

Red Wine

表示価格は税込となります。

Cote des Roses Pinot Noir

③① コート デ ローズ ピノノワール 2022

¥8,000

フランス / ラングドック / ピノノワール

アタックはややライトで赤い果実系のニュアンスが強い、飲み口が良く繊細なタンニンとやさしい酸味がありワインを普段召し上がらない方でもなじみやすい。果実味は強すぎずどんなお料理にも合わせやすい。

Cypresses

③② サイブレッセス 2018

¥8,000

イタリア / トスカーナ / サンジョベーゼ

適度なタンニンと酸味、濃厚な果実味を持ちながら樽由来の杉のような香りも僅かにあり非常に奥行のある仕上がりとなっている。トスカーナらしく力強いワインでステーキに合わせやすいが、少し空気に触れて時間が経つと複雑な香りも漂う為変化も楽しめる。

Ch. La Prade

③③ シャトー ラ プラド 2012

¥ 9,000

フランス / AOCコートドフラン / メルロー他

ボルドー最高のシンデレラワインと言われている『シャトー ル・パン』を世に知らしめたティエンボン家が作るワイン。ルパンと同じようにボルドー右岸スタイルでメルロー主体のセパージュ。味わいは優雅で芳醇、葡萄のポテンシャルを樽熟成によるアロマが包み込む

Abadia Seleccion Especial

③④ アバディア セレクション エスペシャル 2019

¥ 9,000

スペイン / カスティージャイレオン / テンプラニーリョ・カベルネソーヴィニヨン他

数多くのワイン評論家から非常に高い評価を得、コンクール等の受賞数は増えるばかりその確かな味と香りは世界が注目している。厚みのある果実味と妖艶な香りが見事に調和しバランスもとれた味わい。飲み口はミディアム〜フル、飲みやすさとその先の深みや複雑さが共存しており極めて完成度が高い、必ず一度は飲んで頂きたいワイン。

Chateauneuf-du-pape

③⑤ シャトールヌッフデュパプ 2019

¥ 10,000

フランス / ローヌ / グルナッシュ シラー 他

『法王の新しい城』という地名は14世紀に当時のローマ法王庁が移転して来ると共に、ローマ法王の別荘が建てられた事が由来。南仏のブルゴーニュと言われるこの地では非常に多様な種類の葡萄が栽培され、個性的なワインが生産される。こちらのワインは星ぎきの料理と雰囲気合う、タンニンが効いていて甘みは抑えめのモダンタイプ

Nuitu-Saint-Georges Doudet-Naudin

③⑥ ニュイサンジョルジュ ドゥデノーダン 2018

¥ 14,000

フランス / ブルゴーニュ / ピノノワール

深みのある濃い赤色。カシスなどの生き生きとした赤い果実の香りと森の中の澄んだ香りパワフルさとエレガントさが上手く調和しており、コートドニュイのワインの典型といえる。フィネスと素朴さの両方の良さを感じさせる素直で奥行きのある味わい。やや重めのワインではあるが適切に角がこなれてきており飲みづらさは無く、香りと味わいの余韻も長い。

The Prisoner Ret Blend

③7 ザ・プリズナー レットブレンド 2022 ￥16,000

アメリカ カルフォルニア / ジンファンデル カベルネソーヴィニヨン 他
アメリカ、ナパバレーの ザ・プリズナーワインカンパニーが作るフラッグシップワイン
濃厚でパワフルな味わいと滑らかなタンニン、全体的に非常にボリューム感がある。
バナナやチョコレートを思わせる香ばしい香りは余韻が長く、非常に印象的で記憶に残る
典型的なモダンタイプのワインで、現代ワインのトレンドを強く感じる事が出来る。

Ch. Lagrange

③8 シャトー ラグランジュ 2019 ￥18,000

フランス / AOCサンジュリアン / カベルネソーヴィニヨン他
メドック格付け第3級のグランクリュワイン、サンジュリアン村に位置する歴史あるシャトー。
1980年代になり日本企業が所有、元々の秀逸なテロワールに加え、優秀な技術を持つ人材を集めると共に畑や蔵を改良し、人気のあるシャトーとなった。抜栓した直後は若さがあり、果実味とタンニンをダイレクトに感じるが、時間と共に味わいや香りの様々な変化を楽しむ事が出来る。

ch. Pape Clement

③9 シャトー パプ クレマン 2018 ￥26,000

フランス / AOCベサックレオニャン / カベルネソーヴィニヨン メルロー
メドック5大シャトーに数えられているシャトーオーブリオン、その対抗馬として今評価が上昇してきているのがこのシャトーパプクレマン。グラブ地区の中でも軽い砂利質土壌でメルロー率が高くカベルネソーヴィニヨンとほぼ1:1のセバージュ。その優雅でエレガントな味わいは比較的早め楽しめるようにデザインされている。

