



Photo by Masahiko Takeda



今夜味わう
通好みのワインは
千疋屋のカーヴから

ソムリエ セレクション2022
France/South Africa



LIVING WITH FRUITS
SEMBIKIYA
FRUITS
JOURNAL
NIHONBASHI FLAG SHOP

Special Feature About Wine 16th



SIAA
ISO 22196
抗菌加工
無機抗菌剤・印刷
印刷面
JP0122597X00011

Special Feature About Wine 16th ソムリエ セレクション2022 France/South Africa

contents

3～5

FOOD&WINE おすすめ白ワイン
BEST WHITE WINE

6～8

FOOD&WINE おすすめ赤ワイン
BEST RED WINE

9

DESSERT WINE

10～11

CHAMPAGNE

千疋屋総本店で取り扱う
数々のワインやシャンパーニュの中から
食卓をより華やかに
お料理に寄り添う お品を選びすぎりました

造り手のこだわりや
豊かな自然に囲まれたワイナリーが思いうかぶような
美しい味わいのワインをお楽しみください

「ソムリエセレクション2022」では
ワインのご紹介に加え 相性の良いお料理もご紹介しております
お客様のスタイルやお好みのお食事に合う
最高のマリアージュを見つけてください

Delicious wine and food from Sembikiya

FOOD & WINE



Château Haut Colomblanc

シャトー オー コロンビエ ブラン

750ml:税込2,530円

醸造元: シャトー オー コロンビエ

産地: フランス ボルドー

プルミエ コート ド ブライ 地区

使用品種: ソーヴィニヨン ブラン70%、

ミュスカデル20%、セミヨン10%

味わい: 辛口

相性の良い料理: しめ鯖など魚の酢漬

畑は高い丘にあり日照条件に恵まれ、ジロンド川河口の素晴らしい夕日を望むことが出来ます。この地区はマルゴーやサンジュリアンの対岸に位置し、ワインはこれらの村と同じく非常にエレガントで若いうちから美味しく飲めるのが特徴です。栽培から醸造まで自然の摂理を大切に、サステナブルなワイン造りを行っています。香りは柑橘系果実やヨード、ツゲなど複雑な要素がたっぷりと広がります。味わいはアタックに火打石のニュアンスのあるミネラルが感じられ、柑橘系果実の爽やかな酸味とジューシーさのバランスが良く、非常に心地よく感じられます。



Rully Blanc 1er Cru Molesme

リュリー ブラン プルミエ クリュ モレム

750ml:税込5,720円

醸造元: ドメヌ ジャン バチスト ポンソ

産地: フランス ブルゴーニュ リュリー村

使用品種: シャルドネ100%

味わい: 辛口

相性の良い料理: チキンのクリームソース煮など

1954年に現当主の祖父によって設立された家族経営のドメヌです。彼の造るワインは、「まるで人柄を写しているかのようにピュアで凛とした華やかさがある」とヨーロッパの評論家らから高い評価を受けています。洋ナシ、白桃などの華やかで複雑なアロマが魅力的で、空気に触れるにしたがって胡椒などの繊細なスパイス、アカシアのハチミツ、マーマレード、ミネラルの香りを放ちます。口当たりはアロマを裏切ることなくコクがありオイリーで、甘美かつフレッシュな果実味が味覚を刺激します。豊かなミネラル感が心地よく、エネルギー感ながら丸みを帯びた味わいです。



WHITE WINE



タスマニアサーモンのマリネ
(Restaurant "WINE&DINING DEMETER" Menu)



アワビのバター焼き マッシュルーム、ベーコン、アスパラガスのソテー、黒胡椒ショウユバターソース
(Restaurant "WINE&DINING DEMETER" Menu)



