

Bourgogne Wine Party #5のご案内

着席スタイルにて、お料理との相性(マリアージュ)を確かめて頂きながら、ブルゴーニュワインを楽しんでいただく趣向となります。
またお食事前には、日本の400社の輸入業者の中で、既に4位にランクされるインポーター、ヴァンパッシオン代表川上氏他による、スライドを用いた「ブルゴーニュが簡単にわかる解説」により、難解といわれるブルゴーニュワインを解りやすく解説いただきます。

＜予定ワインリスト＞

＜簡単講義&アミューズと共に＞

◎ クレマン・ド・ブルゴーニュ (レ・ヴィニユロン・ド・オート・コート)

【レストラン相場価格6000円前後】

シャンパン地方との境界からわずか600Mという立地にある最高のクレマン

＜前菜と共に、白2種類＞

◎ サヴィニー・レ・ボヌ・グードレット・ブラン 2007 (セガン・マヌエル)

【レストラン相場価格9900円前後】

老舗・名門ドメス。「ブルゴーニュの隠れた逸品」とフランスのワイン愛好家から高く評価されるワインのひとつ。
酸と果実味がバランスしながら、ボリューム感のある1本。

◎ サン・ロマン・ブラン 2006 (メノン・ドゥー・モンティエユ)

【レストラン相場価格11000円前後】

元ピアニストのアリックスの手掛けるこのワインは、すっきりとしたミネラルと滑らかな果実味が見事に調和したピュアな味わい。

＜メインと共に赤2種類＞

◎ シャンボール・ミュジニー 2007 (パトリス・リオン)

【レストラン相場価格14000円前後】

特級畑ミュジニ上部と一級畑シャルムの真下に近い緩やかな斜面の畑の葡萄をブレンド。
チェリーやラズベリーの生き生きとしたアロマ、優しく豊かなタンニンで伝統的なシャンボール・ミュジニーの味わいを体現。

◎ メルクユレイ・ルージュ 2008 (ドメス・ロレンソン)

【レストラン相場価格9900円前後】

パリのタイユヴァンなど3つ星レストランからの注文が殺到する注目の造り手。
柔らかなく、ジューシーな熟したタンニンを持つ滑らかなワイン。

＜松崎シェフ特別コース＞

◎ today's amuse

その日仕入れた新鮮食材によるアミューズをお楽しみいただけます。

◎ Starter

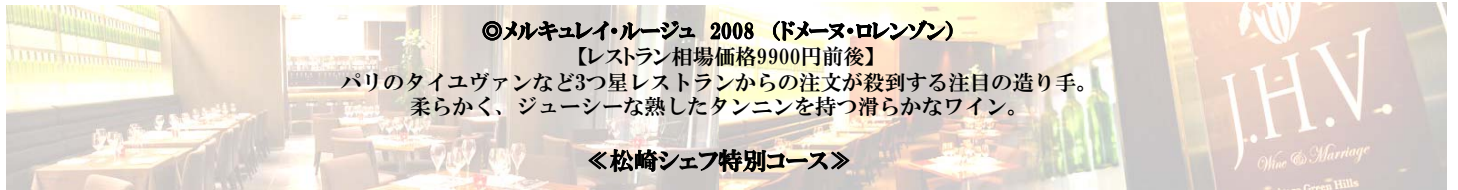
旬の貝類と旬野菜の冷たいピーズのコンソメ仕立て

◎ Main Dish

観音池ポークのロースト メンブリージョのソース
東北野菜のグリル添え

◎ dessert

当日のお楽しみです。



◎ 日時:2011年5月21日(土)19時~21時30分 ※18時40分より受付開始。

◎ 場所:ワイン&フレンチレストラン「J.H.V.」(ジェ・アッシュ・ヴェ)
港区愛宕2-5-1愛宕グリーンヒルズMORIタワー2F / 03-3433-3343

◎ 会費:9,000円(料理・ワインなど飲み物・税・サービス込)

◎ 募集人数:40名様まで予定。完全着席

◎ 主催:“Salone” “J.H.V.” <http://www.j-h-v.jp/>

◎ 協力:株式会社ヴァンパッシオン



◎ お申し込み:rvu_00p@yahoo.co.jp,またはinfo@j-h-v.jp JHVスタッフまでお申し込みください。
※ 5月17日(火)までにお申し込み頂けると幸いです。

※ お料理・ワインの準備の為、キャンセルの場合は、5月18日(水)までにご連絡ください。
尚、当日は全額。前日キャンセルは50%頂戴いたしますので予めご了承ください。

