

2019年

6月

# ENOTECA MARUNOUCHI LOUNGE 週末スペシャルテイasting

## オリヴィエ・ルフレーヴ 3つのテロワール

¥6,500(税抜)

7(金)・8(土)

オリヴィエ・ルフレーヴは、白ワイン最高の造り手の一つであるドメーヌ・ルフレーヴより独立し1984年に設立した、ピュリニー・モンラッシェに居を構えるブルゴーニュを代表するドメーヌ兼ネゴシアンです。  
手掛ける全てのアペラシオンにおいてヴィンテージに左右されない安定した高い品質を誇ります。  
白ワインの名手が手掛ける3つのアペラシオンのテロワールの個性をお楽しみください。

- ①白2016年 シャブリ グラン・クリュ ヴォーデジール / 13,000円(税抜)
  - ②白2016年 シュヴァリエ・モンラッシェ グラン・クリュ / 60,000円(税抜)
  - ③白2016年 ムルソー プルミエ・クリュ プラニー スー・ル・ド・ダヌ / 12,000円(税抜)
- 50ml×3グラス 定員14名様



## 世界のピノ・ノワール「ブラインド・テイasting」 ¥5,000(税抜)

14(金)・15(土)

フランスのブルゴーニュ地方原産のピノ・ノワールはデリケートなブドウなため、テロワールの違いが一番よく表れる品種と言われています。総じてエレガントなワインを生み出すピノ・ノワールですが、チャーミングなタイプから、凝縮感のあるリッチなタイプまで様々。  
ブドウ品種の個性を感じるべく、今回のテイastingはブラインドでチャレンジしてみませんか？

- ①赤2015年 シャンベルタン グラン・クリュ / ロシニョール・トラペ 35,000円(税抜)
  - ②赤2015年 レッド・エンジェル / イエルマン 3,900円(税抜)
  - ③赤2013年 マス・ボラス / トーレス 6,000円(税抜)
  - ④赤2016年 ロシアン・リヴァー・ヴァレー ピノ・ノワール / ラ・クレマ 5,500円(税抜)
  - ⑤赤2017年 エステート・セレクション ザ・プラトー・ピノ・ノワール / シレーニ 3,000円(税抜)
- 50ml×5グラス 定員14名様



## 甘美なプレスティージュ・ロゼ・シャンパーニュ

¥8,500(税抜)

21(金)・22(土)

ロゼシャンパーニュの生産量は美しい色合いと風味を表現するために手間暇がかかるため、全体の1割にも満たない少なさで大変貴重な存在。  
さらにプレスティージュ・キュヴェとは「プレスティージュ=威信」の名の通り、それぞれのシャンパーニュメゾンが自身の名に掛けて、最高のブドウに技術の粋を込めて造り上げた逸品。  
今回は甘美なプレスティージュ・ロゼ・シャンパーニュに酔いしれてみてはいかがでしょうか。

- ①泡ロゼ2008年 ルイ・ロデレール クリスタル・ロゼ / ルイ・ロデレール 75,000円(税抜)
  - ②泡ロゼ2005年 ドン・ペリニオン・ロゼ / ドン・ペリニオン 42,200円(税抜)
- 50ml×2グラス 定員14名様



## 飲み頃ボルドー グラン・ヴァン

¥13,500(税抜)

28(金)~29(土)

ボルドーのグラン・ヴァンは、10年以上の時が経って初めてその魅力が一気に開花します。  
堅牢なタンニンと上質な酸を備えたワインは、熟成を経ることで滑らかな飲み口と奥深く複雑な香りを楽しむことができます。  
五大シャトーの一つでボルドーの宝石と呼ばれる「シャトー・マルゴー」と、サン・ジュリアンのラフィットと称されるスーパーセカンドの「シャトー・デュクリュ・ボーカイユ」。  
十分に飲み頃を迎えた2つのグラン・ヴァンをじっくりとお楽しみください。

- ①赤1996年 シャトー・デュクリュ・ボーカイユ / サン・ジュリアン 65,000円(税抜)
  - ②赤1998年 シャトー・マルゴー / マルゴー 120,000円(税抜)
- 50ml×2グラス 定員14名様



※写真は全てイメージです。

ワインショップ・エノテカ 丸の内店/丸の内ラウンジ  
〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-1-1 国際ビル1F  
TEL:03-5208-8371 MAIL:marunouchi\_shop@enoteca.co.jp



ワインを最高の状態で楽しんでいただけますよう、リーデル社製ワイングラスをご用意しております。