

「ルネッサンス・ド・オペレーション」スピンオフ!!!

8生産者来日ナチュラル試飲会

平素は格別のご高配を賜り誠に有難うございます。さて、11月4日、5日に行われるニコラ・ジョリー主催の「ルネッサンス・ド・オペレーション」に参加する為に、テラヴェールの取扱い生産者も8人来日(予定)致します。これに併せて福岡、大阪、東京の3都市でフランス、イタリアのナチュラルワインに特化した試飲会を開催致します。勿論、造り手8人も参加しますので、ぜひご参加下さい。

自然なだけじゃない!

綺麗なヴァン・ナチュラル100種

福岡

大阪

東京

<p>月日: 11月6日(水) <input type="checkbox"/></p> <p>場所: ホテルニューオータニ博多 3階「ローズルーム」</p> <p>住所: 福岡市中央区渡辺通 1-1-2</p> <p>時間: 13:00~17:00</p> <p>※フリーテイスティング</p> <p>電話: 03-3568-2415(テラヴェール)</p> <p>人数: 100名様限定</p> <p>会場の都合上 100名様限定とさせていただきます。ご参加頂けるようでしたら必ずお申込みをお願いします。お申込みのない方の入場はできませんのでご注意ください。</p>	<p>月日: 11月7日(木) <input type="checkbox"/></p> <p>場所: ホテルモントレ大阪 8階「サン・ミケーレ」</p> <p>住所: 大阪市北区梅田 3-3-45</p> <p>時間: 13:00~17:00</p> <p>※フリーテイスティング</p> <p>電話: 03-3568-2415(テラヴェール)</p> <p>人数: 100名様限定</p> <p>会場の都合上 100名様限定とさせていただきます。ご参加頂けるようでしたら必ずお申込みをお願いします。お申込みのない方の入場はできませんのでご注意ください。</p>	<p>月日: 11月8日(金) <input type="checkbox"/></p> <p>場所: テラヴェール会議室</p> <p>※東京は縮小版になります</p> <p>住所: 港区赤坂 4-1-31 アカネビル7階</p> <p>時間: 13:00~17:00</p> <p>※フリーテイスティング</p> <p>電話: 03-3568-2415(テラヴェール)</p> <p>人数: 80名様限定</p> <p>会場の都合上 80名様限定とさせていただきます。ご参加頂けるようでしたら必ずお申込みをお願いします。お申込みのない方の入場はできませんのでご注意ください。</p>
---	--	--

▲ご参加希望の会場の口にチェックを記入してください

《来日予定の造り手達》

フランス、イタリア来日生産者以外のワインも含めて全100種試飲予定

Marc Kreydenweiss(マルク・クライデンヴァイス)
アルザスで初めてピオディナミを導入した造り手。偉大な父からドメーヌを受け継いだ醸造家「アントワヌ」が来日予定。アルザスは勿論、コステイエール・ド・ニームで栽培するアスザス品種にもご注目下さい!

Valentin Zusslin(ヴァランタン・チュスラン)
ヴァン・ナチュラルでありながらフランス国内の星付きレストランで多くオンリストされているのは、正確なテロワールの表現力と欠陥のないワイン醸造のお陰。圧倒的な完成度とエネルギー感が素晴らしい。

Comte Abbattucci(コンテ・アバトゥッチ)
コルシカ島南部アジャクシオで古代品種の復活に尽力する当主「ジャン・シャルル」。ピオディナミの畑からコルシカのイメージとは程遠い透き通った美しいワインを造る。今、最注目のコルシカ・ワイン。

La Vieille Julienne(ラ・ヴィエイユ・ジュリエンス)
シャトーヌッフ・デュ・パブの中で貴重なナチュラルリスト。セメントタンクでの野性酵母のみでの発酵ながら均整のとれた大人っぽいワインを醸す。畑毎の個性もしっかり表現できるのが「ジャン・ポール」の強み。

La Reserve d'O(ラ・レゼルヴ・ドオ)
元々、ワインショップを運営していた2人だったが、自分達の好みの味わいを追求していくうちに辿り着いたのがヴァン・ナチュラルだった。その後、醸造を学びながら畑を探し続け、テラス・ド・ラルザックを見つけ、ワイン造りを開始。

Les Clos Perdus(レ・クロ・ペルデュ)
オーストラリ出身で元イギリス国立バレエ団のダンサーという異色の経歴の「ポール」。醸造家は醸造の経験や知識だけでなく、バレエ同様に芸術を理解できるセンスと感覚が必要なのだそう。確かに美しいワインです。

Chateau Le Puy(シャトー・ル・ピュイ)
400年の歴史を誇り、酸化防止剤無添加にも拘りをみせる当主「アモロ一氏」。一般的なボルドーとは異なり、サマージュ・キャップと呼ばれる手法で抽出を抑え、ブルゴーニュのような綺麗なワインを醸す。

Bacchereto(バックレト)
トスカーナ州カルミナーノで唯一ピオディナミを実践する造り手。当主「ロッセラ」の好みはエネルギー感があり、土地の味を感じさせるワイン。白の長期マセラシオン「サツコカルロ」は貴腐葡萄も使用。

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)