



CALIFORNIA BY THE GLASS

ROTI ROPPOGI MAY-AUGUST 2012

Whites

125ml glass

- 1. Pine Ridge Chenin Blanc-Viognier 2011** 1.000
This unique blend of 79% Chenin Blanc and 21% Viognier received 90 points and a coveted "Top Value" award from Robert Parker. Wonderfully crisp and elegant, with fresh melon, flowers, and peach aromas and a zesty long finish.
Drink with: Spicy Thai Shrimp Salad or Tuna Tartare
- 2. Seghesio Russian River Valley Arneis 2011** 1.200
What happens when Arneis, one of the classic Northern Italian white wine varietals, is planted in the Russian River Valley? Think loads of citrus blossom and green apple flavors with great weight and a long crisp finish. Super food-friendly and "shockingly good" says Parker.
Drink with: Crab Cakes or Homemade Ravioli
- 3. Bonny Doon Central Coast Albarino 2010** 1.200
Randall Grahm loves unique varietals, not to mention challenges, so planting Spain's notoriously acidic Albarino grape in California was right up his alley. Crisp indeed, but mellowed by the Central Coast's sunshine. Wonderful notes of orange skins and peach oil.
Drink with: Mediterranean Mezze or any salad
- 4. Brander Purisima Sauvignon Blanc 2009** 1.100
Fred Brander is regarded as the King of Santa Barbara Sauvignon Blanc. Purisima vineyard is farmed biodynamically, and the result is hauntingly evocative of Didier Dagueneau's efforts in Sancerre, which is no surprise since they were friends and collaborators.
Drink with: Tasmanian Oysters!
- 5. Villa Mt Eden Bien Nacido Vineyard Chardonnay 2007** 1.000
Classic old-school Chardonnay from the premier Pinot/Chardonnay vineyard in Santa Barbara. Rich and buttery, with a nice hint of oak and a long lingering finish. Wins every blind tasting contest in its category!
Drink with: Crab Cakes or Rotisserie Chicken

Reds

125ml glass

- 6. Villa Mt Eden Bien Nacido Vineyard Pinot Noir 2007** 1.400
This delicious Pinot – from Santa Barbara's best vineyard – offers strawberry, cherry and toffee notes and silky tannins and a long, berry fruit finish.
Perfect with: Wild Atlantic Salmon
- 7. Thackrey Pleiades XX** 1.500
Pleiades is a mind-bending blend from Sean Thackrey, one of California's most mystical winemakers. Lot XX includes Sangiovese, Mourvedre, Syrah, Viognier, and Pinot Noir. Think of sweet black cherries, incense, and spice box notes, along with a bit of pepper and earth. Savory, delicious, and seductive, this wine makes you think.
Drink with: Grilled Lamb Chops, or by itself!
- 8. Villa Mt Eden Ancient Vines Zinfandel 2007** 1.000
If there were a vinious equivalent of "Girls just want to have fun", Zinfandel would be it. Jammy and spicy and the perfect match for anything from the grill.
Drink with: Any Roti Burger
- 9. Valentine Vineyards Cabernet Sauvignon 2003** 1.400
Mr. Valentine is one of the top grape growers in the far northern end of the Alexander Valley, but every year he makes a few barrels of wine for himself and a few friends. We were lucky to find this perfectly aged parcel of classic Cabernet.
Drink with: Grilled Steak or Rotisserie Chicken
- 10. Atalon Napa Valley Merlot 2004** 1.400
We have been searching high and low for a Merlot which combines the sophistication of Bordeaux with the plushness of California's sunshine, and when we tasted the '04 Atalon we knew we'd found it. Think spice, cherries, and mocha with great depth and length.
Drink with: Grilled Steak and Lamb

Stickies

60ml glass

- 11. Bonny Doon Vinferno 2008** 1.200
Great acidity offsets the sweetness of this late harvest beauty made from 51% Grenache Blanc and 49% Roussanne.
Drink with: Perfect pudding wine.
- 12. Dashe Late Harvest Zinfandel 2008** 1.200
Dessert wines aren't often red, but when the occasion involves chocolate, or cigars (or both), nothing else will do!
Drink with: Chocolate or Cigars

Flights

3 x 60ml glass

A great way to taste 3 different wines together as a tasting set

1.600

Explore how they each work off each other and with our food. Please choose any 3 whites or any 3 reds to build your own private wine tasting experience
Not available for use with sparkling or dessert wines.



