

様

2009年末年始を彩るワイン“BEST 4”



株式会社のむら本店

T E L (0586) 75-3271・3272

F A X (0586) 75-3273

<http://www.nomura-honten.co.jp/>

★サンテロ ピノ・ロゼ

イタリア ロゼスパークリング

『神の雫』に登場した“ピノ・シャルドネ”の
ロゼ・スパマンテが新発売 ～その名も“ピノ・ロゼ”。
ショッキングピンクのエチケットが年末のパーティシーンを華やかに演出。

ピノ・ビアンコ種とピノ・ネロ種を用いてつくられた本格的な辛口ロゼスパークリングワイン、その名も「ピノ・ロゼ」。
キレイなピンクの泡立ち！ 摘んだばかりのラズベリーやフランボワーズ、チェリーを思わせるフレッシュな香りと、フルーティーな味わいとソフトなアフターフィニッシュ！ が人気！ スタイリッシュなラベルと本格的な味わい。



- 【商品コード】 12039
- 【ワイナリー】 サンテロ社
- 【ワイン名】 サンテロ ピノ・ロゼ
- 【分類】 ロゼスパマンテ
- 【品種】 ピノ・ビアンコ70%、ピノ・ネロ30%□
- 【国】 イタリア
- 【地方】 ピエモンテ
- 【ヴィンテージ】 NV
- 【内容量】 750ml
- 【アルコール度数】 11.55度
- 【希望小売】 ￥1,400
- 【納価】 ￥1,020

★ボーモン・デ・クレイエール グランド・レゼルヴ・ブリュット

フランス シャンパーニュ

3,000円台では最高クラスのシャンパーニュ！
クール・ド・キュヴェ(一番搾りを更に精製)を約40%も使用した贅沢さ。

(NV)コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル09 金賞 / コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル07 金賞
チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァンド・ブライ・ブール07 金賞

ボーモン・デ・クレイエールのシャンパーニュを特徴づけるのは“キュヴェの神髄”と呼ぶべき「クール・ド・キュヴェ」(ハートのキュヴェ)の存在。特別な設備と手間がかかるために、今ではほとんど誰も使わなくなったこの幻の搾汁は一般に“キュヴェ”と呼ばれる第一搾汁の、わずか半分しか得られません。ボーモン・デ・クレイエールでは驚くべきことに全てのラインナップにクール・ド・キュヴェが使われています。フルーティでまろやかな優雅さが際立つ、きめ細かな泡立ちのシャンパーニュ。熟した果実のアロマと柑橘類のフレッシュな風味が心地よく、後味はすっきりとしています。



- 【商品コード】 7940
- 【ワイナリー】 ボーモン
- 【ワイン名】 ボーモン・デ・クレイエール グランド・レゼルヴ・ブリュット
- 【分類】 シャンパーニュ
- 【品種】 ピノ・ムニエ 60%/シャルドネ 25%/ピノ・ノワール 15%
- 【国】 フランス
- 【地方】 シャンパーニュ地方
- 【ヴィンテージ】 NV
- 【内容量】 750ml
- 【アルコール度数】 12.37度
- 【希望小売】 ￥4,600
- 【納価】 ￥3,365

★エトナ・ロッソ テッレ・ネレ 2008

イタリア 赤ワイン

「エトナは地中海のブルゴーニュワインである」。
あのモダン・バローロの造り手(バローロ・ボーイズ)を束ねていた
マルコ・ディ・グラツィア氏作。
ピノワール好きには、興味深い1本。

「テッレ・ネレ」は、あのモダン・バローロの造り手(バローロ・ボーイズ)を束ねていたマルコ・ディ・グラツィア氏がシチリアで立ち上げたワイナリー。畑の場所は「シチリアの中で屈指のテロワールを持つ」といわれるエトナ火山周辺。エトナ周辺はフィロキセラに犯されていない樹齢の高いブドウの樹を見つけることのできる唯一の土地で、火山の噴火の影響を受けているため、多様で特殊な土壌となり、ブルゴーニュ地方と似たフィネス感のある畑ごとに個性的なワインが生まれます。オーナーのマルコ・ディ・グラツィア氏が「エトナは地中海のブルゴーニュである」という言葉通り、ブルゴーニュのピノワールを思わせる非常にエレガントなワインです。樹齢はなんと60～80年もの。ガーネットがかかったルビーレッド。濃厚な香りでフルーティーでスパイシー。ミネラル感がたつぷり。心地よいパワフルな味わいで洗練されています。バランスよく、繊細でシルキーなタンニンがたまりません。



※写真のラベルは2007年です。

【商品コード】 964
【ワイナリー】 TERRE NERE テッレ・ネレ
【ワイン名】 エトナ・ロッソ
【分類】 赤ワイン
【品種】 ネレツロ・マスカレーゼ
【国】 イタリア
【地方】 シチリア
【ヴィンテージ】 2008
【内容量】 750ml
【アルコール度数】 14度未満
【希望小売】 ¥2,600
【納価】 ¥1,880

★カヴァ・ムッサ・ブリュット ヴァルフォルモッサ

スペイン カヴァ(スパークリング)

1,000年以上の歴史を持つ生産者。

ワイナリーのモットー“偉大なワインは、熟練した人間の根気強い手を要す”、
瓶内熟成期間18ヶ月間、単一年度のブドウ品種だけを使用する贅沢さ。

ヴァルフォルモッサは、カヴァの代表的産地のカタールニャ州で1,000年以上の歴史を誇る生産者。現在のオーナーのジョゼップ・ドメネ3世は、≪偉大なワインは熟練した人間の根気強い手を要す≫というモットーを掲げています。生きいきとした活発な泡立ち。しっかりとした熟した果実のコクと酸味のバランスが絶妙で、後味にまろやかさが残るドライな口当たりのスパークリング。熟成期間はシャンパンの法定熟成期間を超えた18ヶ月(通常、12ヶ月～15ヶ月間の瓶内熟成が一般的)の本格派。キレのある辛口で、注いだ瞬間の泡は勢い良く、色合いはキラキラした淡い黄色。最初、グレープフルーツやライムのような爽やかな香りから徐々にフルーティで優しい香りになります。泡の継続時間は結構長く、泡も細やかで、カヴァの中でも、品質はバツグンです。



【商品コード】 5041
【ワイナリー】 ヴァルフォルモッサ
【ワイン名】 カヴァ・ムッサ・ブリュット
【分類】 カヴァ
【品種】 マカベオ35%・チャレツロ30%・バレリヤーダ35%
【国】 スペイン
【地方】 カタールニャ州・ペネデス地区
【ヴィンテージ】 NV
【内容量】 750ml
【アルコール度数】 11.5度
【希望小売】 オープン
【納価】 ¥980