

ここでオススメしているのは、もしかしたら普段あまり飲んだことの無い濁っていたり、不思議な味わいのワインが多いかもしれません。

でも、それがぶどうだけで出来ている本当のワインなのです。飲んだときにすーっと自然に体に染み入るのを感じるとおもいます。

Vin Blanc recommandé オススメ白ワイン



1 C'est Bien Comme Ça 2020 Mas de Janiny

その名もセ・ビアン・コムサ
(それええやん) 爽やかなレモン
とハーブの香り、グビグビ系！

¥ 4200 (4620)



2 Muscadet Sèvre et Maine 2020 Bonnet Huteau

〈ロワール〉

ミュスカデの中でも鉱物を多く
含む土壌。ミネラルそして凝縮感
のある果実味とキレ味

¥ 4500 (4950)



3 Marsanne Les Vignes d'à Côté Yves Cuilleron 2019

〈コート・デュ・ローヌ〉

北ローヌの第一人者！トロピカル
かつ辛口ドライ。厚みもあり、ど
んな料理にも合うオールラウンダー

¥ 5500 (6050)



4 VdF No68 2018 Alexandre Bain

〈ロワール〉

プイィ・フュメの次世代の
リーダー、アレクサンドル・バン
フレッシュな味わいが時間と共に
開きます。 ¥ 7200 (7920)



5 Coume Gineste Blanc 2005 Domaine Gauby

〈ルーション〉

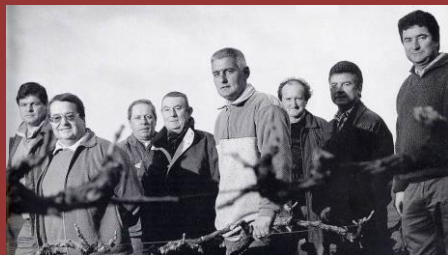
赤ワイン「ムンタダ」で一躍有名
に。しかし白ワインも秀逸！

南仏のモンラッシェとも呼ばれる
¥ 19800 (21780)

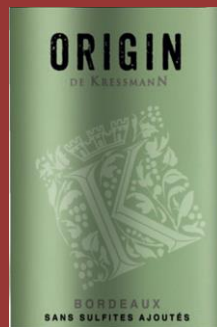
Vin Rouge recommandé オススメ赤ワイン



- 1 Le Pinot Noir 2019
Cave Saint VERNY
あの「ボルヴィック」を産する
オーヴェルニュ地方は地域全体が
自然派。ピュアな味わい。
¥ 4500 (4950)



- 2 Côtes du Rhône "La Naturee"
Estezargue 2018
〈コート・デュ・ローヌ〉
最小にして最強の協同組合
エステザルグのオザミオリジナル！
¥ 4800 (5280)



- 3 ORIGIN de Kressmann
sans sulfites 2018
〈ボルドー〉
ついに見つけた！コスパ最強の
ボルドーワイン。凝縮した果実味
のメルロー100%
¥ 6200 (6820)



- 4 VdP Côte Vermeille "La Luna"
Bruno Duchêne 2017
〈ルーション〉
スペイン国境付近ルーション地方
ワインに魅せられたブルーノのワ
インは常に品薄状態！
¥ 8000 (8800)



- 5 Wokety Pokety 2015
Lionel Gauby
〈ルーション〉
父ジェラルドはワイン界では神様
的存在、それを超える緻密な凝縮
感と南仏とは思えないエレガンス
¥ 9000 (9900)



- 6 Gevrey Chambertin 1er Cru
Lavaux St Jacques 2008
Philippe Pacalet
オザミとは長年の友パカレさん！
今ではブルゴーニュのトップに
今日知って帰って下さい！！
¥ 29800 (32780)