

シニアソムリエ野村と楽しむ 熟成ワインとジビエ料理を楽しむ会

11月15日の狩猟解禁に伴い、シェフの得意とするジビエ料理と熟成して複雑さや野生味をもったワインを揃えてのワイン会を企画しました。

今回は、ジビエということで、赤ワインが中心のセレクトです。使用するぶどう品種や収穫年も様々ですので、その味わいと料理とのマリアージュは非常に楽しみです。

是非、特別なディナーへのご参加をお待ちしております。

日時：2014年 11月 29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

定員：18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：35,000円（税別・サ込）



Wine List

- オブセワイナリー・デゴルジュマン・ラテ・G
NV 小布施ワイナリー Degorgement Rate G (Japan)
・伝統的なシャンパン製法で仕込まれ、そのこだわりは無補酸無濾過、天然酵母による発酵にみられます。
- シュヴァリエ・モンラッシェ・レドモワゼル
'99 Chevalier-Montrachet Les Demoiselles Louis Latour (Bourgogne)
・グランクリュに格付けされるシュヴァリエ・モンラッシェの中でも、ルイジャド社と2社のみが所有する特別な区画。白ワインに定評のある作り手の熟成した味わいは楽しみです。
- バルバレスコ
'92 Barbaresco Fontanafredda (Italy)
・イタリアを代表する名酒。力強いタンニンを持つことで知られているネッビオーロ種の熟成ボトル。バローロと比べるとまろやかさを持つワインですが、より円熟さが感じられるはずです。
- カスティーリョ・イガイ・グラン・レゼルヴァ・エスペシャル
'89 Castillo Ygay Grand Reserva Especial (Spain)
・スペイン屈指のワイン生産地リオハ。クラシカルな製法で仕込まれたワインは、その特徴をしっかりと備えており、他のワインとの比較も楽しみ。
- グリオット・シャンベルタン
'00 Griotte-Chambertin G.C Domaine des Chezeaux (Bourgogne)
・Gシャンベルタン村でも非常に小さな区画のグランクリュ。ラベル表記には「シェゾー」とあるが、実際は、素晴らしいグリオット・シャンベルタンを作る事で知られるボンソが醸造しています。
- シャトー・デュクリュ・ボーカイユ
'75 Chateau Ducru Beaucaillou (Bordeaux)
・個性的で力強い味わいを持つシャトー。80年代でもまだ、閉ざしている物もあるくらいですが、そろそろその姿を見せてくれるでしょう。
- カレム・キンタ・デ・フォス・ヴィンテージ・ポルト
'82 Calem Quinta da Foz Vintage Porto (Portugal)
・ポルトガルでは非常に有名なブランド。優良な単一年のブドウから造られる長命なワイン。その美しさを感じる甘味をお楽しみ下さい。