

Dégustation
chez « BEIGE »
Restaurant Alain Ducasse
TOKYO Mai 2010

Vins au Feminin

女性ワインメーカーによるワインイベント

昨今では、単に働くだけでなく、精神的にも経済的にも自立した、高い精神を持った働く女性、いわゆる“ワーキングウーマン”が活発なコミュニティを創っており、ワインの世界でもその勢力は広がりつつあります。そんな新たな潮流にフォーカスしたワインイベントを開催いたします。

「女性が作っているのだから、いわゆるフェミナンなワイン？」

大間違いです。彼女たちのワインは、凛として、主張がはっきりとした力強いものばかりです。

そう“フェミナンなワイン”という表現の解釈は現代ではまったく違うものになっているのです。



Anne Parent
Domaine Parent



Virginie Taupenot
Domaine Taupenot Merme



Berenice Lurton
Château Climens



Sophie Lurton
Château Bouscaut



Béatrice Dubois
Domaine R. Dubois & Fils



Athénaïs de Bérù
Château de Bérù



Anne Sophie Debavelaere
Domaine Anne-Sophie Debavelaere



Christine Lurton
Château Dauzac



ブルゴーニュ編

もっとも活発で注目すべきコミュニティ、『Les Femmes et vins de Bourgogne』より、代表を務める、ヴィルジニー・トブノ女史をはじめ、5名の生産者が参加。テロワールの味わいを豊かに表した様々なワインをご用意いたします。

※『Les Femmes et vins de Bourgogne』は、2000年にボマルの名門ドメーヌ「パラン Parent」のアンヌ・パランが発起人となり、創立された女性ワインメーカーによるコミュニティで、年々その活動は活発化し、現在では閉鎖的なブルゴーニュのなかでも目をひく存在となっており、シャブリ 4、コート・ドール 17、コート・シャロネーズ 7、マコネ 1 の計 29 のドメーヌが参加しています。

テイasting・セミナー&ランチ

ヴィルジニー・トブノ女史(ドメーヌ・トブノ・メルム)による特別セレクションのテイastingセミナーとランチをお楽しみいただけます。

日程：5月23日(日)

時間：11:00 テイasting 3種 12:00 ランチ(ワイン2種)

価格：18,000円(税・サ込み)

テイasting Gevrey Chambertin 2007/Chambolle Musigny 1er cru 2007
Morey Saint Denis 1er cru 2007

ランチ Saint Romain blanc 2008 / Charmes Chambertin 2007

※すべて Domaine Taupenot-Merme

アトリエ・ドゥ・ソムリエ

『Les Femmes et vins de Bourgogne』加盟ドメーヌのグランクリュ(特級格付けワイン)4アイテムとともに厨房にて料理とのハーモニーをご体験いただけます。

日程：5月23日(日)

時間：18:30 テイasting 4種(厨房にて)

19:30 試食(ダイニングにて一皿の料理とテイasting)

価格：10,000円(税・サ込み)

テイasting Charmes Chambertin Domaine Taupenot-Merme 2007
Clos de Vougeot Domaine R. Dubois 2007
Corton Charlemagne Domaine J. Prieur 2007
Corton Charlemagne Dubreuil Fontaine

試食 Corton Grand cru blanc Domaine Parent 2007
Mazoyeres Chambertin Domaine Taupenot-Merme 2007

特別テイastingサロン&ワインディナー

『Les Femmes et vins de Bourgogne』加盟ドメーヌのワインを一挙に会するテイastingサロンを開催。ダイニングでは5名の生産者とともに特別ディナーをお楽しみいただけます。

日程：5月22日(土)

時間：18:00-19:30 テイastingサロン(テラス)

*オープンア-お好きなお時間にお越しください。

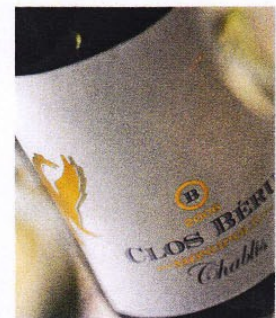
18:30-20:00 ワインディナー(ダイニング)

*お食事はテーブル毎に進めさせていただきます。(パーティー形式ではございません)

価格：48,000円(税・サ込み)

テイasting サロン Domaine Michel & Chantal Martin(Chorey-les-Beaune), Jean-Pierre Bony(Nuits St Georges), Château d'Étroyes(Mercurey), Marc Roy(Gevrey Chambertin), Berthelemot Brigitte(Meursault), Feuillat-Juillot(Montagny), Château de Chamilly(Mercurey), Dubreuil Fontaine(Pernand), Château de Chassagne Montrachet(Chassagne Montrachet), Audoin(Marsannay), Jacques Prieur(Meursault)

ディナー Chablis Clos Bérú 2007 De Bérú/Rully Les Cailloux 2007 Anne-Sophie Debaveclere /Corton Blanc 2007 Parent /Clos de Vougeot 2007 R. Dubois/ Charmes Chambertin 2007 Taupenot-Merme



BEIGE

ALAIN DUCASSE

T O K Y O

FEMMES & VINS DE BOURGOGNE

2007 - Chablis Clos Bérù "Monopole"

CHÂTEAU DE BERU

2007 - Rully blanc "Les Cailloux"

DOMAINE ANNE-SOPHIE DEBAVELAERE

2007 - Charmes Chambertin grand cru

DOMAINE TAUPENOT-MERME

2007 - Clos de Vougeot grand cru

DOMAINE R. DUBOIS & FILS

2007 - Pommard 1er cru - Les Epenots

DOMAINE PARENT

DINER DU 22 MAI 2010

Pour patienter

Délicate GELÉE DE POULARDE, aux légumes printaniers croquants, crostini
旬野菜と地鶏のジュレ、クロスティーニ

Belles ASPERGES blanches pochées, sabayon à l'orange
ホワイトアスパラガスのポシェ、オレンジ風味のサバイヨン

Pavé d'ONAGADAI rôti, artichauts poêlés, jus perlé
尾長鯛のロースト、アーティチョークのポワレ

PORC NOIR DE KAGOSHIMA poêlés
pommes boulangères à notre façon, jus perlé
鹿児島産黒豚のロースト、ジャガイモのブーランジェ

EPOISSES

エポワス

FRIANDISES et gourmandises

プティ・フル

CHOCOLAT/CERISES en fines feuilles craquantes, sorbet aux griottes
カフェとチェリーのクラッカン、グリオットのソルベ