The Galvanised Chardonnay

ザ ガルヴァナイズド シャルドネ

750ml:税込5,280円

醸造元: Hogan ワインズ
産地: 南アフリカ ステレンボッシュ
使用品種: シャルドネ 100%
味わい: 辛口
相性の良い料理: タコのカルパッチョなど

2014年ヴィンテージが初リリースの新星ワイナリーですが、すでに様々な有名ワイン専門紙やジャーナリストから高評価を受けており、ステレンボッシュにおける大注目株です。アロマにはレモンの皮や核果の果実、アーモンドやほのかなバニラ香があり、非常に複雑で魅力的です。果実味の凝縮感と美しい酸味のシルエットが感じられ、僅かな塩味とオーク樽のニュアンスを伴うエレガントな余韻が長く続きます。



Cuvee Schiste Blanc

キュヴェ シスト ブラン

750ml:税込8,800円

醸造元: ドメヌ デザルドワジュール
産地: フランス サヴォワ地方
使用品種: ジャケール40%、
ルーサヌヌ30%、ピノグリ20%、
モンドゥーズ ブランシュ10%

味わい: 辛口
相性の良い料理: チーズフォンデュなど

モンブランを見渡せるスイス国境に隣接した、サヴォワ地方の小規模ドメヌです。畑の歴史をたどるとローマ時代にまで遡ります。1998年に数人の情熱溢れる青年たちの手により畑は再生し、現在ではフランスの有力生産者の一人として高い評価を受けています。パリの数々の星付きレストランで使用され、ふんわりとしながらも旨味がこみあげてきます。



Shablis Grand Cru Bougros

シャブリ グラン クリュ ブーグロ

750ml:税込10,450円

醸造元: ドメヌ シャルリー ニコル
産地: フランス ブルゴーニュ
シャブリ地区 フレイ村
使用品種: シャルドネ100%
味わい: 辛口
相性の良い料理: スモークサーモンなど

伝統的な醸造方法を継承して、テロワールの滋味をそのままボトルングしたようなピュアなシャブリを作っています。フランス国内の数々の名だたるレストランで取り扱われていることが、その高品質を証明しています。柑橘系のフルーツや繊細な花の香りが特徴的で、エキゾチックなニュアンスも伴い、エレガントで複雑なアロマを感じます。非常にミネラル豊富で、グランクリュのすべての特徴を備え、完熟した果実味豊かな力強い仕上がりシャブリです。



Perdeblokke Sauvignon Blanc

パルダブロッカ ソーヴィニヨン ブラン

750ml:税込4,620円

醸造元: クライン コンスタンシア
産地: 南アフリカ、コンスタンシア地区
使用品種: ソーヴィニヨン ブラン100%
味わい: 辛口
相性の良い料理: 唐揚げ

ワイナリーの歴史は非常に長く1685年まで遡ります。コンスタンシア山の標高200~220mにあり、東向きで日当たりが強すぎない急斜面で原料となるブドウが栽培されています。6億年もの前の細かく砕けた花崗岩と強い粘土質で、唯一無二の味わいを生み出します。アロマは数種類の爽やかな柑橘系とほのかにライムの皮のニュアンスがあり、最上級のロワールの区画を彷彿とさせます。味わいはアタックにしっかりと果実味があり、フレッシュかつ繊細な酸味が豊かで、クリーミーな余韻が長く続きます。



※オーク樽...ワインの発酵および熟成のための容器。樽の形状や大きさ、樽材の種類や質、中身の焼き方、使われた期間などで中に入れられたワインの味わいへの影響度合いが変わります。

※テロワール...ブドウの栽培に関わる気候条件や日当たり、土質などの栽培条件のこと。



THE BEST WHITE WINE



Chassagne Montrachet 1er Cru Les Champs Gains Blanc

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ レ シャン ガン ブラン
750ml: 税込15,400円

醸 造 元 : ドメヌ ジャン マルク モレ
産 地 : フランス ブルゴーニュ シャサーニュ モンラッシェ村
使 用 品 種 : シャルドネ100%
味 わ い : 辛口
相性の良い料理 : フォアグラのソテーやポークソテー、オマール海老料理など

