

# Bourgogne Wine Party #2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＞

### ◎ マコン・ピエールクロ・ブラン・キュヴェ・フドゥ・シェーヌ(ドメヌ・マルク・ジャンボン・エ・フィス)

【レストラン相場価格6000円前後】

ブルゴーニュ通にはたまらない、ミネラルと酸の長い余韻。ワイン界の生き字引マルクがテロワールを声高に表現した1本。

### ◎ ピュリニー・モンラッシュ・レ・コルヴェ・デ・ヴィーニュ(ドメヌ・マロスラヴァック・レジェ)

【レストラン相場価格16000円前後】

超一流区画を所有する“ピュリニーの新星”。シャープな酸、キレのあるミネラル感に、ムルソーのようなふくよかさが同居する。

＜メインと共に赤2種類＞

### ◎ ニュイ・サン・ジョルジュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ(メノン・パトリス・リオン)

【レストラン相場価格16000円前後】

ニュイ・サン・ジョルジュを誰よりも知るパトリスのお膝元で、ACヴィラージュを超越したエレガントなスタイル。パトリスが自信を持つベストの区画。

### ◎ モレ・サン・ドニ(ドメヌ・アルロー・パール・エ・フィス)

【レストラン相場価格16000円前後】

ブルゴーニュの若き期待の星、アルローが造り出す1本。ピュアさ・果実味・エレガントさの多様なニュアンスが感じられます。

## 《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。

### ◎ Starter

鮎のテリーヌ

### ◎ Soup

パセリと蛙のスープ

### ◎ Main Dish

さつま軍鶏のロースト ~コック・オー・ヴァン・仕立て~

### ◎ dessert

当日のお楽しみです。

◎ 日時:7月31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.」(ジェ・アッシュ・ヴェ)  
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](mailto:info@salone.bz), または [info@j-h-v.jp](mailto:info@j-h-v.jp) JHVスタッフまでお申し込みください。  
※ 7月26日(月)までにお申し込み頂けると幸いです。

※ お料理・ワインの準備の為、キャンセルの場合は、7月28日(月)までにご連絡ください。  
尚、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。



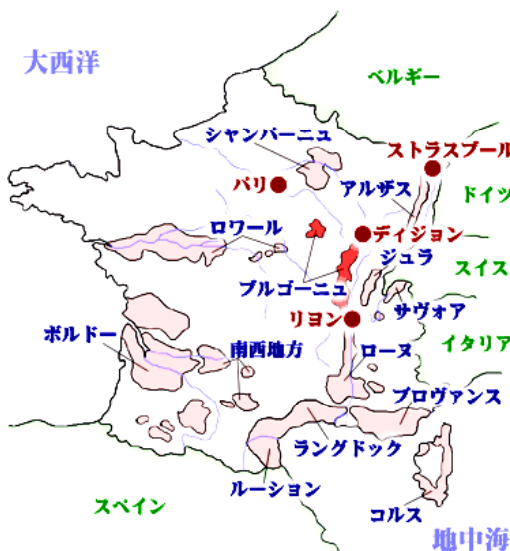
ブルゴーニュ地域 8地区のドメーンを巡る

## 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。



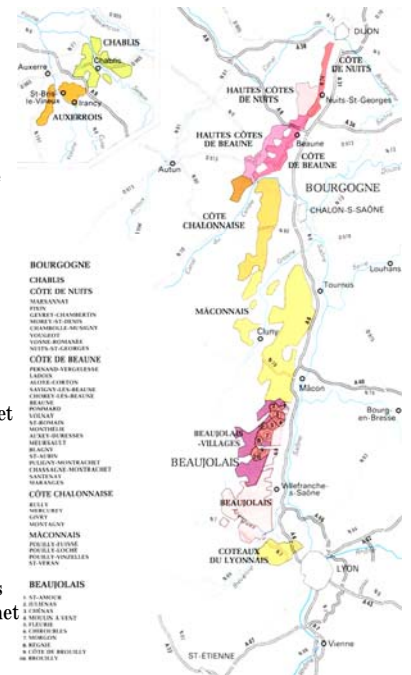
#1 5月29日  
泡:クレマンドブルゴーニュ Crémant de Bourgogne  
白1:シャブリ Chablis  
白2:ムルソー Meursault  
赤1:サヴィニーレポーズ Savigny-lès-Beaune  
赤2:ジュヴレシジャンベルタン Gevrey Chambertin

#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:ニュイサンジョルジュ 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:サントーバン St-Aubin  
白2:シャサーニュモンラッシェ Chassagne Montrachet  
赤1:ヴォーヌロマネー Vosne Romanée  
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:サヴィニーレポーズ Savigny-lès-Beaune  
白2:サンロマン Saint-Romain  
赤1:シャンボールミュジニー 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。

JHV  
J. H. V. & Co.

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