

Aコース「究極のワインへの入口」

全6回を通じて今日極めて入手困難なワインを特集します。

各回ともにテーマ欄に表示のアイテムに加えてそれに関連するアイテムを1種、
アペリティフ1種の合計4種類のワインをテイスティングします。(第3回は表示アイテムのみ)

各回定員：8名様

		Aコース「究極のワインへの入口」
第1回	テーマ	<p>「マダム・ルロワ以降のD.R.C.」</p> <p>ビーズ・ルロワ女史は1987年の造りを最後にドメヌヌから去る。 その後は甥のアンリ・フレデリック・ロッシュに委ねられた。 哲学の違いはどこにあるのか。</p> <p>1988 Domaine de la Romanee-Conti Echezeaux 1991 Domaine de la Romanee-Conti Richebourg</p>
	開催日時	7月8日(日) 15:00~17:00
	会費	税込¥90,000
第2回	テーマ	<p>「マダム・ルロワのD.R.C.」</p> <p>未だに「真のD.R.C.はこの時代のものだ」と言う愛好家が最も多い。 1975年にドメヌヌに参画したマダムのデビュー作と20世紀最高と認められる1978年。</p> <p>1978 Domaine de la Romanee-Conti Romanee-Saint-Vivant 1975 Domaine de la Romanee-Conti La Tache</p>
	開催日時	8月5日(日) 15:00~17:00
	会費	税込¥120,000
第3回	テーマ	<p>特別企画「江戸前寿司とブルゴーニュ赤ワインは本当に合うのか」</p> <p>"すし処 喜楽" 太田龍人氏がライブで握るお寿司とワインのマリアージュをお楽しみください。ブルゴーニュワインに造詣のある主人の握る江戸前握りとブルゴーニュの赤ワインがどの様な相性を見せるのか興味深いところです。</p> <p>N. V. Egly-Ouriet Blanc de Noirs Vieilles Vignes 2015 Domaine Coche-Dury Auxey-Duresses 2004 Domaine Perrot-Minot Nuits-St.-Georges 1er Cru La Richemone V.V. (マグナム) 2009 Domaine Leroy Clos de Vougeot</p> <p><u>この回のみ定員を10名様とさせていただきます</u></p>
	開催日時	9月2日(日) 15:00~18:00
	会費	税込¥50,000
第4回	テーマ	<p>「メルローの真実」</p> <p>一躍スターダムに登ったシンデレラワインの元祖シャトー・ルバン。 進化し続けるポムロールの頂点シャトー・ペトリュス。メルローの双璧を同時に試す。</p> <p>2004 Chateau Le Pin 1990 Chateau Petrus</p>
	開催日時	10月14日(日) 15:00~17:00
	会費	税込¥150,000
第5回	テーマ	9月初旬発表予定
	開催日時	11月4日(日) 15:00~17:00
	会費	未定
第6回	テーマ	9月初旬発表予定
	開催日時	12月2日(日) 15:00~17:00
	会費	未定



Bコース「本物のワインへの入口」

各回ともにテーマ欄に表示のアイテムに加えてそれに関連するアイテムを1種、
 アペリティフ1種の合計4種類のワインをテイスティングします。(第3回は表示アイテムのみ)

各回定員：8名様

		Bコース「本物のワインへの入口」
第1回	テーマ	<p>「熟成ブルゴーニュ赤その1 Chambolle-Musigny」</p> <p>この年は難しいとされてリリース当初さほど評判にならなかった収穫年だが、健全な熟成を遂げたものは21世紀を迎えたあたりから伸びやかで柔らかく理想に近いワインへと進化した。過去の天候の記録を変える事は出来ないがワインの評価が書き換えられた珍しいヴィンテージ。一流生産者の飲み頃はいかに。</p> <p>1980 Michel Clerget Chambolle-Musigny 1980 Maison Leroy Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses</p>
	開催日時	7月22日(日) 15:00~17:00
	会費	税込¥30,000
第2回	テーマ	<p>「熟成ブルゴーニュ赤その2 Vosne-Romanee」</p> <p>どちらの年もリリース直後から軽やかで優しいレースのようなワインだと言われた。成功した生産者が少なく評価は低かった年だが、両者ともこの時代を代表する超一流生産者ゆえ、控えめなヴィンテージにこそテロワールの特徴を良く表現できている。前時代のブルゴーニュワイン最後の飲み頃ではないだろうか。</p> <p>1972 Charles Noellat Vosne-Romanee Les Genevrieries 1973 Jean Gros Richebourg</p>
	開催日時	8月19日(日) 15:00~17:00
	会費	税込¥30,000
第3回	テーマ	<p>特別企画「京料理の夏の華～鱧とワイン」</p> <p>"京料理 本城" が仕立てる様々な鱧料理をメインとした豪華京弁当をご用意します。鱧とシャンパーニュ、ブルゴーニュがどのような相性を見せるか。じっくりとお試しご堪能ください。</p> <p>1995 de Venoge Louis XV 1985 J. de Telmont Hertage Brut Rose 1993 Domaine Coche-Dury Meursault 2006 Domaine de l'Arlot Nuits-St.-Georges Clos des Forets St.-Georges (マグナム)</p> <p><u>この回のみ定員を10名様とさせていただきます</u></p>
	開催日時	9月16日(日) 15:00~18:00
	会費	税込¥30,000
第4回	テーマ	<p>「本当に美味しいメルロー」</p> <p>80年代サンテミリオンに現れたガレージワインメーカーと伝統的なボムロール。ともに黒トリュフの香りを思わせ、ピロードの舌触りを持つワインと言われる。</p> <p>1995 Le Tertre Roteboeuf (Saint-Emilion) 1990 Chateau La Conseillante (Pomerol)</p>
	開催日時	10月21日(日) 15:00~17:00
	会費	税込¥25,000
第5回	テーマ	9月初旬発表予定
	開催日時	11月18日(日) 15:00~17:00
	会費	未定
第6回	テーマ	9月初旬発表予定
	開催日時	12月16日(日) 15:00~17:00
	会費	未定