シャサーニュモンラッシェの名門ドメヌ一族として名高い歴史を誇るモレ家一族がそれぞれ独立する形でしのぎを削る同村に、父から譲り受けた畑をもとに1981年に独立創業した、超実力派のジャン マルク モレ氏によるドメヌです。彼は創立当初からテロワールという概念へ深いこだわりを持ったワイン造りを行っており、1987年にはその年一番の造り手として雑誌の表紙を飾り、新生のスター・ドメヌとして一世を風靡しました。テロワールを鮮やかに表現した彼のワインはいずれも美しい酸による気高さと芳醇なふくよかさを兼ね備えており、じっくりと長いアフターへと続く、まさに伝統と洗練さを兼ね備え高く評価されています。

レ シャン ガンは、南東向きの穏やかな斜面の畑で、十分な日照時間を確保できます。また太古の昔に形成されたといわれる特異な水はけのよい土壌、様々な好条件によって最高の白ワインが生み出されます。白桃などの柔らかな実の果実やトースト香やミネラル香など、複雑で奥行きのあるアロマがたっぷりと感じられ、口当たりはふくよかでしっかりとしたテクスチャーがあり、豊かなミネラルと美しい酸が、芳醇な余韻へと広がります。世界中から愛される屈指の白ワイン銘醸地で、繊細で優しい口当たり、熟成を経て生まれる妖艶でリッチな味わいをお楽しみください。

※テロワール...ブドウの栽培に関わる気候条件や日当たり、土質などの栽培条件のこと。

※テクスチャー...ワインの質感、飲んだときの口当たりのこと。



WHITE WINE

Delicious wine and food from Sembikiya

FOOD & WINE



Château Haut Colombyer Rouge

シャトー オー コロンビエ ルージュ

750ml: 税込2,530円

醸造元 : シャトー オー コロンビエ
産地 : フランス ボルドー ポンピニャック村
使用品種 : メルロー54%、カベルネ フラン27%、
マルベック13%、プティ ヴェルド6%
味わい : フルボディ
相性の良い料理 : ミートローフなど

この地区はマルゴー村やサンジュリアン村などと同じく非常にエレガントで、若いうちから美味しく飲めるのが特徴です。アロマはカシスなどの熟した黒いベリー系の果実、スパイス、焙煎したてのコーヒー豆など非常に複雑で豊か。味わいはアタックが柔らかく、果実味と共に香りと同じ焙煎されたニュアンスが口中に広がり、アフターにはペロアのような舌ざわりの滑らかなタンニンが感じられ全体を引き締めています。非常にコストパフォーマンスの高いワインです。



Red Blend

レッド ブレンド

750ml: 税込4,620円

醸造元 : クライン コンスタンシア
産地 : 南アフリカ コンスタンシア
使用品種 : カベルネソーヴィニヨン44%、
シラーズ29%、マルベック15%、
プティヴェルド12%
味わい : フルボディ
相性の良い料理 : 赤身肉のステーキなど

当ワイナリーの起源となる「コンスタンシア エステート」の歴史は非常に長く、1685年まで遡ります。これは南アフリカで最初にワインが造られたのとはほぼ同時期で、まさにここがワイン造りの歴史の始まりの場所のひとつと言えるでしょう。アロマは深い赤色のベリー系果実やサンダルウッド(ビャクダン)のアロマなど、エキゾチックで豊かであり、エレガントな印象。味わいは幾重にも重なる複雑さをもつフルボディで、程よい酸と丸みを帯びビロードのような舌触りのタンニンがしっかりとしたストラクチャーを成しており余韻が長く続きます。



※ストラクチャー... 甘味、酸味、タンニン(渋み)、アルコールなどの要素で造られる、ワインの味わいの骨格のこと。



国産牛のサーロインステーキ 黒胡椒醤油ソース
(Restaurant "WINE&DINING DEMETER" Menu)



国産牛のビーフシチュー
(Restaurant "WINE&DINING DEMETER" Menu)



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

750ml:税込4,950円

醸造元:ドメヌ フランソワ カリヨン
産地:フランス ブルゴーニュ
ピュリニーモンラッシュ村

使用品種:ピノワール100%

味わい:ミディアムボディ

相性の良い料理:ローストビーフなど

『ブルゴーニュで最も偉大な50ドメヌ』に選出されている16代目当主フランソワ カリヨン氏は、できる限り自然の摂理に沿った栽培方法に目を向けてきました。ブルーベリー、ラズベリー、フランボワーズなどベリー系のアロマがとてもチャーミングな印象。味わいはとても若々しくジュシーで柔らかいタンニンとブラックペッパーのアクセントが絶妙なバランスを成しており、非常に上品にまとまっています。



