

Bourgogne Wine Party #1のご案内

着席スタイルにて、お料理との相性(マリアージュ)を確かめて頂きながら、ブルゴーニュワインを楽しんでいただく趣向となります。
またお食事前には、日本の400社の輸入業者の中で、既に4位にランクされるインポーター、ヴァンパッションの代表川上氏他による、スライドを用いた「ブルゴーニュが簡単にわかる解説」により、難解といわれるブルゴーニュワインを解りやすく解説いただきます。

《予定ワインリスト》

< 簡単講義&アミューズと共に >

◎ クレマンドブルゴーニュ (レ・ヴィニユロン・ド・オート・コート)

【レストラン相場価格6000円前後】

シャンパン地方との境界からわずか600Mという立地にある最高のクレマン

< 前菜と共に、白2種類 >

◎ シャブリ (ドメヌ・マランド)

【レストラン相場価格6000円前後】

シャブリ地区の何千というワインの中で、ACシャブリ、シャブリ1級、シャブリ特級の3カテゴリーで、全て金賞を獲得した、「シャブリ三冠王」と呼ばれるトップ生産者マランドのキレの良い上質な シャブリとは何かがわかる1本。

◎ ムルソー・カステット(ドゥーモンティエーユ家)

【レストラン相場価格16000円前後】

本日の目玉品。著名なムルソー村の中でも、もともとエレガントかつ、みずみずしい果実味を持つといわれる カステットという畑のワインをご紹介します。複雑深遠なる高級なブルゴーニュ白とは何かがわかります。

< メインと共に赤2種類 >

◎ サヴィニーレポヌ (セガン・マニュエル家)

【レストラン相場価格8000円前後】

フランス革命前からある歴史的な生産者ゆえに、村の中でも最高峰の畑を有するマニュエル家。「チェリーのようにチャーミングな果実味と、大地の味わいがする」と言われるサヴィニーレポヌ村らしさを体現したワインです。

◎ ジュヴレイシャンベルタン・トラディション06 (アランビュルゲ家)

【レストラン相場価格17000円前後】

ポールボキューズの特別ワインとして御用達の世界的に著名な生産者ビュルゲ家のジュヴレイ・シャンベルタンです。ナポレオンが好み、戦地まで樽で持ってゆかせたことで有名な、ブルゴーニュ銘醸赤の代名詞。「雄大で力強く男性的」と言われるジュヴレイ村らしさを体現したワインです。

《松崎シェフ特別コース》

◎ today's amuse

その日仕入れた新鮮食材によるアミューズをお楽しみいただけます。

◎ Appetizer

サザエの軽いフリキャッセ パセリとにんにくのビュレ たつぷりの旬の野菜とともに

◎ Entrée

ブフ・ブルギニオン クラシックスタイル(牛すね肉のを使ったブルギニオン)

◎ dessert

レッド・ベリーグラタン

フィース・ブルゴーニュを効かせたサバイオンにレッド・ベリーを添えて。



◎ 日時:5月29日(土)19時~21時30分

※18時40分より受付開始。

◎ 場所:ワイン&フレンチレストラン「J.H.V.」

<http://www.j-h-v.jp/index.html>

港区愛宕2-5-1愛宕グリーンヒルズMORIタワー2F

03-3433-3343

◎ 会費:9,000円(料理・ワインなど飲み物・税・サービス込)

◎ 募集人数:40名様まで予定。完全着席

◎ 主催:“Salone” <http://www.salone.bz/>

“J.H.V.” <http://www.j-h-v.jp/>

◎ 協力: 株式会社ヴァンパッション

◎ お申し込み: info@salone.bz、またはinfo@j-h-v.jp JHVスタッフまでお申し込みください。

※ 5月24日(月)までにお申し込み頂けると幸いです。

※ お料理、ワインの準備により、キャンセルの場合、当日は全額。前日キャンセルは50%

頂戴いたしますので予めご了承ください。



ブルゴーニュ地域 8地区のドメーンを巡る

Bourgogne Wine Party開催について

ボルドーと双璧をなす銘醸地ブルゴーニュの各著名村のワインと、ボキューズで修行したJHVの松崎シェフによる、この会の為の特別コースを、カジュアルにお楽しみ頂く会を、計5回シリーズにてお届けいたします。

