

2020年
10月

ENOTECA MARUNOUCHI LOUNGE

週末スペシャルテイasting

BAROLOの2大巨頭 究極の2GLASS

¥8800(税込)

9(金)・10(土)・11(日)

「バローロ最高峰」の地位を確立するジャコモ・コンテルノの超良年にのみ造られるトップキュヴェ。バローロ・フランチャと同じ畑で育ったブドウを収穫前に選別。醸造を経て納得できる品質に達したらモンフォルティエーノとして仕立てられます。その味わいは、複雑で深いアロマと完璧に調和のとれた華麗な仕上がり。お目にかかるのも数年に一度のため、世界的に完売が相次ぐ銘柄です。伝統派の造り手の代表として挙げられるブルーノ・ジャコーザ。ボディよりも繊細さに重きを置いたスタイルです。タンニンが厳格で力強いワインを生むとされるセツラルンガ村のワインでさえ、ブルーノ氏の極端に繊細な抽出によって、絹のようなタンニンを纏った優美な味わいとなります。にもかかわらず彼の生み出すバローロには伝統派ならではのしみじみとした味わいがあり、その味わいこそがブルーノ・ジャコーザを伝統派バローロの代表的生産者たらしめているのです。究極のバローロ2グラスをこの機会に是非ご体験ください。

①赤 2013年 バローロ モンフォルティエーノ リゼルヴァ
/ ジャコモ・コンテルノ 110,000円(税込)

②赤 2014年 バローロ ファレット
/ ブルーノ・ジャコーザ 38,500円(税込)

40ml×2グラス 定員17名様



カリフォルニア濃厚シャルドネ 3GLASS

¥5,500(税込)

16(金)・17(土)・18(日)

ロバート・パーカー氏に「カリフォルニアのシャルドネの頂点に位置し、10年の熟成の可能性のあるワイン。」と評されるオーペール・ワインズのシャルドネ。ラリー・ハイド&ソーンズ・ヴィンヤードはカーネロスの二大巨頭として「ハドソン・ヴィンヤード」と並び称される「ハイド・ヴィンヤード」の正式法人名です。ハイド・ヴィンヤードはブルゴーニュのロマネ・コンティの共同オーナー、ヴィレーヌ氏とのコラボ「Hyde de villaine, HDV」で有名であるとともに、キスラー、マーカッシン、コングスガードに葡萄を提供しています。カリフォルニア・シャルドネの5本指に数えられるコングスガード。「カリフォルニア最高峰のノンフィルター・シャルドネの造り手」として知られています。こちらは銘醸畑ハドソンとハイドで育ったシャルドネで仕立てるキュヴェ。キスラー・ヴィンヤーズは1978年にカリフォルニアのロシアン・リヴァー・ヴァレーに創設され、葡萄の供給源となる葡萄畑名をキュヴェに冠しています。ソノマ・マウンテン・シャルドネは白亜質の火山灰を含んだミネラルたっぷりの土壌、樹齢30年のシャルドネで造られます。

①白 2018年 シャルドネ ラリー・ハイド&ソーンズ / オーペール・ワインズ 22,000円(税込)

②白 2018年 シャルドネ ナバ・ヴァレー / コングスガード 19,800円(税込)

③白 2018年 ソノマ・マウンテン シャルドネ / キスラー・ヴィンヤーズ 15,400円(税込)

50ml×3グラス 定員14名様



仏豪SYRAH 頂上対決

¥6,600(税込)

23(金)・24(土)・25(日)

名実共にローヌワインを代表する生産者としてトップを走り続けるギガル。その歴史は意外にも浅く、メゾン創設からわずか半世紀にて圧倒的な地位を築いています。特にコート・ロティの「ラ・ムーリヌ」「ラ・ランドンヌ」「ラ・テュルク」という3つの自社畑は、「ギガルの3つ子の兄弟」と称され、ワイン・アドヴォケート誌にて100点を連発し、ギガルの名声を確固たるものへと押し上げています。こちらのラ・テュルクは、1985年に初めてリリースされ、酸化鉄を多く含む粘土質土壌で育つ、平均年齢約25年のシラーとヴィオニエを使用。ヘンチキを一躍有名にしたのは、4代目のシリル・ヘンチキ氏が造り出したヒル・オブ・グレース。彼はブレンドワインや酒精強化ワインが流行していた時代に、あえて単一畑で育つ単一品種の高品質スティルワインだけを造ることに全力で取り組みます。そして1950年代に赤ワインの可能性を十分詰め込んだイーデン・ヴァレーのシラーズ、「ヒル・オブ・グレース」と「マウント・エーデルストーン」を造ったことは彼の素晴らしい功績です。

①赤 2014年 コート・ロティ ラ・テュルク / ギガル 60,500円(税込)

②赤 2013年 マウント・エーデルストーン シラーズ / ヘンチキ 33,000円(税込)

40ml×2グラス 定員17名様



サン・テミリオンの雄 CH.CHEVAL BLANC

¥8,800(税込)

30(金)・31(土)・11/1(日)

サン・テミリオンは土壌の異なる地域で大きく2つに分類されており、ひとつはコート(台地の意)地域と呼ばれ、メルロの栽培に適した粘土石灰質の土壌。シャトー・オーゾンヌを含む第1特別級のほとんどのシャトーがこちらに属します。もう一つはグラヴ(砂利の意)地域と呼ばれ、カベルネ・フランがよく栽培されている砂利質の土壌。シュヴァル・ブランは、粘土と砂利質の両方を均等に含んだ土壌に属します。カベルネ・フランとメルロを主体に、真骨頂とも言える、カベルネ・フランを多く使用したことによって現れるコクと力強い味わいは、長期熟成ポテンシャルに長けた至高の逸品に仕上がります。そしてセカンドワインがこちらのル・プティ・シュヴァル。ファーストは、カベルネ・フラン主体で造られますが、セカンドのル・プティ・シュヴァルは、メルロ主体で造られています。ファーストより少しばかり熟成が早いので、若いうちから愉しめる魅力的なワイン。飲み頃を迎えているため、シュヴァル・ブランを彷彿とさせるエレガントさと繊細さが既に感じられます。

①赤 2012年 シャトー・シュヴァル・ブラン / サン・テミリオン 104,500円(税込)

②赤 2012年 ル・プティ・シュヴァル / サン・テミリオン 35,200円(税込)

40ml×2グラス 定員17名様



●表示価格は税込です。●飲酒運転は法律で禁止されています。●妊娠中及び授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。●都合により予告なく一部テイastingアイテムが変更になる場合がございます。●特に表記のないものは750mlボトルでのサービスとなります。●喫煙ならびに芳香性の強いフレグランスのご使用はお控えくださいますようお願いいたします。●画像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。

●飲酒は20歳になってから。