

2019年

3月

# ENOTECA MARUNOUCHI LOUNGE

## 週末スペシャルテイasting

### 新世界のカベルネ・ソーヴィニヨン ～偉大なるボルドー・ブレンド～ ¥6,000(税抜)

1(金)・2(土)

ボルドーブレンドとは、その名の通り、数種類のブドウをブレンドして造るボルドーワインのスタイルに由来し、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド等が使用されます。今回はカベルネ・ソーヴィニヨンを主体とした新世界のボルドーブレンドワインのテイastingをご用意いたしました。シルキーで滑らかな口当たりと、濃密ながらフレッシュな酸も感じられる、新世界最高峰のボルドーブレンドワインをお楽しみください。

- ①赤2014年 モンテス・アルファ・エム / モンテスS.A. 11,000円(税抜)
  - ②赤2015年 オーパス・ワン / オーパス・ワン・ワイナリー 55,000円(税抜)
  - ③赤2016年 アルマヴィーヴァ / コンチャ・イ・トロ&パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド 22,000円(税抜)
- 45ml×3グラス 定員16名様



### オリヴィエ・ルフレーヴ ～自社畑3区画～

¥7,000(税抜)

8(金)・9(土)

ピュリニー・モンラッシェの至宝、ドメーヌ・ルフレーヴから独立造られたネゴシアン「オリヴィエ・ルフレーヴ」。ネゴシアンでありながらも徐々に自社畑を拡大していき、その広さは15haにまでなりましたが、さらに2010年にはドメーヌ・ルフレーヴより相続した2haの畑を正式に取得しました。今回はオリヴィエ・ルフレーヴがピュリニー・モンラッシェに所有する自社畑から、グラン・クリュを含む3つの区画のテイastingをご用意いたしました。

- ①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)
  - ②白2016年 ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・フォラティエール / 17,000円(税抜)
  - ③白2016年 ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・ピュセル / 18,000円(税抜)
- 45ml×3グラス 定員16名様



### 南北ローヌ巡り ～赤ワイン編～

¥5,000(税抜)

15(金)・16(土)

ボルドーに次ぐ生産量を誇り、南フランスを代表する生産地であるコート・デュ・ローヌ。北はシラー、南はグルナッシュが主に使用されます。北部は大陸性気候と激しい気温の変化が生む引き締まったボディが魅力の力強い味わいとなり、南部では温暖な気候となだらかな地形に由来するたっぷりとした果実味と甘味を備えた丸みのある味わいとなります。

- ①赤2014年 エルミタージュ / タルデュ・ローラン 12,000円(税抜)
  - ②赤2015年 コート・ロティ ラ・ランドヌ / ルネ・ロスタン 20,000円(税抜)
  - ③赤2016年 ジゴンドス ラ・コリーヌ / ドメーヌ・デ・ボスケ 8,500円(税抜)
  - ④赤2016年 シャトーヌフ・デュ・パブ クロ・デ・パブ・ルージュ / クロ・デ・パブ 16,000円(税抜)
- 45ml×4グラス 定員16名様



### お持ち帰りグラス付き★「世界のカベルネ&メルロ探訪」

¥7,500(税抜)

21(木)~24(日)

今月のグラス付きテイastingは、「カベルネ&メルロ」！言わずと知れたボルドーワインの主要品種であるカベルネ・ソーヴィニヨンとメルロ。どちらも濃厚な色合いと渋味が特徴のブドウですが、メルロの方が酸が柔らかく、渋味も控えめです。今回は、それぞれの良さが十分に引き出されている6種類のワインをご用意致しました。国際品種である、ふたつのブドウのポテンシャルをお楽しみください。

- ①赤2008年 シャトー・ダルマイヤック / ポイヤック 12,500円(税抜)
  - ②赤2014年 クラレンドル・ルージュ サン・テミリオン / クラレンス・ディロン・ワインズ 5,000円(税抜)
  - ③赤2015年 サッシカイア / サッシカイア 20,000円(税抜)
  - ④赤2013年 マンソ・デ・ヴェラスコ / ミゲル・トーレス・チリ 8,000円(税抜)
  - ⑤赤2016年 ヴイントナーズ・リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン / ケンダル・ジャクソン 3,500円(税抜)
  - ⑥赤2016年 エモロー メルロ / ワグナー・ファミリー・オブ・ワイン 8,000円(税抜)
- 50ml×6グラス 定員28名様

さらに！テイastingでお使いになった

リーデル パフォーマンスシリーズ カベルネ/メルログラスを1脚お持ち帰りいただけます★



### サン・テミリオンのスター生産者

¥8,000(税抜)

29(金)・30(土)

右岸地域で唯一の公式格付けを設けており、凝縮された果実味としなやかな口当たりを特徴としたワインを産出しています。複雑で変化に富んだ土壌が特徴で、「コート」と呼ばれるサン・テミリオンの町を囲む石灰岩系の丘陵地帯と、「グラヴ」と呼ばれるボムロルとの境界に近い、石灰質と砂・粘土の斜面の2つの地域が、良質なメルロを育みます。サン・テミリオンを代表する3銘柄をお楽しみください。

- ①赤2001年 シャトー・モンブスケ / 18,500円(税抜)
  - ②赤2006年 シャトー・ボー・セジュール・ベコ / 15,000円(税抜)
  - ③赤2012年 シャトー・シュヴァル・ブラン / 95,000円(税抜)
- 45ml×3グラス 定員16名様



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。