>

ヴェルデッキオ クラシコ 2011/ ピエール・サンティ ¥2,800
(ヴェルデッキオ 100%)

雑味なく、酸とミネラルの質が好印象。食事をよりおいしくするタイプの味わいです。

<ピエモンテ州>

ガヴィ 2012 / フラッテリ・ジアコーザ ¥3,500
(コルテーゼ 100%)

キリッとした酸と心地よい果実のコクが美味しい爽やかな辛口

<ヴェネト州>

ソアヴェ 2012/ タメリーニ ¥3,800
(ガルガネガ 100%)

とても豊かなボディと綺麗な酸が特徴。非常にレベルの高い素晴らしいソアヴェです。

<ピエモンテ州>

ロエロ・アルネイス 2012/ モンキエロ・カルポーネ ¥4,200
(アルネイス 100%)

フレッシュな香りの辛口。のめば驚くこの美味しさ。絶対おすすめ!

<イタリア赤>

<プーリア州>

ジェルソ・ネロ 2011/ ポデーレ 29 ¥3,500
(ウーヴァ ディ トロイア 100%)

バランスが良くコストパフォーマンス抜群です。

<アブルッツォ州>

モンテプルチアーノ・ダルブッツォ 2011/ ザッカニーニ ¥3,800
(モンテプルチアーノ 100%)

軽快な飲み心地のあとにやってくる力強い果実感。前菜やピザのお供にどうぞ。

<シチリア州>

エラ・シラー 2011/ カルロ・ヴォルビ ¥3,800
(シラー 100%)

シチリア生まれのシチリア育ち。お手頃ながら重さもしっかりあります。

<バジリカータ州>

アリアニコ 2010/ ヴィニティ・デル・ヴルトゥーレ ¥4,500
(アリアニコ 100%)

とっても個性的なのに優等生。「今日は変わったワインが飲みたい気分」な時にぜひ。

<トスカーナ州>

シーレ・ボルゲリ・ロッソ 2010/ アジェンタ・アグリコーラ・チュラルティ ¥5,000
(カベルネソーヴィニオン 70% メルロー 30%)

さすがボルゲリ。レベルが高いです。赤ワインがお好きな方におすすめ。

<トスカーナ州>

カブルニオ 2008/ テヌータ・モンテティ

(カベルネソーヴィニオン 50% メルロー 25% アリカンテ 25%)

¥6,500

とってもエレガント。まるでブルゴーニュワインのような綺麗なワインです。

<トスカーナ州>

プロミス 2010/ アンジェロ・ガヤ

(メルロー 55% シラー 35% サンジョベーゼ 10%)

¥8,500

凝縮感、メルロの柔らかさ、シラーのスパイシーさが織り成す味わいは、
しっかりとした構造ながらカジュアルに楽しめる近づきやすさを持っています。

<トスカーナ州>

カステッロ・ディ・フォンテルートリ 2006/ マッツエイ

(サンジョベーゼ 90% カベルネソーヴィニオン 10%)

¥9,500

重厚かつ濃厚、そしてエレガント。キャンティ・クラシコの中でも
トップクラスの実力があるワインです。

<ピエモンテ州>

バローロ 2008/ ジョバンニ・コリーノ

(ネッピオーロ 100%)

¥9,500

果実味がしっかりして、とてもきれいな仕上がり。
バローロによくみられる気難しさもありません。絶対おすすめ。

<おすすめシャンパン>

<フランス・シャンパーニュ地方>

アンリ・ド・ヴェルレイヌ / ランソン

(ピノノワール 53% ピノムニエ 37% シャルドネ 10%)

きめの細かい泡がとて心地よい、本物のシャンパーニュ。
グラスでもお楽しみいただけますので是非お試しください。

グラス ¥750

ボトル ¥6,000

<ハウスワイン>

赤ワイン グラス ¥500 - デキャンタ 500ml ¥2,000 -

白ワイン グラス ¥500 - デキャンタ 1000ml ¥4,000 -

こちらのワインリスト以外にも、各種ワインを取り揃えております。
お好み等ありましたら、お気軽にお声かけください。

特集ワイン

オーガニックワイン！

オーガニックワインとは、農薬、化学肥料を使わずブドウを作り
添加物、亜硫酸などの保存料を極力使わず大切に作られた、
身体にやさしいワインのこと。

本来のワインづくりを守っているからこそ、
心地よい飲み口で、体にもよく馴染みます。



オーガニックワインを手軽にお試し頂けるように
グラス&デキャンタもご用意いたしました。

オーガニック グラス (フランス) ¥550 - デキャンタ 500m (フランス) ¥2,200 -

オーガニック グラス (イタリア) ¥600 - デキャンタ 500ml (イタリア) ¥2,400 -

グラスワインは赤、白ともに同じ料金となります。

<白ワイン>

ル・カノン / ラ・グランド・コリーヌ

(シャルドネ 100%)

