

マム グラン コルドン N.V.



メゾン マムの代表的な存在であるマム グラン コルドンは、フランスのシャンパーニュが産地であるピノ・ノワールのニュアンスをすべて伝えてくれます。100を超えるクリュ(村)から集めたブドウで、シャルドネのもつエレガンスさとミネラル感、ピノ・ムニエのもつフルーティさが、ピノ・ノワールの力強さやストラクチャーとほどよいバランスをとり、大胆で豊かな味わいのワインに仕上がっています。このキュヴェのリザーブワインの一部はオーク樽で熟成され、一層香り豊かな複雑さを生み出しています。

アラン・デュカス スパークリング サケ



アラン・デュカス氏とジェラルール・マルジョン氏との緊密なコラボレーションにより、七賢はこの特別なスパークリング日本酒を造りあげました。「Alain Ducasse Sparkling Sake」(アラン・デュカス スパークリング サケ)は、アラン・デュカス氏の心のテロワール、地中海からインスピレーションを得ています。デュカス・パリのシェフソムリエ、ジェラルール・マルジョン氏の描く味わいのディレクションを受け、北原亮庫は桜の樽での熟成、瓶内二次発酵という手法を用いてこのスパークリング日本酒を完成させました。

レ・ザルム・ド・ラグランジュ 2020年



シャトー・ラグランジュは、サン・ジュリアン村に位置する、メドック格付け第3級シャトー。中世の時代からの歴史があり、19世紀、当時のルイ・フィリップ朝で権力を握っていたデュシャテル伯爵が所有者になり、ワインの品質向上に努めた結果、シャトーは1855年のメドック格付けで第3級に格付けされ、ラグランジュの名声を引き上げました。「レ・ザルム」とはラグランジュの池の畔に咲く白い花を意味していますが、香り高きワインであることも同時に暗示しています。

レ・フィエフ ド ラグランジュ 2014年



シャトー ラグランジュのセカンドラベル。セカンドとはいえ、その品質基準は非常に高く、クオリティは十分に他の格付けシャトーに匹敵します。シャトーものに比べるとやや軽い感じですが、それだけに若いうちでも十分に楽しめます。「フィエフ」とはフランス語で「領地」という意味。カシス、リコリス、コショウやモカの風味に、フレッシュかつ丸みのある味わいを感じられます。今でも十分においしく楽しむことができますが、熟成のポテンシャルも十分に秘めています。

山梨甲州 2020年



2020年に甲州市・山梨市・笛吹市など峡東地区で収穫した甲州ぶどうを使用し、丁寧に醸造したやや甘口の口当たりのよいワインです。甲州らしさを感じさせる柚子や橙などの和柑橘の香りやフルーティな風味をお楽しみください。

山梨マスカット・ベリーA 2008年

非売品

CHECK!

山梨県産の良質なベリーAを使用しました。マスカット・ベリーA種の甘く華やかな香りと豊かな果実味が特徴の軽快な飲み口の赤ワインです。

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2022 ~Les Vendanges Secrètes~(隠れ収穫祭)の為に特別にご用意する日本ワイン。現在市場には出ていない名品をご紹介します!

※2022年6月1日時点