

25

シャトー・ノドン・  
キュヴェ・プレスティージュ

Château Naudon Cuvée Prestige 2006

## 旨味がぎゅっと詰まった1本

深みのあるブラックチェリー色。カシス、ブルーベリー、赤いベリーの香りが、徐々にチョコレートやナッツ系の香りへと変化し、複雑さを生む。滑らかなタンニン、豊かな果実味、おとなしい酸と、ワインの旨味が凝縮した味わい。牛肉や仔羊肉の煮込みや、オイスターソースを利かせた中華風の炒め物と合わせたい。

● AOC: ボルドー・シュベリウール ● ぶどう品種: MR90%、CF10% ● 輸入元: 東亜商事 ● 小売価格: 1575 円



26

## メニュー

Menuts 2005

冷やすと際立つ  
フレッシュな果実味

透明感のある、きれいなルビー色。フランボワーズやカシスを思わせるフレッシュで生き生きとした香りを持つ。味わいにも果実の風味が豊かに広がり、タンニンは控えめ。やや冷やして飲むと、新鮮な果実味がさらに際立つ。焼き鳥、餃子、中国料理の点心などに合わせると、実力を発揮する。

● AOC: ボルドー ● ぶどう品種: MR75%、CS12.5%、CF12.5% ● 輸入元: ローヤルオブジャパン ● 小売価格: 1732 円



27

## コラゾン

Corazon 2006

熟成感漂う穏やかで  
落ち着いた味わい

透明感のある、深いダークチェリーレッド。香りには、腐葉土、カカオ、アーモンド・グリエなど、すでに落ち着いた熟成感が漂っている。味わいには、キャラメルやチョコレート、干しプラムなどの凝縮したニュアンスがあり、タンニンとともにバランスが取れている。煮込み料理やすき焼きなど、しっかりとした味付けの料理に合わせたい。

● AOC: メドック ● ぶどう品種: CS70%、MR30% ● 輸入元: ベルーナ ● オープン価格: 1780 円



28

## シャトー・ラ・メゾネット

Château la Maisonnette 2006

## 味香の見事なハーモニーを堪能

フランボワーズやカシスジャムに、わずかにシナモンやヴァニラの風味が加わって、果実とスパイスの香りのハーモニーが楽しめる。豊かな果実味と、落ち着いたタンニンのバランスが絶妙な、美味しいワインの典型。ハンバーグにデミグラスソースをかけたもの、あるいはやや甘めのソースでいただくステーキなどと味わいたい。

● AOC: プルミエール・コート・ド・ブライ ● ぶどう品種: MR85%、MB10%、CS5% ● 輸入元: ローヤルオブジャパン ● 小売価格: 1837 円



29

## ボルドー・ルージュ

Bordeaux Rouge 2006

果物や花の芳香に富む  
キレの良いワイン

エッジにピンクを帯びた、きれいなルビー色。フランボワーズ、マンダリンオレンジなどを思わせる果物のやさしい香りや、スマレヤバラの花などの芳香に富む。味わいもやさしくフルーティー。やや冷やして飲むと酸のキレが良く、ベーコンを散らしたサラダや、鶏肉の煮込みやローストなどに合う。

● AOC: ボルドー ● ぶどう品種: MR60%、CF30%、CS10% ● 輸入元: 日野屋 ● 小売価格: 1890 円



30

## シャトー・デュ・クロ・ルージュ

Château du Cros Rouge 2005

柔らかなタンニンが醸し出す  
上品な味わい

輝きのあるルビー色。腐葉土、コショウ、シナモンなどのスパイシーな香りと、カシスなどの果実の風味が調和し、複雑な香りのストラクチャーを形成。メルロに由来する濃厚な味わいを持つが、柔らかなタンニンによって、上品な印象に仕上げられている。マグロやカツオなどの赤身の魚や、ロールキャベツなどに合わせたい。