力強い果実とナチュラルな酸味。
オーガニックワインならではのコクがうれしいワイン。
飲み応えたっぷりです！

¥4,500

サン・ブリ

/アリス・エ・オリヴィエ・ド・ムール

(ソーヴィニヨン・ブラン 100%)

自然でクリアー。果実味と酸のバランスが絶妙で
とても綺麗なワインです。

¥5,800

<赤ワイン>

ル・カノン / ラ・グランド・コリーヌ (大岡弘武)

(シラー 60% グルナッシュ 20% メルロー 20%)

ローヌの地で、日本人が作り上げたワイン。
旨味たっぷり、親しみやすさ抜群のワインです！

¥4,500

ヴァン・ド・フランス / ルイ・ジュリアン

(グルナッシュ、シラー、アラモン、カリニャン、
カベルネソーヴィニオンなど、20種類以上のぶどうを使用)

まるでぶどうジュースのようなどごしのジューシーな味わい。
地元フランスでも大人気なワインです。なんと1リットル！

¥4,800

キュヴェ・ド・ラン・ヌフ ボルドー / シャトー ルネサンス

(メルロー 80% カベルネ・ソーヴィニオン 10% カベルネ・フラン 10%)

当たり年のみ仕込まれるスペシャルキュヴェ。
スパイシーで引き締まっていて骨格があり、こってりとした肉料理と良くあいます。

¥4,800

自然派ワインについて

ほんとのところ……

『自然派ワインってなに?』

今まで、ワインを飲むと、次の日は必ず頭痛に悩まされていたのが、
ビオワインだったら頭痛がなくなった。こんな話、聞いたことありませんか?

『自然派ワインは頭痛がしないお酒?』

当店でも数年前より、お客様から伺うことが多くなりました。
最近では自然派ワイン愛好家が増えたこともあって、周知の事実として語られています。
科学的な実証はまだ聞いていないのですが、当店でも「本当にそうですよ!」と言います。

『自然派ワインってどんなブドウから造るの?』

無農薬・有機栽培。自然の力だけで育てられたブドウを使用して造られます。
化学的なものを使わない畑では、根を縦にしっかりと伸ばし地中深くの豊富なミネラル分を吸収します。
だから収穫されたブドウは生き生きとした、限りない力を持っているのです。

これはブドウの皮にも言えます。よくありがちなえぐみなど一切ないのです。
その安心で健康なブドウを使い、自然酵母で発酵。この自然酵母での発酵過程をコントロールするのは
大変難しく、造り手たちはこれを研究し、ワインにその土地特有の複雑味を与える努力を惜しみません。

『気になる酸化防止剤の使用は?』

酸化防止剤(SO₂)は無添加。場合によっては極々微量のみ添加します。
使用する場合でも、例えば通常のワインが<使用量100>とすると、<使用量5>にも満たない微量。

『ノンフィルターってよく聞きますが?』

自然派ワインはノンフィルター(無ろ過)、または軽いフィルタリングで瓶詰めされるものがほとんどです。
これは出来上がったワインの旨みを逃がさず、自然のままの美味しさを楽しめるということです。

ただフィルターをかけないことで、澱(酵母かすなど)が存在します。これは旨みの素。
ワインが濁って見えるものもありますが、ワインの品質には何ら問題ありません。
粉のような細かい澱は一緒に飲んでいただいて大丈夫です。
また荒めの澱は、瓶底に沈めてからグラスに注いでください。

「ブドウの有機栽培」

「すべてにおいてナチュラルな醸造」

この2つのプロセスを正しく行ったワインは地球にも優しいです。

そして安全で美味しいものを消費者に選んでほしい、という造り手たちの想いでもあります。

「ナチュラル」は今や、健康と持続をキーワードとする理想的ライフスタイル!

自然という大地が持つホンモノの個性がこのワインたちにはあります!