Fixin Rouge Les Chenevières

フィサン ルージュ レ シュヌヴィエール

750ml:税込6,600円

醸造元:ドメヌ アルメル エ ジャン
ミシェル モラン
産地:フランス ブルゴーニュ
フィサン村

使用品種:ピノワール100%

味わい:ミディアムボディ

相性の良い料理:鴨のソテー オレンジソースなど

リュット レゾネでの栽培から環境への影響と持続可能性を考慮し、ビオディナミに転換しました。これによりテロワールをより一層表現できるようになり、素晴らしい凝縮感をワインにもたらししました。濃く深いルビー色で、果実味が豊かで骨組みがしっかりしており、タンニンが強く引き締まったスタイル。熟成するほどに豊かで芳醇なアロマが生まれタンニンが滑らかになり、素晴らしい繊細なワインへと変化していきます。



Château Haut-Marbuzet

シャトー オー マルビュゼ

750ml:税込9,900円

醸造元:シャトー オー マルビュゼ
産地:フランス ボルドー
サンテステフ村

使用品種:カベルネソーヴィニヨン50%、
メルロー40%、カベルネフラン10%

味わい:フルボディ

相性の良い料理:ラムチョップなど

芳醇な果実味と美しい酸を持つことから、ボルドー左岸で最もブルゴーニュ的と評されています。恵まれたテロワールによる凝縮した果実味と、程よい樽のフレーバーが融合し、独特の個性が育まれています。アロマはブラックベリー系果実、僅かにバニラ香。味わいは柔らかく練れたタンニンと芳醇な果実味が印象的です。美しい酸に支えられたしっかりとした骨格、長いテクスチャーを伴う余韻が感じられます。



Pinotage Reserve

ピノタージュ リザーヴ

750ml:税込9,900円

醸造元:ライクス
産地:南アフリカ タルパッハ

使用品種:ピノタージュ100%

味わい:フルボディ

相性の良い料理:タンドリーチキンなど

南アフリカ品種に特化し、特に高品質なものを厳選して醸造し、コスト度外視で自社セラーにて長期熟成させてからリリースするという独特のスタイルのため、ケープタウンやヨハネスブルクの高級ホテルやレストランなどで絶大な支持を得ています。外観は美しい茜色で、スパイスとダークカラーの果実のアロマが非常に豊かで、リッチな口当たりです。美しい酸に支えられた複雑な風味が何層にも重なり、タンニンはスムーズでシルキー、僅かにオーク樽のフレーバーを感じられ見事に調和をなしています。



※リュット レゾネ...土壌の状況を判断して、必要な時に化学肥料や農薬などを使用する減農薬農法のこと。

※ビオディナミ...有機農法に加えて、土壌や植物、生物はもちろん、天体の動きまでも反映した独特な栽培方法のこと。

※テロワール...ブドウの栽培に関わる気候条件や日当たり、土質などの栽培条件のこと。

※テクスチャー...ワインの質感、飲んだときの口当たりのこと。

※オーク樽...ワインの発酵および熟成のための容器。樽の形状や大きさ、樽材の種類や質、中身の焼き方、使われた期間などで中に入れられたワインの味わいへの影響度合いが変わります。



THE BEST RED WINE

RED WINE



Chateau Campillot

シャトー カンピヨ

750ml:税込3,630円

醸造元：シャトー カンピヨ

産地：フランス ボルドー メドック地区

使用品種：カベルネソーヴィニヨン48%、メルロー48%、
プティヴェルド2%、カベルネフラン2%

味わい：フルボディ

相性の良い料理：ビーフシチューやハッシュドビーフ、天婦羅など

サンジュリアンの不動の銘シャトー『シャトー プラネール デュクリュ』で、醸造と経営の責任者として名を馳せているジャン＝ドミニク ヴィドー氏が、2005年に友人のトリスタン ロゼ オルドン氏と共に設立した自身のドメーンです。自社畑は僅か9ヘクタールとボルドーではとても小規模な生産者ですが、地球環境に配慮したワイン造りを行っており、設立から僅か7年後の2012年ヴィンテージから『クリュ プルジョワ』に認定されました。モダンな手法を取り入れながらも、半世紀以上前の压榨機を用いるなど、確固とした哲学のもとワイン造りを行っており、スタイリッシュで官能的なフィネスを備え、一本芯の通ったクラシカルな赤ワインを生み出していると、世界中で高く評価されています。

