

新ブルゴーニュ試飲会

平素は格別のご高配を賜り誠に有難うございます。さて、今回はブルゴーニュにフォーカスし皆様にご紹介させていただきます。5代目姉妹が造る軽やかなサヴィニー・レ・ポヌのルイ・シェニュやピオディナミのスペシャリスト、モンティーユの栽培担当であるダヴィドが独立し立ち上げたナイマ・デ・ダヴィド・デイドンなど新規生産者を中心に既存生産者の新ヴィンテージも合わせてご紹介いたします。皆様のご参加お待ちしております。

ブルゴーニュ30生産者

ルイ・シェニュ/パカレ/ドウラン/シュヴロ他

▼参加ご希望の地域の□にチェックを入れてください

《東京》



《大阪》



月日:5月15日(水)

時間:14:00 開始~17:00 終了(フリーテイスティング)

場所:テラヴェール会議室

住所:東京都港区赤坂 4-1-31 アカネビル 7階

月日:5月17日(金)

時間:14:00 開始~17:00 終了(フリーテイスティング)

場所:セントレジスホテル大阪

住所:大阪府中央区本町 3-6-12 ライブラリースイート

試飲予定(80種予定)

Philippe Pacalet

色々な野性酵母を活かしきる環境をつくることこそが醸造。そして美味しいワインはいつ飲んでも美味しい。進化するフィリップ・パカレ。

Frederic Magnien

ルロワのワイン造りを理想とし、ルロワから栽培責任者が移籍。ルロワ流の栽培法を導入している。繊細で伸びのあるブルゴーニュに変化を遂げた。

Jean Fournier

2008年にピオロジックへ完全転換。樹齢40年以上の古樹を多く所有し、マルサネのテロワールを細分化。

Jean Michel Giboulot

サヴィニー・レ・ポヌらしい淡い色合い、大人しい果実、丸みのある酸がバランスする。フランス国内で圧倒的な支持。

Fanny Sabre

父親の急逝により10代からパカレに醸造を学んだ。フィリップに学んだことをベースに理想のワインを目指す。

Dominique Derain

マルセル・ラピエールと同時期により自然なワイン造りを提唱した「ドミニク・ドウラン」。今も進化を続ける彼のサン・トバンはミネラル感に溢れる。

Georges Descombes

モルゴン村で最も標高が高い畑を所有。葡萄はゆっくりと完熟するのを待って収穫され、セミ・マセラシオン・カルボニックで醸造。

Charly Thevenet

ジャン・ポール・テヴネの息子、チャーリーが2007年から造り始めた「レニエ」。畑の樹齢は平均80年越え。レニエらしい繊細さ！

Antoine Lienhardt

NEW

元々はドメーヌ・ジョブローのワイン造りを取り入れていたが、「ラングロール」を飲み開眼。自然なワイン造りに回帰。ピオディナミの導入、全房での発酵、バトナーージュなし、で最高のコストパフォーマンスを実現。

Jean Baptiste Boudier

NEW

ペルナン・ヴェルジュレスに続くブーディエの5代目「ジャン・バティスト」が独立。友人のボノー・デュ・マルトレの設備を借りてワイン造りを開始。2015年が初ヴィンテージだが既にフランス国内で大人気に。

Louis Chenu

NEW

サヴィニー・レ・ポヌで最も軽やかで繊細な造り。樹齢の高まりと自然栽培によって以前よりも深みが出てきて、アフターも非常に長い。新世代サヴィニー。

Naima & David Didon

NEW

『モンティーユ』にピオディナミを導入した栽培責任者が『ドミニク・ドウラン』と出会い、自然醸造を経験。サントネイの外れシャセイール・カンで自然なワイン造りを始めてしまう。

Montbourgeau

JURA

1920年からレトワールでワイン造りを始めた最古の造り手の1人でジュラ唯一の女性当主。畑は有機栽培が徹底され、森を残し、生物多様性を維持。醸造はお爺さんの代から変わらない伝統的スタイル。

Yves Duport

Bugey

サヴォワの西『ピュジェ』。忘れさられたこの産地を復活させる為に土壌改良、自然環境の保持から始め、ピュジェの味を追求。イヴとセリーヌがこの地域の復興をめざす。

下記に御記入の上ファックスでお申し込みをお願いいたします

FAX:03-3584-2681

貴店名

お名前

メールで限定商品や新入港のご案内を送信しております※ご希望の方は下記に御記入ください

電話番号

e-mail(スマートフォン可)