Ch. Montrose

④0 シャトー モンローズ 2013 ￥35,000

フランス / AOCサンテステフ / カベルネ・ソーヴィニヨン他
サンテステフ村の最高の立地にあり濃厚で力強いワインを生み出すシャトー。中世からクラレット（典型的なボルドーワインの意）として、特にイギリスに愛されていた。
メドック2級格付けワインの中でも特にパワフルで上質なステーキと合わせたい。

Vega Sicilia Valbuena 5ano

④1 ベガシシリア バルブエナ 2009 ￥40,000

スペイン リベラ・デル・ドゥエロ / テンプラニーニョ メルロ
スペイントップワイナリーであるベガシシリアのスタンダードキュベ。ワイナリーで5年の熟成を経てリリースされ凝縮した果実味、磨かれたタンニン、豊かな樽の香り
ドライチェリーや木々のニュアンスなど様々な要素がバランスよく溶け込んでいる。
まさに理想的な味わいで、ワインラヴァーなら必ず飲んで頂きたい珠玉の1本。

Opus One

④2 オーパス・ワン 2018 ￥100,000

カリフォルニア / カベルネ・ソーヴィニヨン他
豊かなアロマを醸し出すアメリカのプレミアムワインの代表格。力強いテクスチャーを伴うクリーミーでシルクのような口当たり。甘美なタンニンと美しい酸が完璧な調和。

その他グランクリュ等もございます。詳しくはスタッフにお声掛け下さい。

White Wine

表示価格は税込となります。

Naia

⑪ ナイア 2022 ￥7,000

スペイン / DOルエダ / ベルデホ

スペインを代表する伝説的レストランのエルブジヤカンロカでオンリストされていた実力派ワイン。ドライで様々な料理に寄り添えるよう作られているが、特にさっぱりとした前菜にはよく合う。さわやかな柑橘系の香りが心地の良い余韻を残す。

Domaine du Salvard Cheverny

⑫ ドメーヌ ドゥ サルヴァ シュベルニー 2021 ￥8,000

フランス / ロワール / ソーヴィニヨンブラン他

ソーヴィニヨンブランに少量のシャルドネをブレンドし、バランスの良い味わいフレッシュな柑橘系の香りが先行し、その後に白系果実や花の香りが時間と共に漂うアロマ感とフルーティーさが調和しており、優しい酸味と適度な苦味が料理に寄り添う

Chablis Saint-Antoine Fut de Chene

⑭ シャブリ サンアントワーヌ フェットデシェーヌ 2022 ￥10,000

フランス / AOCシャブリ / シャルドネ

フルーティーだが樽熟成によるコクもある。シャブリ本来のミネラル感もしっかりと表現されており厚みのある味わいはバターを使った魚介のソテー物に合わせやすいまろやかさと繊細さ、エレガンスと力強さを兼ね備えた完成度の高い仕上がり。

Pieroth Blue Auslese

⑮ ピーロートブルー アウスレーゼ 2019 ￥11,000

ドイツ / ナーエ / リースリング

古き良きドイツワインの王道ともいえるこのワインは、十分に熟したぶどうを丁寧に仕込み、まるで柑橘系やピーチなど複数の果実を凝縮させたような味わいと香り。甘口かつしっかりしたボディだが後味はしつこくはなく飲みやすい、ピーロート社が手掛けるオリジナルエチケットの中でも入手困難かつハイクオリティ。

Alto De Cantenac Brown

⑯ アルト ド カントナック ブラウン 2018 ￥12,000

フランス / AOCボルドー / ソーヴィニヨンブラン セミヨン

メドック格付け3級のシャトーカントナックが手がける典型的なボルドーの白。グリーンがかかった淡いイエロー、柑橘系フルーツやハーブ、アロマ感のあるフレッシュな味わい。ミネラル感も適度にあり引き締まったボディなので合わせる料理を選ばない。

Marienburg Falkenlay Clemens Busch

⑰ マリーエンブルク ファルケンライ クレメンズブッシュ 2015 ￥14,000

ドイツ / モーゼル / リースリング

ドイツのモーゼルで作られる特級ワイン。辛口でスッキリとしている高貴な味わい。アタックは幾層にも重なる白系果実や花の香りがポリュームを感じさせるが、後には残らず全く料理の邪魔をしない。リースリング特有のオイリーさも非常に完成度が高い。ドイツワインは甘口だけではなく、こんなにも高品質な辛口もあったのかと感動する。

Meursault Cuvee Charles Maxime Latour Giraud

⑱ ムルソー キュベ シャルル マキシム ラトゥールジロー 2021 ¥20,000

フランス / AOC ムルソー / シャルドネ

輝きのある、澄んだ明るい金色。白い花の香りリンゴの香りがまず感じられ、アーモンドの香りが続く。豊かでなめらかなバランスのとれた味わい。エレガントでありながら力強さも秘めており、余韻も長く高級感のある品のいい果実味が秀逸。ドライでさわやかな味わいだが濃厚さもある為、冷前菜からバターを使ったソテー物までバランスよく料理に寄り添ってくれる。