3つの特徴

- インポーター×レストランタイアップによるハイクオリティ、ロープライスの実現
-----> 通常開催価格の約50%を実現！
- ビギナーの方にも気軽にご参加頂ける演出
-----> カジュアルな雰囲気の演出と解りやすいスライド解説！
- お料理は、この会の為の特別コースをご提供
-----> この日のワインとお料理のマリアージュをお楽しみいただけます。

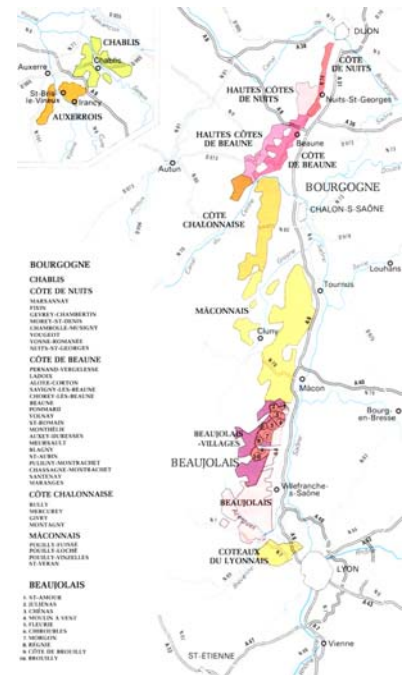
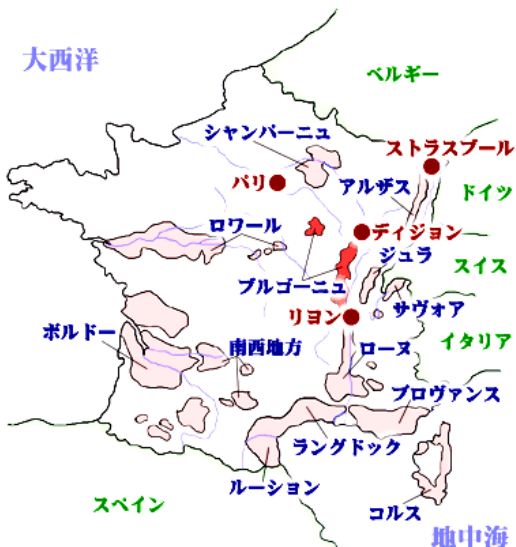
#1 5月29日
泡：クレマンドブルゴーニュ Crémant de Bourgogne
白1：シャブリ Chablis
白2：ムルソー Meursault
赤1：サヴィニーレポヌ Savigny-lès-Beaune
赤2：ジュヴェレシャンベルタン Gevrey Chambertin

#2 7月31日
泡：クレマンドブルゴーニュ Crémant de Bourgogne
白1：マコン Macon
白2：ピュリニーモンラッシェ Puligny Montrachet
赤1：ヌイサンジョルジュ Nuits Saint Georges
赤2：モレサンドニ Morey Saint Denis

#3 10月予定
泡：クレマンドブルゴーニュ Crémant de Bourgogne
白1：サントバン St-Aubin
白2：シャサーニュモンラッシェ Chassagne Montrachet
赤1：ヴォーヌロマネ ヴォーヌロマネ
赤2：ヴォルネイ Volnay

#4 12月予定
泡：クレマンドブルゴーニュ Crémant de Bourgogne
白1：リュリー Rully
白2：ペルナン・ヴェルジュレス Pernand-Vergelesses
赤1：シャサーニュモンラッシェ Chassagne-Montrachet
赤2：ポマール Pommard

#5 3月予定
泡：クレマンドブルゴーニュ Crémant de Bourgogne
白1：サヴィニーレポヌ Savigny-lès-Beaune
白2：サンロマン Saint-Romain
赤1：シャンボールミュージニー Chambolle Musigny
赤2：メルキュレイ Mercurey



Salone

hp: <http://www.salone.bz/>
twitter: @JangRong ワイン会情報なんかもつぶやきます。



<http://www.j-h-v.jp/index.html>