アロマには、フレッシュな赤系果実と熟した果実がバランスよく組み合わせられてリッチな印象で、僅かにスモーキーなニュアンスが感じられ、アタックからとても豊かなタッチです。熟した果実の表現力がポリフェノールに広がり、すでによく溶け込んでいるタンニンがしっかりと骨格をなして、たっぷりの果実味が心地よいドライさを保ったままフィニッシュまでエレガントに連なります。「ボルドーらしさ」と持続力を兼ね備え、飲み飽きない魅力に溢れる、コストパフォーマンスの非常に高いボルドーワインと言えるでしょう。

※クリュ プルジョワ...ボルドー地方(メドック地区)で、ぶどうの品種、栽培法、醸造法、瓶詰の条件やシャトーの知名度などをもとに、フランス政府が認める公式な格付けのこと。

※フィネス...ワインの全体的な印象が与える上品さや優雅さ、繊細さのこと。

Authentic dessert wine

様々な逸話や神話的知名度を築き上げてきたコンスタンシア
300年以上たった今でも数々のワインコンクールでの受賞
多くのワイン愛好家から賞賛を受けています
惚れ惚れしてしまうほど魅力的な
珠玉のデザートワインをお楽しみください



350年以上の歴史を物語る 靴先のようにゆがんだボトルが印象的



クラインコンスタンシア マナーハウス

DESSERT WINE

高い糖度になるまでじっくりと生らした使用品種のミュスカド フロンティニャン



Vin de Constance

ヴァンド コンスタンス

500ml:税込14,850円

醸造元 : クライン コンスタンシア

産地 : 南アフリカ コンスタンシア

使用品種 : ミュスカド フロンティニャン 100%

味わい : 極甘口

相性の良い料理 : アップルパイやバニラアイスなどのデザートやフルーツ、ベトナムやタイなどのアジア料理、ブルーチーズなど

ワイナリーの起源となる「コンスタンシア エステート」の歴史は1685年まで遡ります。これは南アフリカで最初にワインが造られたのとはほぼ同時期で、まさしくここがワイン造りの歴史の始まりの場所のひとつと言えます。18世紀当時のボトルは全てハンドメイドで吹きながら形成していたため、ボトルの底が靴先のようにゆがんでいたものが多くあったため、あえて当時のままの形を再現したデザインを施しています。18世紀末から19世紀にかけて、ナポレオンやビスマルク、フランス王ルイフィリップ、イギリス王ジョージ4世などヨーロッパの王侯貴族が競って獲得しようとした珠玉のデザートワインです。外観は明るく黄金に輝く濃いイエローで、深く複雑なアロマには柑橘類の花、桃などの果実、セビリアオレンジのマーメレード、ハチミツ、バターなどのクリーミーなニュアンス、ジンジャーやフレッシュなナツメグなど魅惑的な香りが感じられます。味わいは非常にエレガントな口当たりで上品な酸味とリッチな果実味が完璧なバランスを保ちながら口いっぱいに広がります。

※6月中旬～下旬頃の入荷予定です。



CHAMPAGNE

「ロジェ クーロン」があるフランス シャンパーニュ地方 ヴリニー村の風景

Making eco-friendly champagne

シャンパーニュ地方では40年以上前から環境保護対策を実施しています
土や水といった大自然の力を活かしたワイン造り
それは自然と共生し 地域と共存していくこと
各区画が持つ本来の力を活かしながら
未来を考える造り手によって 質の高い
美味しいシャンパーニュを生み出しています



