

焼肉 たまき家 第8回ワイン会

開催日 11月28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。

Charles Heidsieck シヤルル・エドシツク

シヤルル・エドシツクはシャンパーニュ地域で4番目に長い歴史があるメゾン。1859年のボルドー万博で金賞受賞、後に英王室を始め各国の王室の御用達となります。また、新世界アメリカに新たな市場を見出し、「シャンパン・チャーリー」として、大成功を収めますが、その後所有者が幾度となく変わり低迷。しかしダニエル・ティボー氏を始めとする歴代の卓越した醸造責任者によって劇的な復活を遂げ、現在では世界中から愛されるシャンパーニュ・メゾンとして揺るぎない地位を築いています。

NV Brut Réserve ブリュット・レゼルヴ シャルドネ 40%、ピノ・ノワール 40%、ムニエ 20%

60クリュから選別されたシャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ品種を均等にブレンドしたベースワインに、平均10年熟成したりザーヴワインを40%使用しています。深みのある金色で、ガロ・ロマン時代まで遡る石灰質のセラー「クレイエール」で長期熟成させることで、繊細で複雑なアロマが際立っています。

Domaine J.A. Ferret ドメーヌ J.A.フェレ

1840年に創立したドメーヌ J.A.フェレは、第二次大戦後、フイッセル地区において、自家栽培したブドウを自身で瓶詰めした最初のドメーヌ、テロワールを区分けするコンセプトをフイッセル地区に導入、それぞれの区画のワインを別々に醸造することを始めたワイナリーの先駆けでもあります。やがてテート・ド・クリュ(上級キュヴェ)、オール・クラッセ(最上級キュヴェ)というカテゴリー分けがジャンヌ・フェレによって構築されました。その後2008年にメゾン・ルイ・ジャドはその伝統とドメーヌ・フェレの哲学「樹齢の高いブドウを使用し、収穫量を抑えることによって、優れた品質のワインを造り続ける」とともに、フェレの畑を受け継ぎました。

2017 Pouilly Fuissé Tête de Cru les Perrières プィイ・フイッセル テート・ド・クリュ レ・ペリエール

レ・ペリエールの畑は南東向きで、レ・クロの区画のちょうど真上の斜面に位置します。樹齢は平均35年。土壌は石灰質の敷石に比較的新しい時代の粘土がいくらか混ざっている様子が見られます。ワインはふくよかでなめらか。リッチで円熟した味わいに白い花の香りも感じられます。

Louis Jadot ルイ・ジャド

1859年に創設されたルイ・ジャド社は、現在約240haの自社畑を所有するブルゴーニュ最大級のドメーヌ。約20年以上前からオーガニックな取り組みを強化し2019年にはHVE(環境価値重視認定)最高位レベル3を取得。所有する自社畑のほとんどがグラン・クリュとプルミエ・クリュで占められており、ルイ・ジャドのローマ神話に登場する酒神バッカスのデザインが施されているラベルで販売されるワインは、すべてブルゴーニュ地方のA.O.C.格付け。

2016 Vosne-Romanée ヴォーヌ・ロマネ

ヴォーヌ・ロマネ村とフラジェ・エシェゾー村両方のブドウ畑から収穫され、造られたワインは、ACヴォーヌ・ロマネの呼称を使用することが認められており、スミレとチェリーの香りがあり、柔らかく繊細なワイン。



Tenuta Luce テヌータ・ルーチェ

テヌータ・ルーチェは、1995年に、ヴィットリオ・フレスコバルディとロバート・モンダヴィという、20世紀を代表する2人のワイン醸造家によって創設されたワイナリー。2018年、カステルジョコンドと同敷地内にあったルーチェの醸造設備を独立させ、念願のLUCEワイナリーをオープンし、ワイナリー名を「テヌータ・ルーチェ」へ変更。

2016 Luce ルーチェ メルロー 50%、サンジョヴェーゼ 50%

テヌータ・ルーチェは、モンタルチーノの南西標高350~420m、畑の上部は砂質と石灰質の混合した土壌が多く、水捌けの良い、養分の少ない土壌でサンジョヴェーゼ品種に理想的。畑の下部は粘土質が多く、メルロー品種に適した土壌。ラベルデザインの太陽がさんさんと降り注ぐ南向きの畑は、ブドウに驚くほどの凝縮度と力強さを与えます。夜間は風が吹き、気温が下がるため、ブドウのアロマの複雑味が維持されます。

協力 日本リカー株式会社

ご予約お問合せ 焼肉 たまき家 03-5660-8299

