

焼肉 たまき家 第9回ワイン会

開催日 1月23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。

尚、ご精算は現金のみとさせていただきますので予めご了承ください。

★ Champagne Château de Bligny シャンパーニュ シャトー ド ブリニー

シャンパーニュ地方の最も南、コート・デ・パール地区の中心に位置した丘の上であり、元来狩りに使用していた12世から続く城を18世紀に醸造所に改築、フィロキセラ禍を経て19世紀に再建、1930年代からシャンパーニュの生産を始める。シャンパーニュ生産者の中で、シャトーを所有し且つRM(レコルタン・マニプラン)なのは、この『シャンパーニュ シャトー ド ブリニー』のみ。



2007 Champagne Ch de Bligny Blanc de Blanc Millesime ブランドブラン ミレジム Chardonnay 100%

上質な白亜の石灰質の土壌から獲れる自社葡萄だけで造られるヴィンテージシャンパーニュ。ドライフルーツ、フランベしたバナナ、アニスなどのスパイシーな香りにマーマレードの香りが重なり非常に複雑。熟成による厚みが溶け込みミネラル感がしっかりとした骨格を形成している。

★ Fattoria le Pupille ファットリア レ プピッレ イタリア・トスカーナ

ファットリア・レ・プピッレの歴史は1960年たった2haの畑から始まります。1985年なくなった義父から自家消費や顧客贈答用のワイナリーを若干20歳のエリザヴェッタが、『この地で偉大なワインを造りたい、その目標に生涯をかけよう』と受け継ぐことを決意します。若い女性ワイナリー経営は想像を絶する苦勞が待ち受けていました。しかし義父の古くからの友人であるアンティノ醸造責任者ジャコモ・タキス氏にアドバイスをもらうと共に一からワイン造りを教わり、1987年カベルネソーヴィニヨン100%ブラックシップ『サフレディ』をリリース、マレンマのスパートスカーナとして注目され、90年代には、世界評価を得て、2004ヴィンテージがワイン・スペクター97点を獲得、その地位をゆるぎないものとなりました。

2017 Saffredi 30 Yeurs Annivarsary Label サフレディ 30周年記念ラベル C.S45%、Mel45% P.V10%

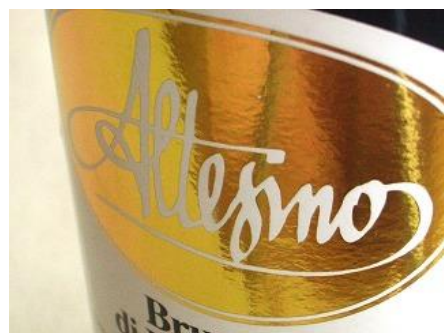
僅か4haの単一畑で葡萄を栽培。100%バリック18か月熟成。カシスやブラックベリーなどの凝縮された黒い果実の香りにとスパイスのニュアンスが複雑に絡みあっている。」とてもきれいにバランスが取れており、タンニンも滑らか。国際品種を使用しながら、トスカーナの温かみを感じさせてくれる、奥行きのある味わい。

★ Tenuta di Petroro テヌータ ディ ペトローロ イタリア・トスカーナ

1948年創立されたテヌータ・ディ・ペトロードを1859年にワイナリーを引き継いだルカ・サンジュスト氏は『この畑は、偉大なワインを生み出す可能性を秘めている』という確信をもち、メルロー100%『ガトローナ』をリリース、ガンベロ・ロッソ3グラス獲得。更に海外でも非常に高い評価を受ける。有名評論家に『トスカーナのペトリュス』と称賛されるようになりました。

2014 Galatrona ガトローナ Mel45%

トスカーナのペトリュス称賛されているペトロードのブラックシップワイン。アーリエ産のバリックで18か月熟成。テイスティングにより最良の樽のみを厳しく選別し瓶詰。豊富な何人と酸が感じられるボリューム感、洗練されたエレガントな絶品。



★ Altesino アルテジーノ イタリア・トスカーナ

1970年設立。1975年にクリュ(単一畑)の概念を世界で初めて使用。1975年ブルネッコで最初の単一畑ワイン『モントゾーリ』をリリース、1977年ブルネッコのグラッパを造った最初の生産者のひとりとなる。1979年イタリアではほとんど使用がなかったフレンチオーク樽の使用の開始をするなど、様々な革新をなし遂げるワイナリー。

2013 Brunello di Montalcino Montosoli ブルネッコ ディ モンタルチーノ モントゾーリ サンジョヴェーゼ グロッソ100%

世界で初めてクリュの概念を使用した。アルテージのブラックシップワイン。単一畑モントゾーリから造られ、芳香で繊細、エレガントな個性を持つ素晴らしいワイン。

協力 株式会社スマイル

ご予約お問合せ 焼肉 たまき家 03-5660-8299

