

焼肉 たまき家 第6回ワイン会

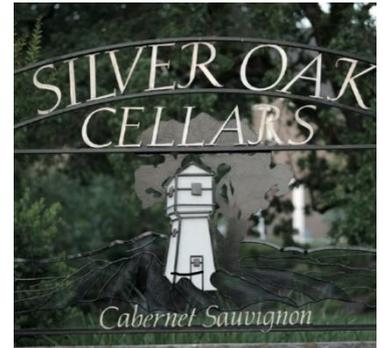
開催日 7月11日(土) 18:00~ 特製焼肉コース、4種類のワイン お一人様 20,000円(税込)
30名の定員になり次第、受付を終了させていただきます。

第6回ワイン会を開催いたします。今回はイギリスの王室御用達ジョセフ・ペリエのブラン・ド・ブラン。カリフォルニアから3種類、20年以上の熟成されると言われるオーボン・クレマ シャルドネ、カリフォルニアワインが世界のトップレベルと認めさせたクロ・ド・ヴァルからジンファンデル、『人生はカベルネだ』の名言で知られている元祖カルトワインのシルヴァー・オークからカベルネソーヴィニオンをお楽しみ頂きます。

Joseph Perrier" Cuvée Royale Brut Blanc de Blancs" NV

ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル ブラン・ド・ブラン

1825年にジョセフ・ペリエが設立・イギリスのビクトリア女王とエドワード7世に愛され、王室御用達となったことから、「ロワイヤル」の名が与えられ、そのボトルには「キュヴェ・ロワイヤル」と記されている・自社畑キュミエールの畑に植えられている2haのシャルドネを含むコート・デ・ブランの約15のクリュの最良の畑のシャルドネから造られます。ピュアな果実と花やリンゴ、柑橘類の香り。最低5年瓶熟成。口に含むとフレッシュなレモンやグレープフルーツの風味が感じられます。フレッシュで潑刺とした味わいのシャンパーニュ。



2015 Au Bon Climat Chardonnay Nuit Blanches Muni Santa Maria Valley

オー・ボン・クリマ、シャルドネ ニュイブランシュ ムニ サンタマリアヴァレー

1982年ジム・クレンデネンがサンタ・バーバラの地に開いたワイナリー「Au Bon Climat」とは、「良いクリマ(テロワール)」という意味で、その頭文字から「ABC」の通称で親しまれている。ブルゴーニュの神様と称される「アンリ・ジャイエ」に師事したジム・クレンデネンのワインは、ブルゴーニュのそれと似て、どこまでも繊細でエレガント。一貫して美しい酸が特徴で、食事を通して楽しめるスタイル。1989年、1990年と2年続けて、ロバート・パーカーより「ベスト・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」に選出。1996年から造るキュヴェ。ピエンナシード最良のKブロックのぶどうを厳選し、新樽で18ヶ月熟成。凝縮感、美しい酸という素晴らしいストラクチャーをもち、熟成も期待されます。ジム・クレンデネンによれば、今後20年は熟成するとされています。

2017 Clos du Val North Coast Zinfandel" クロ デュ ヴァル、ノースコースト ジンファンデル

1972年 ボルドーがルーツのアメリカ人実業家ジョン・ゴレとボルドー出身の醸造家ベルナール・ポータが、「世界最高のワイン」を造るため、世界のワイン産地の中からナパ・ヴァレーのスタッグス・リープ・ディストリクトを選ぶ。「ナパ・ヴァレーの傑出した果実味」と「ヨーロッパ伝統の手法の融合」を目指したワイン造りが開始。ファーストヴィンテージの1972年カベルネソーヴィニオンから数々の栄誉に輝き、カリフォルニアワインが世界のトップレベルであることを認めさせた偉大なワイナリー。

ジンファンデルは、フレンチオークの小樽で14ヶ月間熟成。スパイス、シナモン、そして赤系果実の香りをもつ魅惑的なワイン。タンニンはソフトでしなやか。凝縮したフルーツと甘いスパイスの香りが口いっぱいに広がります。長く印象的なフィニッシュ、エレガントなクロ・デュ・ヴァルらしいジンファンデルである。

2013 Silver Oak Napa Valley Cabernet Sauvignon"

シルヴァーオーク、ナパ・ヴァレー カベルネソーヴィニオン

1972年設立のワイナリーで、ただ一つ、カベルネ・ソーヴィニオンのワインを造るために設立されました。アメリカンオークで最高級のカベルネを造り出すため、森、樽工場まで購入するほどの「完全主義」。そして50年近くその信念を曲げずに貫き通しています。ナパ・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニオンもアレキサンダー・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニオンも、自社畑のぶどう及びワイナリーが長期契約をしている栽培家の厳選されたぶどうからのみ造られています。シルヴァー・オークは、樽熟2年・瓶熟2年以上経てリリースされるので、早くから美味しく飲める、そして食事とともに楽しめるワインを造っています。「ライフ・イズ・カベルネ」という名言を残したカリフォルニアの雄、元祖カルトワイン、一度飲んだら忘れることのできない傑作

ご予約お問合せ 焼肉 たまき家 03-5660-8299