Puligny-Montrachet Les Reuchaux Maisnn Chanzy

⑳ ピュリニーモンラッシュェ レルショー メゾンシャンジエ 2022 ¥26,000

フランス / AOC ピュリニー・モンラッシュェ / シャルドネ

輝きのある淡い金色。アーモンド、スイカズラ、エキゾチックなフルーツなど様々な香りが感じられる印象的なブーケ。味わいは、上品さと濃縮さが際立つ。白や黄色の果実の香りにアーモンドやハニーなどが絡み合ったアロマ。口当たりまるやかで余韻も長く、スパイスのニュアンスが舌に軽やかに残る。

Corton-Charlemagne Doudet-Naudin

㉑ コルトン-シャルルマーニュ ドゥデノーダン 2020 ¥50,000

フランス / AOC アロクス・コルトン / シャルドネ

非常に澄んだ薄い金色。柑橘系フルーツ、トロピカルフルーツ、白い花、ナッツ系と様々な香りが複雑に絡み合っており、時間の経過とともに深みを増していく。ミネラル感、豊潤さ、生き生きとした味わい、上品さなど様々な特徴を味わうことができ、余韻も長い。



星ぎきのワインについて…

星ぎきでは、お料理に合わせたワインを取り揃えております。

フランスを中心に、ワインの生産者や信頼できるインポーターから直接仕入れ、定温輸送後ワインセラーで保管しております。

ご注文の際には是非スタッフにお声かけください、お料理やお客様の好みに合わせてチョイス致します。



Sparkling

表示価格は税込となります。

Cava Ab Origen Brut

①カヴァ・ABオリジン・ブリュット ￥6,000

スペイン / DOカヴァ / マカベオ チャレロ他

白い花やフレッシュな果実の香り、酸味と甘みのバランスが良い。味わいはリッチだが香りはチャーミングで重すぎない。華やかなお食事の幕開けに最適な一本。

Mare Gran Reserva

②マーレ グランレゼルバ ￥8,000

スペイン / DOカヴァ / チャレロ他

69か月熟成のブリュットは濃密で複雑な味と香りで熟したフルーツを思わせる。余韻も長く力強い。

Charles de Cazanove Brut

③シャルル・ド・カザノーヴ・ブリュット ￥12,000

フランス / AOCシャンパーニュ / ピノノワール・シャルドネ

一番搾りの果汁のみを使用したこだわりのシャンパーニュ。輝きのある麦わら色に、きめ細かな泡立ち、シトラスのアロマ、熟した赤い果実とトーストの香り。シャルル・ド・カザノーヴの持つ典型的な特徴が端的に表現されており、アペリティフに最適。

Charles de Cazanove Brut Rose

④シャルル・ド・カザノーヴ・ブリュット・ロゼ ￥14,000

フランス / AOCシャンパーニュ / ピノノワール・シャルドネ

美しく淡いサーモンピンク、シャルドネのエlegantなフレッシュ感とピノノワールのチェリーのような風味のコンビネーションが絶妙。シャルル・ド・カザノーヴ社は、2017年国際ワインコンクール（IWC）でグランプリを獲得しました。

Louis Roederer Collection

⑤ルイロデレール コレクション ￥18,000

フランス / AOCシャンパーニュ / シャルドネ・ピノノワール

1776年設立の老舗シャンパーニュ「手仕事の芸術品」と称される丁寧なシャンパーニュ造りを守り続けているメゾン。柑橘系果実や熟した果実の香り、味わいはまるやか。古くからワイン好きに愛されており、今でも世界トップクラスのシャンパーニュメゾン。

Stradivarius

⑥ストラディバリウス ￥24,000

フランス / AOCシャンパーニュ / シャルドネ・ピノノワール

熟したフルーツ、クルミやアーモンドの香り豊か。力強くもコクのある余韻は秀逸で、まるでストラディバリウスという名器が奏でる交響曲のように芳醇な香りと複雑な味わいが美しく調和。シャルル・ド・カザノーヴ社のスペシャル・キュヴェ。

Don Perignon Vintage

⑦ドン・ペリニヨン ヴィンテージ 2008 ￥50,000

フランス / AOCシャンパーニュ / シャルドネ・ピノノワール

高級シャンパーニュの代名詞ともいえる商品だが、その高い評価に比べ続ける品質を持つ。細かく力強い泡と、しっかりとした辛口でありながらフルーティーで料理の邪魔をしない味わい。グットヴィンテージの2008は特に質が高くおすすめ。