

湯守田中屋ワインセレクション



シャンパンを製造するミシェル・ジュネ社

東京の老舗フランスワイン輸入元、株式会社フィネスより厳選されたワインを仕入れております。そのワインはリーファーコンテナ（室温が14～15℃に一定管理されたコンテナ）に入ってフランスから日本まで輸送されます。

ワインは温度変化に弱いため、輸送段階や保管方法によって、品質に多大な影響を与えます。そのため、フランスから日本への輸送はもちろんのこと、当館に到着されるまで、常に14～15℃に保たれた専用のコンテナやトラックによって運ばれます。

このような輸送方法で日本へ輸入されるワインは極わずかであるため、フランスの蔵元から当館まで一切の温度変化、品質の劣化がなく、瓶詰め時そのままのワインの味をお楽しみいただけます。

スパークリングワイン

- 106 シャトー・ド・ラ・ヴェル社
クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット ロゼ 720ml ￥ 7,700

ロゼ・辛口 / 乳酸 / ピノ・ノワール100%

フランス ブルゴーニュ地方 コート・ド・ボーン地区 ムルソー村

ピノ・ノワール100%。プレス機に葡萄を一晩入れ軽く色だしをし、ステンレスタンクで炭酸ガス浸漬法で醗酵させ、「Méthode traditionnelle方式（高級スパークリングワインに用いる事が多い製法）」で仕上げられ、最低でも9ヵ月間寝かせます。軽やかな泡と、赤い果実（木苺）の甘味と酸味が口の中に広がり、食欲を増進させてくれます。食前酒としても最適です。

この醸造所は、当主の温厚な性格とワイン造りの情熱が認められ、1998年にフランス大統領晩餐会公式ワインに選出されています。

シャンパン

- 105 ランソン社
ランソン ブラックラベル・ブリュット* 375ml/ハーフ ￥ 5,500

白・辛口 / ピノ・ノワール50%、シャルドネ35%、ピノ・ムニエ15% / フランス シャンパーニュ地方

キリッと引き締まったエレガントな辛口で、生き生きとした春の香りが広がり、トーストのニュアンスに加え、さまざまな花の蜜の香りがあります。熟れた果実や柑橘系の香りが、ふくよかでありながら軽やかなタッチを与えています。

※このワインのみ、リーファーコンテナ（冷蔵コンテナ）輸送ではございません。

- 107 ミシェル・ジュネ社
シャンパーニュ MG BB スプリット シャルドネ・ブリュット 特級

白・辛口 / 乳酸 / シャルドネ100%

フランス シャンパーニュ地方 コート・デ・ブラン地区 シュイイ村

720ml ￥ 12,000

新鮮でふくよかな味の果実味と、豊かでなめらかな泡立ちがバランスも良く飲みやすい仕上がりになっています。

BB（ブラン・ド・ブラン）という名前の通り、白葡萄（シャルドネ）だけで作られた特別なシャンパンです（シャンパンは単一の品種だけで作るのは難しいため、複数の品種をブレンドして作られます）。

特級に格付けされている「Chouilly（シュイイ）」と「Cramant（クラマン）」にある優良区画のシャルドネを使用し、収穫は手摘み、可能な限り状態の良い葡萄を压榨できるように心掛けています。



当主 ヴァンサン・ジュネ氏



昔ながらの垂直式压榨機

白ワイン

- 207 ムーラン・ド・ガサック社
ギレム, ヴィエーユ・ヴィーニュ (IGP ペイ・デロー) Glass ¥ 1,100
グルナッシュブラン50% ソーヴィニヨンブラン25% テレブラン25% 720ml ¥ 4,400
酒石酸 / フランス ラングドック地方

辛口できれいな酸味があり、果実味もしっかりしていてバランス良く飲みやすいワインです。

ムーラン・ド・ガサック社はイギリス、フランスのワインジャーナリストが新聞紙上で「シャトー・ラフィット」や「シャトー・ラトゥール」と比較対照したことで有名になりました。テラス・ド・ギレムは当主が伝統のワイン造りを信念に、日常的に飲めるワインとして醸造しています。



当主 サミュエル・ギベール氏

- 208 ドメーヌ・ロワイエ社
ブルゴーニュ シャルドネ 720ml ¥ 6,600
シャルドネ100%
乳酸 / フランス ブルゴーニュ地方 コート・シャロネーズ地区 コンブロー村