Champagne 1er Cru Brut Nature Esprit de Vignay

プルミエ クリュ ブリュット ナチュラル エスプリ ド ヴリニー

750ml:税込8,800円

醸造元:ロジェ クーロン

産地:フランス シャンパーニュ ヴリニー村

使用品種:ピノワール、ピノムニエ、シャルドネそれぞれ3分の1

味わい:辛口

相性の良い料理:帆立のグリルなど

モンターニュ ド ランス地区のヴリニー村に8世代続く造り手で創業1810年。現在は9代目のエリック&イザベル クーロン夫妻がその歴史を継承しています。美しく輝くゴールドで、柑橘類やアプリコット、ブルーンのコンポート、ドライフルーツ、白い花やアカシアのハチミツなどのアロマが繊細に折り重なりながら優雅に広がります。緊張感を伴うミネラルと果実味の均衡が素晴らしく、様々な要素を持つ風味がエレガントに口の中に広がり感性と食欲を刺激します。それぞれのキュヴェの表ラベルにはヴリニー村の地図が描かれていて、黒い区画がドメーヌの自社畑で、それぞれのキュヴェに用いられた区画が金色で示されています。



Champagne Cuvée Réservee Brut Blanc de Blancs

キュヴェ レゼールヴ ブリュット ブランド ブラン グラン クリュ

750ml:税込7,700円

醸造元:アサイー ルクレール エフィス

産地:フランス シャンパーニュ アヴィーズ村

使用品種:シャルドネ 100%

味わい:辛口

相性の良い料理:白身魚のボワレなど

1899年にコート デブラン地区のアヴィーズ村に設立されたメゾンで、100年以上の歴史を誇る生産者です。現在は4代目のパスカル アサイー氏とヴァンサン アサイー氏の兄弟が中心となり、持続可能な栽培、醸造方法を構築し運営にあたっています。伝統的なシャンパーニュ製法に重きをおき、昔ながらの木製垂直圧搾機を使用して約10万本あるストックの動瓶は手作業で行っています。『アサイー』が生み出す繊細な酸とミネラル溢れる渾身の「アヴィーズ」をお楽しみ下さい。非常に泡が細かく魅惑的な香りにあふれ、バランス良く余韻の長い味わいです。ドサージュは少なめですが、コクとうまみを感じられる味わいに仕上がっています。

※ドサージュ...泡をつくるための二次発酵で発生した酵母などのオリを取り除く作業を終え、さらに糖度を調整する作業のこと。





W I N E & D I N I N G D E - M E T E R

東京都中央区日本橋室町2-1-2 日本橋三井タワー2階

TEL 03-3241-1630

営業時間 11:00～14:00 (L.O.14:00)

17:30～21:00 コースメニュー (L.O.19:30)

アラカルト (L.O.20:00)



お席、コースのご予約はこちらから



NIHOMBASHI
千疋屋 総本店
T O K Y O 1 8 3 4

東京都中央区日本橋室町2-1-2 日本橋三井タワー1階

TEL 03-3241-0877

営業時間 10:00～18:00



公式ホームページはこちらから



掲載商品について

※掲載商品のヴィンテージは販売時と異なる場合がございます。予めご了承ください。

※掲載商品は単品での販売に加えて、化粧箱入りや桐箱入りなど、贈り物用にお包みも承っております。お気軽にご相談ください。

※承りの混雑状況により、ご希望の日時にお届けできない場合がございます。 ※少量生産の銘柄もあるため、売り切れの際はご容赦ください。

※弊社では、未成年へ酒類の販売は致しません。 ※掲載している料理は、千疋屋レストラン ワイン&ダイニング デーメテルのディナーメニューです。一部事前予約メニューがございます。メニューについてのお問い合わせは、レストランに直接お問合せください。

※感染症の影響により営業時間の変更、またアルコールの提供を中止させていただく場合がございます。予めご了承ください。

※写真はイメージです。

LIVING WITH FRUITS

SEMBIKIYA
F R U I T S
J O U R N A L

NIHONBASHI FLAG SHOP

Special Feature About Wine 16th