

シャンパーニュと初夏の食材を楽しむ会

今回のワイン会のテーマは、偉大なワイン産地の一つ『シャンパーニュ』です。近年では、小さな生産者の銘柄を含め、個性あるシャンパンが日本にも輸入されるようになってきました。それにより楽しみ方も幅が広がってきています。またシャンパーニュでは発泡性のワインが有名ですが、非発泡性タイプなども存在しており、その他にも様々なタイプのお酒がつくられています。そのようなシャンパーニュの魅力、初夏の食材を使ったお料理と共に楽しみいただければと思います。是非、ご参加をお待ちしております。

日時：2016年 5月 28日(土曜日)

時間：受付 18:00 ~ スタート 18:30 ~

場所：オーベルジュ・エスポワール

内容：ワイン会スペシャルディナーコース
厳選ワイン7種類

定員：16名様 *定員に満たない場合は、延期する場合がございますのでご了承ください。

金額：32,000円(税別・サ込)



*宿泊をご希望されるお客様は、当宿泊施設の他に近隣の宿泊先のご案内もさせていただきます。お気軽にお問い合わせ下さい。

Wine

パイパー・エドシック・エッセンシエル・ブリュット

NV PIPER HEIDSIECK ESSENTIEL CUVÉE BRUT

・カンヌ国際映画祭の公式シャンパンで従来より1年長く熟成させた日本市場限定のスタンダードのノンヴィンテージボトル。ピノノワール主体の強さに複雑さが備わっています。

ロジェ・ブリュン・レゼルヴ・ファミリアル・ウノテーク・グランクリュ

'00 ROGER BRUN RESERVE FAMILLALE OENOtheque GRAND CRU BRUT

・アイ村のもっとも優れたグランクリュのみを使用し、そのぶどうは大手メゾンも一目置くほどのワイナリー。

コント・オードアン・ダンピエール・ロゼ

'95 COMTE AUDOIN DE DAMPIERRE 1er cru BRUT ROSE

・1880年に立ち上げたメゾン。プルミエクリュ畑のぶどうから造られた「山鶏の目」と称される落ち着いたロゼ色のヴィンテージシャンパン。

コトール・シャンブノワ・アンボネイルージュ

'96 COTEAUX CHAMPENOIS AMBONNAY ROUGE

(Egly Ouriet)

・エグリ・ウーリエの造るコトール・シャンブノワ。新樽使いのドミニク・ローラン氏が選りすぐった樽で、醗酵、熟成を行った非発泡性赤ワイン。

フィリポナ・クロ・デ・ゴワセ・ブリュット

'00 PHILIPPONNAT CLOS DES GOISSES BRUT

・シャンパーニュ地方では数少ない単一所有畑。ピノノワール主体の偉大なプレステージシャンパン。

ラタフィア・ド・シャンパーニュ・ソレラ

NV RATAFIA DE CHAMPAGNE SOLERA

(Henri Giraud)

・シャンパーニュ地方のぶどう果汁にブランデーを加えて造る酒精強化ワイン。小樽熟成、ソレラ方式によって複雑でエレガントな味わいを持つ。

マール・ド・シャンパーニュ

NV MARC DE CHAMPAGNE

(Comte Audoin de Dampierre)

・シャンパンの醸造過程で搾った後のぶどうを蒸留して造るマール。メゾン・コントオードアンダンピエール社によるもの。