

OTHER SCENT

その他の香り (品種)



Ferdinand Pieroth GmbH  
ピーロート・ブルー  
(Muller-Thurgau100%)

QbA Nahe ドイツ  
2019 ¥4,800

ピーチの優しい甘み。でも食事と併せると不思議に合う。このワインが江戸時代から現在まで売れ続けている理由がなんとなく判る。



Bastianich  
ピノグリージョ  
(Pinot Grigio100%)

Friuli-Venezia Giulia イタリア  
2017 ¥4,800

設立者のジュゼッペはニューヨークの優秀な料理人。母の故郷で畑を購入し食事に合うワインを作っている。極力、甘味を抑えた透明感のある作品。



ColleStefano  
ヴェルディッキオ Matelica  
(Verdicchio100%)

DOC Marche イタリア  
2018 ¥4,800

青リンゴや柑橘系の香り、キリリとした酸味。ミネラル感たっぷりの味わい。コスパワインの代名詞。



Paul Jaboulet Aine (Caroline Frey)  
ヴィオニエ  
(Viognier100%)

South France フランス  
2019 ¥4,500

1997年ジャブレ氏の死後、指揮官不在の巨大カンパニーをシャンパーニュの名家カロリーヌフレイが購入。世界中がその改革を絶賛、注目中。ヴィオニエ好きなら判る、この凄さ。



Martin Codax  
マリエッタ  
(Albarino100%)

DO Rias Baixas スペイン  
2018 ¥4,500

マリエッタとはスペインで最もポピュラーな女性の名前。「マリアちゃん」アルバリーニョ種を世界に通じるワインにしたい。そんなワイナリーの想いとリースリングを意識した独自の醸造手法で今人気のワイン。



Pacific Rim  
ゲヴェルツトラミネール  
(Gewurztraminer100%)

Yakima Valley Washington  
アメリカ  
2017 ¥6,500

ライチとクローブが豊かに香る。樽もMLFもせず、このエキゾチックで妖艶な香り。アメリカでのNo.1でありオンリーワンだ。



Schlumberger  
リースリング Grand Cru Kessler  
(Riesling100%)

AC Riesling GC フランス  
2015 ¥8,500

「誰のリースリングが一番旨い？」そう尋ねると、同じリースリングの生産者達が必ず口にする名前、シュルンバジェ。仄かなペトロール香、スパイシー。皆が造りたいであろう、王道のリースリング。ここにあります。



Alain Brumont  
モンテゥスブラン  
(Petit Courbu80%/Petit Manseng20%)

AC Madiran フランス  
2014 ¥9,000

フォアグラやキャビアなどの産地、マディラン。1980年からボルドーの陰に隠れていたブドウ品種を一躍有名にした立役者。フランス最高勲章を受賞する等、そのポテンシャルの高さは世界中で有名。白ワインってこんなに力強いんだ。



Ferraton Pere & Fils  
(Chapoutier)  
コート・デュ・ローヌ・  
ヴィラージュ ロドン  
(GB70% /Clarette20%/BB10%)

Cotes du Rhone フランス  
2017 ¥4,800

爽やかなレンゲの蜂蜜の香り、優しい甘み、飲み応えのあるゴールド



De Morgenzon  
リザーブ シュナンブラン  
(Chenin Blanc100%)

Stellenbosch 南アフリカ  
2016 ¥15,000

厚みのある美しい酸、ほのかに甘いリッチなシュナンブラン。畑とワインセラーのスピーカーからは、クラシック音楽が常に流れています。