畑は粘土石灰質で葡萄の樹齢は約20年になります。色合い淡くグレープフルーツのような柑橘系果実や白い花のアロマ。口当たりは丸く白い桃やマンゴーのような軽やかな果実味と綺麗な酸味、ミネラル豊富でスレンダーにまとまっています。シャルドネのワインとしてはかなり繊細で飲みやすい味わいです。

- 209 ドメーヌ・アンドレ・ヴァタン社
サンセール, レ・シャルム 720ml ¥ 8,800
ソーヴィニヨンブラン100%
リンゴ酸 / フランス ヴァレ・ド・ロワール地方 サンセール地区 ショドゥー村

フルーティさを出す小石と石灰質土壌の区画、コクとオイリーさを出す白亜石灰質土壌の区画、力強さを出すシレックス土壌の区画を土壌ごとに別々に醸造して、最後にアサンブラージュして仕上げています。

グレープフルーツを連想させるような柑橘類の香りが芳しく、爽やかなフルーティさとミネラル、キレの良い酸で飲み口が非常に心地良いです。

- 210 ガニャール・ドラグランジュ社
シャサーニュ・モンラッシェ 720ml ¥ 22,000
シャルドネ100%
乳酸 / フランス ブルゴーニュ地方 コート・ド・ボーン地区 シャサーニュ・モンラッシェ村

軽い砂利質の土壌から採れる葡萄を使い、クラシックな造りのこのワインは取ってつけた甘味はなく、洋梨のような果実味、辛口で酸味のキレも良く、ミネラルが豊富で余韻に樽の風味を心地良く感じます。

ガニャール・ドラグランジュ社は、シャサーニュ・モンラッシェ村で、200年以上、7世代に渡りワイン造りを行う老舗中の老舗です。



樹齢50年以上の古木たち

赤ワイン

- 310 ムーラン・ド・ガサック社
ギレム, ヴィエーユ・ヴィーニュ (IGP ペイ・デロー) Glass ¥ 1,100
シラー 50% グルナッシュ 25% カリニャン15% ムールヴェードル10% 720ml ¥ 4,400
フランス ラングドック地方

果実味、酸味、タンニン（渋み）のバランスが良く 飲み飽きしない辛口の赤です。

- 311 シャトー・ル・タンブル社
シャトー・ル・タンブル (AC メドック) 720ml ¥ 8,800
カベルネソーヴィニヨン60% メルロー 35% プティヴェールド5%
フランス ボルドー地方 メドック地区 ヴアレイラック村

葡萄品種はカベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー 35%、プティヴェールド5%。酸味がとても美味しく、繊細で凛とした印象のある味わいです。

この醸造所の歴史は十字軍遠征以降の中世ヨーロッパで活躍したテンプル騎士団に由来し、1300年代初頭に建てられたシャトーの名前「Temple」もテンプル騎士団(Templier)に因んでいます。



畑の中に佇むシャトー

- 312 ジャン・ルイ・シャヴ・セレクション社
サン・ジョゼフ, オフル 720ml ¥ 13,200
シラー 100%
フランス コート・デュ・ローヌ地方 エルミタージュ地区

葡萄の樹齢は古いもので80年の花崗岩土壌で、テロワール（土地）の要素が良く出ていてバランスが良く、白胡椒やハーブの香り、繊細で酸味が豊か、華やかで飲みやすい仕上がりになっていますが、シャヴ氏は一般受けするような味わいにするのではなく、品種やテロワールの特徴を表現することを重視し、シラー種の青い野菜のような風味を大切にしたり造りを目指しています。



当主 ジャン・ルイ・シャヴ氏

- 313 ドメーヌ・ルシアン・ボワイヨ・エ・フィス社
ジュヴレ・シャンベルタン 720ml ¥ 22,000
ピノ・ノワール100%
フランス ブルゴーニュ地方 コート・ド・ニュイ地区 ジュヴレ・シャンベルタン村

葡萄の平均樹齢は約50年で国道74号線に隣接する畑を中心に約10区画、合計約4haの畑で採れた葡萄を3つのキュヴェに分けて醸造し、最終的にアサンブラージュ（ブレンド）して作られます。輝きのある色調でタンニンが柔らかく、エレガントで透明感のあるワインです。

ジュヴレ・シャンベルタン村の外れに居を構えるこのドメーヌは、6世代に渡ってブルゴーニュ地方に畑を所有し、「アラン・デュカス」やパリの3つ星レストラン「ラセール」でも使われています。



一級のピノ・ノワール