

750ml  
 ○:赤 ○:小売価格 納入価格  
 ¥内税 ¥内税

☆地元の中では評判のつくりて。12世紀に作られたシャトーのセラーでワインが熟成しています。  
 ☆最良の畑で最高の白ワインを作る、ミネラルの複雑さが奥行とメリハリをきかせています。

Domaine Phillippe Bouzereau  
 ドメーヌ フィリップ ブズロー  
 <Meursault>



1999	Meusault 1er Genevieres ~蔵出し、熟成されたムルソーを楽しみたい	○	9,000	6,750
2002	Meursault Blanc ~これがムルソー、グラスの中での香りの変化が楽しい	○	5,000	3,750
2001	Meursault 1er Vieux Clos ~お城の中の単独所有畑	○	7,600	5,700
2002	Meursault 1er les Grands Charrons ~とてもバランスのいい豊かさ	○	7,000	5,250
2002	Meusault 1er Perrieres ~ムルソーの中でも最良の畑、まさにグランクリュ級です。	○	9,800	7,350
2002	Meursault 1er Charmes ~さすがシャルム、一級の中でも別格、優美さに魅了されます。	○	10,700	8,025
1999	Auxey Duress 1er Les Duresses	○	5,200	3,900
2002	Meursault Rouge	○	4,600	3,450
2003	Chassagne Montrachet ~上記の赤3つ、白がおいしい生産者はなぜか赤もおいしい……。	○	4,800	3,600

☆ジュブレのルシアンの子のルイさんが、畑を相続、いよいよ2002年から独立しました。  
 ☆畑はルシアンさんからの一等地を相続、醸造は奥さんでシャンボールで知る人ぞ知る、Ghislaine Barthodと二人で。

Domaine Louis Boillot  
 ドメーヌ ルイ ボワイヨ  
 <Chamboloe Musigny>



2003	Volnay Les Grands Poisots	○	5,800	4,350
2003	Volnay 1er Les Angles	○	8,600	6,450
2003	Pomard 1er Les Fremier ~とても優雅で上品、テロワールを表現しています。	○	8,700	6,525

750ml  
 ○:赤    ○:小売価格    納入価格  
          ¥内税            ¥内税

☆Santenayサントネの白と赤、日本初登場のクラウド・ヌヴォーさんのワインです。  
 ☆穏やかな紳士の作るワインはフランスではずでは高い評価を受けています。

**Domaine Claude Nouveau**  
 ドメーヌ クラウド ヌヴォー  
 <Nolay>



2005	Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau	○	4,600	3,450
<b>税関の人も初めて見たという500mlのボトルです！ このサイズなら飲みきり！ですね。</b>				
2005	Santenay Blanc	○	3,600	2,700
ミネラルと酸のバランスが心地よく、後口が上品。				
2005	Santenay	○	3,600	2,700

☆フィッセ村で3代目のジャン・クロードさんが地味にワインを造る誠実なワイン農家  
 ☆こんなに優しく繊細でユーモアたっぷりな人が造るワイン、不思議なほどおいしいです。

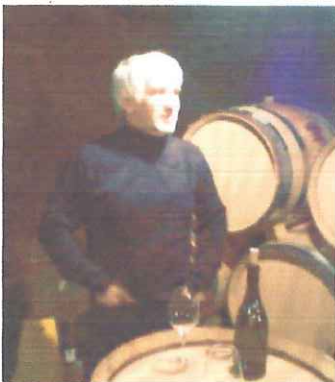
**Domaine de la Roure de Paulin**  
 ドメーヌ ドラ ルール ド ポーラン  
 <Fuisse>



2004	Macon Fuisse	○	3,500	2,200
～日本では珍しいマコンフィッセはきれのよさ、果実味と複雑さが どんな魚介類とも相性がよい。早くも人気急上昇中！				
2004	Pouilly Fuisse	○	4,000	3,000
～飽きのこないたっぷりした複雑さは、おさしみ、マリネなどハーブを 使った料理からクリームソースまで幅広いお料理と。				
2005	Pouilly Fuisse	○	4,000	3,000
2005	Macon Fuisse	○	3,000	2,200
～いつも愛されているワイン				

☆当社、初めてのラングドックは巨匠J.M.ボワイヨ氏がラングドックに1999年から始めたワインです。

**J.M.Boillot**  
 ドメーヌ J.M. ボワイヨ  
 <Pommard>



2001	Domaine les Roqueus	○	3,400	2,550
～南のラングドックで彼の手にかかると繊細なワインができました！ シラー50%、グルナッシュ 50%				