ブルゴーニュ地域 8地区のドメーンを巡る

Bourgogne Wine Party開催について

ボルドーと双璧をなす銘醸地ブルゴーニュの各著名村のワインと、ボキューズで修行したJHVの松崎シェフによる、この会の為の特別コースを、カジュアルに楽しみ頂く会を、計5回シリーズにてお届けいたします。

3つの特徴

- インポーター×レストランタイアップによるハイクオリティ、ロープライスの実現
-----> 通常開催価格の約50%を実現！
- ビギナーの方にも気軽にご参加頂ける演出
-----> カジュアルな雰囲気での演出と解りやすいスライド解説！
- お料理は、この会の為の特別コースをご提供
-----> この日のワインとお料理のマリアージュをお楽しみいただけます。

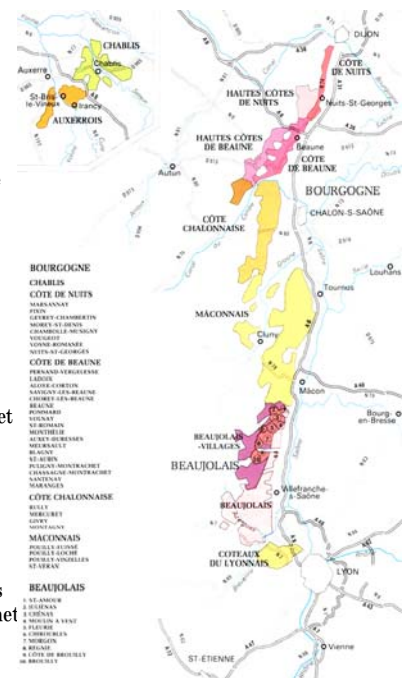
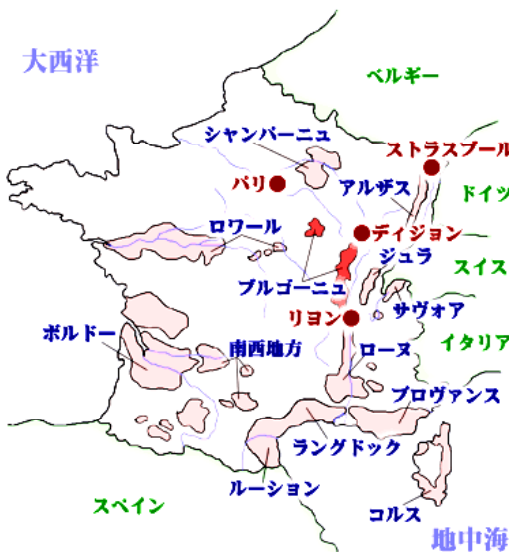
#1 2010年5月29日
泡:クレマンドブルゴーニュ Crémant de Bourgogne
白1:シャブリ Chablis
白2:ムルソー Meursault
赤1:サヴィニーレポヌ Savigny-lès-Beaune
赤2:ジュヴレシャンベルタン Gevrey Chambertin

#2 2010年7月31日
泡:クレマンドブルゴーニュ Crémant de Bourgogne
白1:マコン Macon
白2:ピュリニーモンラッシェ Puligny Montrachet
赤1:ニュイサンジョルジュ Nuits Saint Georges
赤2:モレサンドニ Morey Saint Denis

#3 2010年10月16日
泡:クレマンドブルゴーニュ Crémant de Bourgogne
白1:サントバン St-Aubin
白2:シャサーニュモンラッシェ Chassagne Montrachet
赤1:ヴォスロマネ Vosne Romanée
赤2:ヴォルネイ Volnay

#4 2011年2月5日
泡:クレマンドブルゴーニュ Crémant de Bourgogne
白1:リュリー Rully
白2:ペルナン・ヴェルジュレス Pernand-Vergelesses
赤1:シャサーニュモンラッシェ Chassagne-Montrachet
赤2:ポマル Pommard

#5 3月予定
泡:クレマンドブルゴーニュ Crémant de Bourgogne
白1:サヴィニーレポヌ Savigny-lès-Beaune
白2:サンロマン Saint-Romain
赤1:シャンボールミュジニー Chambolle Musigny
赤2:メルキュレイ Mercurey



【東北震災チャリティのお願い】

この度の会は、東北地震の起きた翌日に当初予定しておりました。お申込みいただきましたお客様にはご迷惑おかけしましたこと心よりお詫び申し上げます。また、再度日程を設定させていただくにあたり、「被災された方々に少しでも力になりたい」と思い、会費の内1000円を義援金として被災者の皆様に寄付させていただきます。
※東北野菜を美味しくいただくこともひとつの支援と考えて、安心・安全な「築地御厨」さんより仕入れる旬の東北のお野菜を盛り込んでご用意致します。
築地御厨さんHP <http://www.yasaijyuku.com/>