

# Course 毎月3,850円(税込)×5回

## 珠玉の赤ワイン

赤ワインのみを厳選してお届けします。ベルジュラックの名を世界に知らしめるシャトー デ ゼサルが造る味わい深いワインや、近年の温暖化で注目を受けるマルスランを使用した濃厚なワイン、飲み頃のボルドーワインなど、造り手のこだわりが詰まった個性豊かな美味しいワインをお楽しみください。

10月  
October

### シャトー デ ゼサル ルージュ

葡萄品種:メルロ、カベルネ フラン  
赤・ミディアムボディ/生産地域:フランス・南西地方/FA236  
¥1,760



生産者名:シャトー デ ゼサル  
「飲む人を驚かせるようなワインを造りたい!」と話す、パスカルとフラヴィの父娘が造るワイン。ほのかにスパイシーな香り、カシスや黒い果実を思わせる風味、口の中をぐっと締めるタンニン、魅力的な濃縮した味わいがあります。

### エル ネン デル セラー

葡萄品種:ガルナツチャ、カリニエナ、シラー、テンプラニーリョ  
赤・フルボディ/生産地域:スペイン・モンサン/ S284  
¥2,090



生産者名:セラース カン ブラウ  
その土地ならではの葡萄品種で最高のワインを造りたい、というヒル ファミリー エステーツが手掛ける1本。心地よい口当たり、微かにミネラルのタッチが感じられます。十分な酸が全体を支え、エレガントなワインに仕上がっています。

11月  
November

### ペイドック カベルネ ソーヴィニヨン キュヴェ ド ブリュ

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン  
赤・フルボディ/生産地域:フランス・ラングドック ルシヨン/FB756  
¥1,760



生産者名:フォンカリユ  
空気圧を使った機械でビジャージュし、フルコーニュスタイルで丁寧に抽出します。ダークフルーツのノート、バナナやチョコレートの香り、パランスのとれたしなやかなタンニンがあり、凝縮した甘い果実味が豊かなワインです。

### ライセス マルベック

葡萄品種:マルベック  
赤・フルボディ/生産地域:アルゼンチン・メンドーサ/A136  
¥2,090



生産者名:アンデルーナ セラース  
このワインに使用するマルベックの畑は、標高700mの場所に位置しています。ブラックベリーやブルーベリー、プラムを思わせるフレッシュな果実味が広がります。ソフトでフレッシュなタンニンがあり、エレガントさが感じられます。

12月  
December

### ロッソ ピチエーノ

葡萄品種:モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ  
赤・ミディアムボディ/生産地域:イタリア・マルケ/1597  
¥1,870



生産者名:ヴェレノージ  
ヴェレノージを代表するワインです。収穫は早朝から夕方、手摘みで行います。スミレなど紫系の花や苺やプラムなど赤い果実の香り、フレッシュで果実味溢れる風味、少し低めの温度でお楽しみください。

### ラヤ

葡萄品種:ガルナツチャ ティントレラ、モナストレル  
赤・フルボディ/生産地域:スペイン・アルマンサ/S160  
¥1,980



生産者名:ボデガス アタラヤ  
畑は標高700~1,000mに位置し、土壌は石灰質です。フレンチオークの新樽で4ヶ月熟成させます。熟した果実とフローラルなノートの混ざるエレガントで複雑なアロマ。口当たりはフレッシュで、とてもバランスがとれています。

1月  
January

### ペイドック マルスラン セパージュ ウーブリエ No.7

葡萄品種:マルスラン  
赤・ミディアムボディ/生産地域:フランス・ラングドック ルシヨン/FC915  
¥1,650



生産者名:ブレーヌ ソヴァージュ  
マルスランはカベルネ ソーヴィニヨンとグルナッシュによる交配品種で、気候変動によって注目を集めています。濃密で味わい深く、スミレの花やスパイシーなブラックベリーに加え、ブラックベリーやカシスのアロマが楽しめます。

### コート デュ ローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ

葡萄品種:シラー  
赤・フルボディ/生産地域:フランス・コート デュ ローヌ/F471  
¥2,200

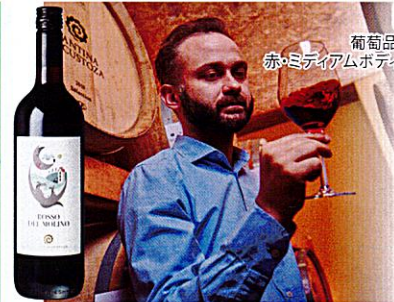


生産者名:ドメヌ ダンテゾン  
シラーの品質の高さで知られるドメヌ ダンテゾンの人気アイテムです。しっかりとした目の詰まった味わい、ダークフルーツやリコリス、ペッパーが感じられます。攻撃的なタンニンがありますが、しなやかさも兼ね備えています。

2月  
February

### ロッソ デル モリーノ

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ  
赤・ミディアムボディ/生産地域:イタリア・ヴェネト/1948  
¥1,760



生産者名:カンティナ ティ クストツァ  
「三匹の子豚」をモチーフとした可愛いラベルですが、味わいは本格的です。樽で12ヶ月熟成させています。サワーチェリーやカシスにスパイスの心地よいアロマ。口当たりはソフトで、酸とタンニンがうまく調和しています。

### アシエンダ ゾリータ

葡萄品種:テンプラニーリョ  
赤・ミディアムボディ/生産地域:スペイン・カスティージャ イ レオン/S123  
¥1,980



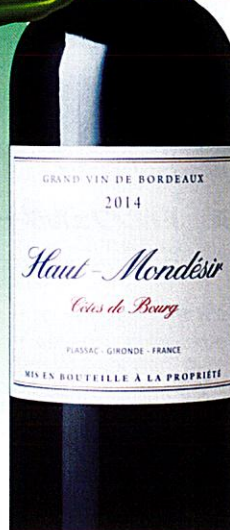
生産者名:アシエンダ ゾリータ  
アリベス デル ドゥエロ自然公園にある畑から厳選した葡萄で造っています。樽で12ヶ月熟成させています。バナナやチョコレート、スパイスの香りが感じられます。タンニンは丸く、干し葡萄のような凝縮した果実味があります。

特典

## コース プレゼントワイン

### オー モンデジール

葡萄品種:メルロ、マルベック  
赤・フルボディ/生産地域:フランス・ボルドー/FC980  
¥3,630



生産者名:シャトー モンデジール ガザン

大手企業が注目されがちなボルドーにおいて、写真家から軽身してワイン造りの道を歩むマルク バスケが手掛けるワイン。「10年くらいの熟成がちょうど良い」と話す通り、まさに飲み頃で、果実味が残ったままで柔らかさが出ています。