

オーベルジュ・エスポワール スペシャルコラボレーションワイン会 「日本ワインの魅力と料理のマリアージュ」

With サントリーワインインターナショナル株式会社

近年、国内での人気だけでなく、海外からも高い評価を受ける日本ワイン。
2015年に行なわれたフランスでのワインコンクールで金賞を受賞した岩垂原メルロを生み出した
サントリーワインインターナショナルの木村氏、サントリー塩尻ワイナリー所長篠田氏をお迎えして、
ワインづくりの信念、栽培、醸造についてのお話を聞きながら、日本ワインの魅力とエスポワール
オーナーシェフ藤木の作り出す素材の味わいを引き出した料理とのマリアージュをお楽しみ下さい。

日時

2016.11/12 (土)

<Menu>

- ・野菜ステック ナスペースト
- ・信州きのこのサバイヨン
- ・鹿肉のサラミ 信州りんごの香り
- ・秋野菜とクスクスのタブレ ココナッツの香り
シナノユキマスと魚介のマリネ
- ・エイとジャガイモのフィロー包み焼き
グリーンペッパー香るマデラ酒ソース
- ・信州ジビエのパイ包み焼き
- ・お口直し
- ・蓼科産鹿肉のボワレ ジン香る赤ワインソース
- ・栗のモンブラン ノーブルドールの香り
- ・プティフル

<Wines>

- ・登美の丘 甲州スパークリング2013
- ・高山村シャルドネ2014
- ・塩尻マスカットベリーA ミズナラ樽熟成2011
- ・岩垂原メルロ2012
- ・シャトーラグランジュ1998
- ・登美ノーブルドール2003

時間

11:30受付 12:00スタート 16:30終了予定

■茅野駅からの送迎も致します。ご希望の方は事前にご連絡ください。
(定員がございますのでご了承ください。)

場所

オーベルジュ・エスポワール

〒391-0301長野県茅野市北山5513-142
TEL/FAX 0266-67-4250
Email:espoir@po23.lcv.ne.jp

参加費

16000円(税サ込み)

<POINT>

今回のワイン会は秋食材を使っている内容に、ワインは日本でもトップレベルのワインを製造し続ける
サントリーの主力ラインナップです。サントリーでは原料となるブドウの風味を生かすべく、丁寧に
慎重に醸造をしています。それによりテロワールや気候を想像させる味わいが表現されます。
また、そこに醸造家のテクニックを加わり、見事な一体感を持たせています。
中でも岩垂原メルロにいたっては、海外のワインと比較すると、第一印象は控えめに感じるかも
知れませんが、その中に感じる複雑さと立体的に感じる味わいの構成は他とは違い、
このワインに人と自然が造った芸術性を感じます。



また、当日は国産ワインに混じり、世界でもっとも知られる銘醸ワインの産地ボルドーのシャトーラグランジュをご用意いたします。サントリーは1983年よりシャトーラグランジュの経営を引き継ぎ、それまでの落としていた名声を取り戻したことは有名な話です。塩尻ワイナリーにて醸造を手がける篠田所長は、このシャトーラグランジュでも研修を経験しており、ボルドーと日本のワインの味わいの比較に加えて、醸造や栽培、テロワールなどの違いについてのお話も大変興味深いところです。

至高ののマリアージュを求めて仕上げられるお料理のメインディッシュは、スタイルの違うジビエ料理と、国産、フランス産のサントリーが手がけるワインを合わせ、料理とのマリアージュによる味わいを体感していただくということも大変興味深いところです。



最後は自然が作り出す奇跡のワイン「登美ノーブルドール」(貴腐ワイン)を味わえるところです。貴腐菌が完熟ブドウを覆い、水分を抜き取ってしまうことでできた、糖度の高いブドウから作られるワインです。極少量しか生産することはできませんが、その美しい甘みはぜひ体感したいものです。

皆様のご参加心よりお待ちしております。



ご予約・お問い合わせは

オーベルジュ・エスポワール

担当 野村

〒391-0301 長野県茅野市北山蓼科中央高原

Tel & Fax 2266-67-4250 Email espoir@po23.lcv.ne.jp

<http://www.auberge-espoir.com/>