カリフォルニアワイン バイザグラス ロティ六本木 2012年5月～8月

Whites

125ml glass

- 1. Pine Ridge Chenin Blanc-Viognier 2011** 1.000
パイン・リッジ シュナンブラン・ヴィオニエ
この79%シュナンブラン、21%ヴィオニエのユニークなブレンドは、素晴らしいキレ、フレッシュメロンや花、ピーチのエlegantなアロマと、風味のある長いフィニッシュの白ワインです。日常的に楽しめる価格で価値のあるワインとして、ロバートパーカーのトップバリューアワードで90ポイントの高得点を獲得しました。
おすすめ相性:スパイス・タイシュリンプサラダ、マグロのタルタル
- 2. Seghesio Russian River Valley Arneis 2011** 1.200
セゲシオ ロシアン・リヴァー・ヴァレー アルネイス
北イタリアで古くから造られているアルネイスをロシアン・リヴァー・ヴァレーで栽培したらどんなワインになるでしょう?たかさんのシトラスの花と、程良い重たさを添える果実味のフレーバー、キレのある長い余韻を持ち合わせるフードフレンドリーな仕上がりになりました。ロバートパーカーも「恐ろしく良いワインである」とコメントしています。
おすすめ相性:クラブケーキ、自家製ラビオリ
- 3. Bonny Doon Central Coast Albarino 2010** 1.200
ボニー・ドゥーン セントラル・コースト アルバリニョ
ユニークなブドウが好きな事で知られているワインメーカーのランドル・グラムは酸が強い事で有名なスペインのブドウをカリフォルニアで育てたらどうなるか...と考えました。そしてオレングスキとピーチオイルのノート、スッパリしているのにたっぷりの太陽で育てられた柔らかな印象を併せ持つ、ワインを造り上げました。
おすすめ相性:地中海風プレート、サラダ各種
- 4. Brander Purisima Sauvignon Blanc 2009** 1.100
ブランダー プリシマ ソーヴィニョン・ブラン
フレッド・ブランダーは、サンタ・バーバラでソーヴィニョン・ブランを作らせたら右に出る者はいないと言われる程、有名な造り手です。ピオ・ディナミを用いた手法のこのプリシマヴィンヤードはディエ・エ・ダグノーがサンセールで尽力した手法と重なりますが、友人であり、協力しあってきた二人とわかれば、それも納得です。
おすすめ相性:タスマニア産オイスター
- 5. Villa Mt Eden Bien Nacido Vineyard Chardonnay 2007** 1.000
ヴィラ・マウント・エデン ビエン・ナシド・ヴィンヤード シャルドネ
サンタ・バーバラで高品質なピノとシャルドネをクラシックスタイルで造り続けているワイナリー。カリフォルニアらしいオークのヒントと果実味溢れる味わい。この土地ならではの冷涼な風がボリュームを引き締めて、長い余韻を造り出しています。ブラインドテイastingでも常連のクオリティを持つシャルドネです。
おすすめ相性:クラブケーキ、ロティサリーチキン

Reds

125ml glass

- 6. Villa Mt Eden Bien Nacido Vineyard Pinot Noir 2007** 1.400
ヴィラ・マウント・エデン ビエン・ナシド・ヴィンヤード ピノ・ノワール
ストロベリーとチェリー、トフィーのノートとシルキーな優しいタンニン。ベリー系フルーツを感じる長い余韻。サンタ・バーバラから届いた最高のピノ・ノワールです。
おすすめ相性:サーモンのグリル
- 7. Thackrey Pleiades XX** 1.500
サッカリー プレアデス XX
カリフォルニア1,2を争うミステリアスなワインメーカー、ショーン・サッカリーによるハツとするようなプレアデスXX(20)。今回のブレンドはサンジョベーゼ、ムールヴェドリ、シラー、ヴィオニエ、ピノ・ノワールとなりました。ブラックチェリーの甘い香りとかすかにベッパや大地を思わせる色々なスパイスの香り。味わい深く、魅惑的で、一口飲んだら味わいの向こう側を探究したくなるようなワインです。
おすすめ相性:ラムチョップ、又はこのワインだけでも十分に味わえます。
- 8. Villa Mt Eden Ancient Vines Zinfandel 2007** 1.000
ヴィラ・マウント・エデン アンティーク・ヴァインズ ジンファンデル
どんなグリル料理にもぴったり合う程良いジャムの様な果実味とスパイスのアクセントで飲み飽きる事なく楽しむ事ができます。“Girls just want to have fun”の様な元気いっぱい女の子に赤い小道具を持たせるとしたらこのジンファンデルがぴったりかもしれません。
おすすめ相性:ROTIのハンバーガー各種
- 9. Valentine Vineyards Cabernet Sauvignon 2003** 1.400
ヴァレンタイン・ヴィンヤーズ カベルネ・ソーヴィニョン
アレキサンダー・ヴァレーの先、メンドーシノの有名ブドウ栽培家として知られるヴァレンタイン氏が著名ワイナリーに供給する傍ら、最高のブドウを使用し自ら手掛けるワイン。長い樽熟と瓶熟を経て、果実味溢れるパワフルな味わいを深い洗みと酸味が支える完璧なスタイルに仕上がっており、まさに今から飲みごろのクラシックなカベルネです。
おすすめ相性:グリルステーキ、ロティサリーチキン
- 10. Atalon Napa Valley Merlot 2004** 1.400
アタロン・ナパ・ヴァレー メルロー
ボルドーの洗練さと、カリフォルニアの太陽を併せ持つメルローを長い事探して続け、ついにこのメルローに辿りつきました。スパイス、チェリー、モカの深く長い余韻。この2004年は偶然発見された貴重なヴィンテージ・ストックです。
おすすめ相性:グリルステーキ、ラムチョップ

Stickies

60ml glass

- 11. Bonny Doon Vinferno 2008** 1.200
ボニー・ドゥーン ヴァン・フェルノ
グルナッシュ・ブラン51%ルース・サンヌ49%の影干しブドウから造られた、甘さを際立たせる素晴らしい酸を持つ美しいデザートワイン。
おすすめ相性:このワインがそのままデザートになります。
- 12. Dashe Late Harvest Zinfandel 2008** 1.200
ダッシュ・セラーズ レイト・ハーヴェスト ジンファンデル
デザートワインと聞いて思い浮かべるのは白ワインという方も多いかもしれませんが、しかし、チョコレートやシガーと合わせるならば、絶対この赤です!
おすすめ相性:チョコレート又はシガー

Flights

ワインフライト(ティastingセット)

3 x 60ml glass

お好みの白3種、又は赤3種をお選びになり、味わいの違いやお料理との相性をお試し下さい!(ワインフライトには、スパークリングワインとデザートワインは含まれません。ご了承下さい)

1.600