

Bistro AUX AMIS

オススメ白ワイン

-  **1 Clearly Organic Airen** *14 Bodegas Latue* スペイン **3800 (4104)**

アイレ100%。その名の通り有機ぶどうのみを使用したワイン。

白い花・スズランの繊細な淡い香りと爽やかで清涼感のある味わいが魅力！

-  **2 甲州 辛口** *16 シャトー酒折* 日本 **4200 (4536)**

山梨を代表する気候の違う2つの産地の甲州をブレンドして造ったこのワイン。

スッキリ辛口。レモンやパイナップル等のフルーツの香り弾けるみずみずしい味わいをどうぞ。

-  **3 Sauvignon** *15 Terre d'Ardoise* ロワール **5100 (5508)**

またまた出ました！ロワールからすっぴんナチュラルワインが！石灰質故の豊かなミネラル感にさっぱり爽快な果実の旨み。やっぱりナチュラルなワインは純粋にうまい！と感じてしまいます。

-  **4 Macon Villages** *11 Jean Thevenet* ブルゴーニュ **6200 (6696)**

ブルゴーニュの異端児ジャンテヴェネ。普通のブルゴーニュのシャルドネを想像してたらその味の違いに驚きます！黄金色の液体からはまったくトロピカルな果実溢れ長〜い余韻が幸せを感じさせてくれます！

-  **5 Les Arums de Lagrange** *14 Bordeaux* ボルドー **7600 (8208)**

あのシャトーラグランジユの作る少量生産の白ワイン。ソービニヨンブランコの個性のハーブ香を感じながらも上手く効かせた樽由来のバコラやクリーミーなキュアンス。抜群の濃縮感のリッチな味わいに。

-  **6 Vdp Côte de Catalanes V.V** *08 Gerard Gauby* ルーシヨン **8500 (9180)**

南仏のレジェンド生産者ゴビー！南仏特有の品種を用いて、醸し出すワインは爽やかな口当たりなのに、ぎゅっと凝縮した旨みに蜂蜜のような香りとしっかりとしたタンニン。土地を写し出された味わいにきっと魅了されるはず！

-  **7 Riesling Grand cru "Wiebelsberg"** *14 Marc Kreydenweiss* アルザス **9200 (9936)**

アルザス高貴品種「リースリング」極力人の手を加えず自然に育て出来た完熟有機葡萄はとってもフローラル！ワイン造りも人為的な介入はせずに自然に醸したワインは自然な果実本来の旨みと酸が絶妙のバランスに！

-  **8 Chassagne Montrachet** *13 Michel Nillon* ブルゴーニュ **10800 (11664)**

ブルゴーニュを、いや世界を代表する造り手「ミッシェルニロン」。彼が造るワインは世界を魅了させます。最高のシャルドネと彼のテクニクが合わされば、溢れんばかりの花の香りにメントールのような清涼感、一度口に含めば伸びのあるしなやかな酸に八子ミツやナッツのアロマが幾重にも重なり合い長い余韻へと続きます。

-  **9 Châteauneuf du Pape Blanc "La Fomos Grand Veneur"** ローヌ **11000 (11880)**

シャトーヌフドパプといえば赤ワインを想像される方が多いのでは??！もちろん。素晴らしい白もあるんです、大輪の花束のような芳醇な香りにナッティかつクリ-ミ-で濃厚な味わい。ゆっくりとグラスを傾けて。時間が経てばまたひとつと新たな香りが次々と現れます！

-  **10 Chablis 1er cru Beurois** *13 Philippe Pacaret* ブルゴーニュ **12900 (13932)**

我らがオザミの親友「フィリップパカレ」。もはや自然派ワイン好きのみならず全世界から注目を浴びるスーパースター！すさまじい経歴はさておいて、飛びぬけたワインへの哲学を持ち、何よりも「愛」をもってワイン造りを行う彼のワインは飲めば誰もが認めるテロワールを感じさせる味わいとなります。

