

焼肉 たまき家 第7回ワイン会

開催日 9月26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。

SIMON LEVI CELLARS サイモン・レヴィ・セラーズ

サイモン・レヴィ社は、ストーン・クリーク・ワイナリーを買収後、メルローのブームをいち早く察知しそれを手掛ける事で、7000 ケースの生産数を 250000 ケースへと大きな成功をおさめる。更にネゴシアンとしても活躍致しましたが、巨大ブランドになるに連れ競争の渦に巻き込まれます。ワインブランドの買収競争が激化する事となった時『バランスの取れた良い人生を人々に与えることにもっと努力すべきではないか、より良い人生とより良いワインのある生活の融合を試みたい』と思ったサイモン・レヴィ社の5代目バリー&ブラッド・ジェイコブスは、ストーン・クリークを手放し、ソノマとナパから特別なブドウを見つけワインを造ることに集中して自社のワインを探求することに没頭します。社名もサイモン・レヴィ・セラーズへと変更しました。

POUR LA VIE SPARKLING WINE "GRAND CUVÉE" ポー・ラ・ヴィ スパークリング・ワイン "グランド・キュベ"

充実した人生を祝う、美と調和を祝うことは日常の一部であり、そのような場にふさわしいスパークリング・ワインです。シャルマ製法を使って造ったこのスパークリング・ワインははじけるような泡立ちとフレッシュな果実味が味わえます。

現地でもワイナリーのテースティングルームでしか入手できないレアワイン

SMITH-MADRONE WINERY スミス・マドローン ワイナリー

スミス・マドローンの信条は、『上等なワインは優れた品質のぶどうからのみ造られる』。

ぶどうは適切な場所、土壌、気候、適切な管理に更にそのワイン造りはワイン・メーカーであるスミス氏の職人技によりカベルネ・ソーヴィニオン、リースニング、シャルドネとも効率よくかつ少量単位で造られます。1977年の最初の収穫以来、ワイン造りはフランスとドイツの伝統的方法とカリフォルニアで開発した方法の両方を取り入れ、すべて手作業で行われる樽醗酵、オリの寝かせ等の工程は、手間を惜しまない上質ワイン造りを志す信念。ワイン生産量は年間 5000 ケース弱。名前はスミス氏とこの土地に特有的であったマドローン樹に由来するものです。

SMITH-MADRONE CHARDONNAY NAPA VALLEY スミスマドローン シャルドネ ナパヴァレー 2016

2016年は理想的な天候に恵まれた年。この素晴らしいシャルドネは香ばしいヘーゼルナッツ、白桃やメイヤーレモンの香りが複雑に絡み合い感じられ、クリーミーであると同時にクリスピーさがあり、力強さと繊細さ、熟成を期待させる同時に今飲んでも美味しい旨みが詰まったワイン。

BROWN ESTATE ブラウン・エステート

バセット氏の家族皆が集まり過ごせるファームとして、ナパのチリス・ヴァレーの高台購入した土地が、ブドウ作りに向くことがわかり、家族の週末の楽しみとしてジンファンデルをつくりはじめました。その後いくつかの有名なワイナリーにブドウを提供するまでになり、94年、D-Cubed CellarsのDappen氏をワインメーカーに迎えブラウン・エステートとしてワインを作りはじめました。その間に3人の子供たちも成長し、各自、ワイン作りやワイナリー経営について修士を修め、家族全員一致でワイナリー経営に携わっています。家族の絆で作るワインはジンファンデルを中心に現地でもたいへん高い評価を受けています。

BROWN ZINFANDEL NAPA VALLEY ブラウン ジンファンデル ナパ ヴァレー 2017

自社畑のブドウの中でも選りすぐりの良いブドウをブレンドして造られた珠玉のジンファンデルです。

2017年はバラの香りが立ち上がり、ムスク、セリ科のスイートシスリー、フレッシュなイングリッシュラベンダー、シトラスなどの香りが重なります。甘味のあるクローブやダークブラックフルーツ、アプリコットのトフィーなども感じられます。朝のガーデンや森の木イチゴの香り、挽きたての黒胡椒を思わせる余韻へと続きます。素晴らしいストラクチャーがあり、濃厚で凝縮感に溢れ、良く溶け込んだ大変滑らかな口当たりのこのワインはいつまでも心に残る深い余韻が楽しめます。

DARIOUSH ダリオッシュ

有名なワインのコレクターであったオーナーのダリオッシュ氏は、事業の成功をきっかけに1997年小さい頃からの夢だったワインビジネスに進出します。プレミアムワインを造るため、ナパ、オークノル、マウントヴィーダーなどに畑を購入、95エーカーのブドウ畑からとれたブドウのみを使用して最高級のワインを造り出しています。2004年に完成した新しいゲストセンターは見事なペルシャ様式の宮殿のようです。壁には実際紀元前に建てられた宮殿に使われたものを使用、静かに滝が流れ、美しく豪華を極めたテースティングルームで試飲するワインはまた格別です。



DARIOUSH SIGNATURE CABERNET SAUVIGNON NAPA VALLEY

ダリオッシュ シグネチャー カベルネ ソーヴィニオン ナパヴァレー 2016

手摘みで収穫され、茎を外す前後2回に渡り、再度選果の後、4日間のコールドソーキングを含む醗酵は伝統的な醗酵器にて施され、優しく掻き回す事により、色の抽出をしてタンニンコントロールしました。年に2、3度澱引きをしながらフレンチオークの樽(新樽85%)で22ヶ月樽熟成しました。エステートのテロワールの素晴らしさを感じられるダリオッシュを代表するワールドクラスの最高級

協力 株式会社デプトプランニング

ご予約お問合せ 焼肉 たまき家 03-5660-8299