● AOC: ボルドー ● ぶどう品種: MR70%、CS20%、CF10% ● 輸入元: 飯田 ● 小売価格: 1890 円



79

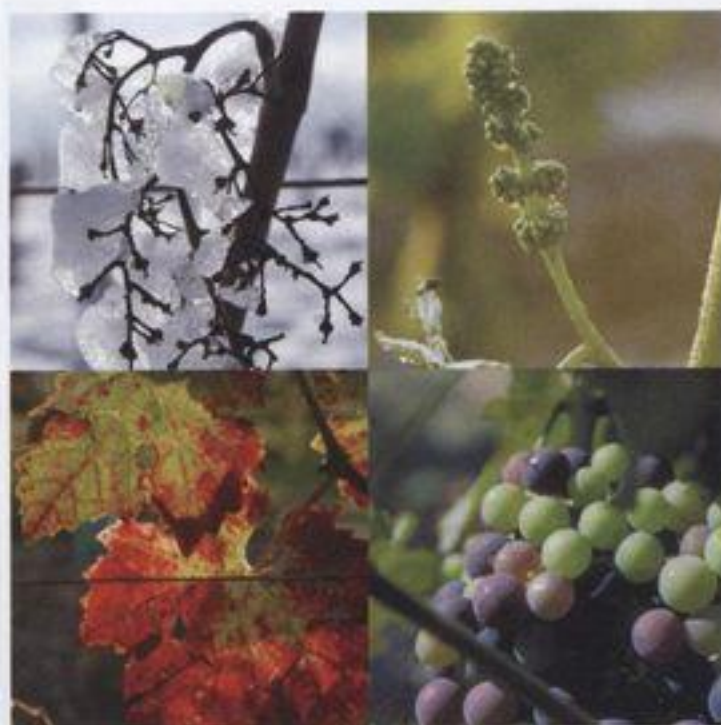
## シャトー・レイノン ルージュ

Château Reynon Rouge 2005

厚みのある味わいに  
長い余韻が続く

濃くしっかりとしたガーネットの色合いで、中心に黒色のニュアンスがある。ブルーベリーやカシスのコンポートの香りと、わずかに樽由来のヴァニラ風味が出ている。濃厚なタンニンと酸によって、味わいにはしっかりとした厚みが。余韻の長い豊潤なフレーバーは、塩で香ばしく焼き上げた焼き鳥などとマリアージュする。

●AOC: プルミエール・コート・ド・ボルドー ●ぶどう品種: MR60%、CS40% ●輸入元: メルシャン ●オープン価格: 2930円



80

## ジョリー・リヴァージュ

Joly Rivage 2005

魚料理とも相性が良い  
絶妙のバランス感覚

透明感のある、明るいルビーレッド。ブルーベリーやカシスを思わせるフルーティーさに加え、下草やハーブの香りも。味わいは、シャープな酸、心地よいタンニン、果実味、ミネラルなどがバランス良く複雑に絡み合っている。サーモンやマスのバター焼きなど、魚料理とも合わせやすい。この先しばらく熟成が楽しめそう。

●AOC: ボルドー・シュペリウール ●ぶどう品種: MR75%、CS25% ●輸入元: 八田 ●小売価格: 2940円



81

シャトー・ローザン・デスパージュ  
グランヴァン・ルージュ

Château Rauzan Despagne Grand Vin Rouge 2007

果物のソースを合わせたい  
繊細な味と香り

しっかりとしたルビー色で、透明感と輝きのある色合い。トップノーズにダークチェリーやオレンジ、やがてコーヒーやカカオが顔を出し、お互いが絡み合っ、繊細で豊潤な香りに。しっかりとしたタンニンと華やかな果実味は、すでに十分楽しめる段階。さっと焼いた牛肉や豚肉に、果物のソースを合わせた料理と相性が良い。

●AOC: ボルドー ●ぶどう品種: MR78%、CS15%、CF7% ●輸入元: 西浦 ●オープン価格: 2980円



▶3000円~

82

## シャトー・ル・サルトル ルージュ

Château Le Sartre Rouge 2007

熟成の期待が高まる  
しっかりとしたワイン

中心に黒色を感じる、しっかりとしたガーネット色。カシスやプラムのジャムを連想するほど強い果実味がある。タンニンや酸にはしなやかな底力があり、飲みごろまでもう少し置いておきたい。果実味も力強く凝縮している。全体的に、強く、凝縮感のあるワインなので、ジンギスカンなど、濃厚な味わいの料理に合わせたい。

●AOC: ペサック・レオニャン ●ぶどう品種: CS65%、MR35% ●輸入元: ヴィノラム ●オープン価格: 3024円



83

## シャトー・ド・ムーラン・ノアール

Château du Moulin Noir 2005

熟成感にほのかに重なる  
カシスの香り

グラスの縁に少しオレンジ色が感じられる。インク、カカオ、コショウなどの熟成香と、ヴァニラが程よくまとまり、ほのかなカシスの香りも好ましい。味わいにおいては、しっかりとしたタンニンと凝縮感が心地よく、果実の余韻が長く続く。ローストビーフやテミグラスソースのハンバーグなどの料理と相性が良い。

●AOC: モンターニュ・サン・テミリオン ●ぶどう品種: MR70%、CF20%、CS10% ●輸入元: 東亜商事 ●オープン価格: 3255円