Bistro AUX AMIS

オススメ赤ワイン



1 *Clearly Organic Templanillo* 14 *Bodegas Latue* スペイン 3800 (4104)

オーガニックのテンプラニーヨのみを使い醸したこのワインは黒いベリー系果実の熟したアロマが溶け込んだ
軽やかな味わいは有機ブドウならではの。



2 *Vin de Pays "Cuvee Bous"* 15 *Soulie* ラングドック 4200 (4536)

オザミのオリジナルワイン“キューベブ”。かわいらしい3匹の仔豚のエチケットがトレードマークのこのワインは、
土着品種サンソー100%の珍しいワイン。ラングドックの田舎町でみつけた柔らかくてジューシーな飲み口のワイン



3 *Ch Lanessian* 06 *Haut-Médoc* ボルドー 5200 (5616)

今日は程よく熟成したワインの気分あなた。このワインがオススメです。格付けが改正されれば5級に入るだろうと言
われる実力。熟成からくる妖艶な香りにうっとりグラスを傾けて。



4 *Le Monde est une ferme* 15 *Lionel Gauby* ルーシヨン 6800 (7344)

あの南仏のレジェンド。ドメーヌゴビエの「ジェラルドゴビエ」氏の息子リリアンゴビエ氏のワインの登場です!!父親
譲りのエレガントで力強く、しなやかな味わいはそのままに南仏らしい果実味ジューシーな味わいはさすがの一言。



5 *Cuvee Jacques Rouge* 12 *Dom Saint Nicolas* ロワール 7800 (8424)

ロワール河河口のナント。フィエフ・ヴァンデアン。大西洋から吹き付ける激しい烈風等の厳しい気候条件の中育った
たくましいブドウは味わいもまさにパワフル。それをエレガントに仕上げる造り手のテクニック。飲めば納得。



6 *Ch La Louviere* 07 *Pessac Leognan* ボルドー 8000 (8640)

【格付けはされていないが、ラ・ルヴィエールは現在多くの格付けシャトーよりも優れたワインを造っている。】名だたる
評論家から絶賛の評価を受けているこのシャトー。飲めば違いが分かります。その傑出したフィネス、繊細さ、果実
味。キレイに熟成した味わいを是非、ご賞味ください。



7 *Cornas "Les Terres Brulee"* 13 *Jean Luc Colombo* ローヌ 9900 (10692)

彼のワインに対する熱い情熱はこのワインを飲めば分かります!ローヌの太陽の光をしっかりと浴びるこの土地で有機栽培
で葡萄を育て野生のハーブ等が生える故しっかりとこのニュアンスも感じ取れます。自然に逆らわず、優しいタッチで
醸すこのワイン。シラーらしい力強いアタックがありながら丸みを帯びた優しいフィニッシュ。



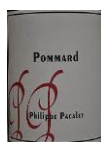
8 *Menetou-Salon Morogues Cœur de Cris* 12 *Dom Pellé* ロワール 9900 (10692)

メヌトゥー・サロンでも特に畑のポテンシャルの高い東側のモローグ村のピノノワールで醸すこのワイン。リュットレ
ジネにて限りなく自然に育てたブドウは華やかな香り溢れエレガントな酸、ミネラル、全てが複雑に入り混じり長い余
韻へと変わります。日本にたった180本の限定入荷!是非お楽しみください。



9 *Ch Lagranges* 12 *St-Julien* ボルドー 10900 (11772)

厳しい選別が行われ、非常に熟した果実が収穫されることにより美しい果実味と豊かで溶け込んだタンニンがあり、醇
で長い余韻が感じられる優雅な味わいに新樽率の高さ故のジャミーな味わいはさすが格付け3級!伊達じゃない!!



10 *Pommard* 07 *Philippe Pacalet* ブルゴーニュ 11300 (12204)

是非、覚えてください!この生産者「フィリップパカレ」。奇、自然派ワインのNo1と言われる実力者。そして当オサ
ミレストランズの親友。有機ブドウから造られるポマールはとてつもなく綺麗でいてエレガント・・・脱帽で
す・・・!