

*Bouchard Père et Fils*

meets 有楽町ワイン倶楽部

# ワインメーカーズディナー ご案内

「ブシャールペールエフィス」はブルゴーニュのボークにて  
275年もの長い歴史を誇る名門ドメーヌです。

ひとつひとつの畑の個性を尊重し、テロワールを最大限に表現した  
エレガントなワインを造り続けています。

ブシャールのワインを楽しみながら、ブルゴーニュの話に耳を傾けつつ  
有楽町ワイン倶楽部で楽しい一夜を過ごしませんか？

日 時: 5月17日(木)

受付開始 19:00 セミナー開始 19:30 (終了 21:30 予定)

参加費用: 4,000円(税込) <ワイン5種類&料理込み> ※当日のお支払いとなります。

募集人数: 30名 ※定員になり次第終了とさせていただきます。  
詳しくはスタッフまでお問い合わせ下さい。

当日飲めるワインは……

- ラヴィニエ(赤)(白) ●モンテリーレデュレス(赤) ●ムルソー(白)
- ボーク グレーヴ ヴィーニュドランファン ジェズユ(赤)

※試飲予定ワインとなりますので、予告なく変更となる場合もございます。あらかじめご了承下さい。

講師: 西山 雅己氏



1998から3年間サントリー「カーヴ ド ヴァン」に勤務。その後プロヴァンス大学で一年間、  
語学と醸造を学び、同年フランスで著名なワインショップ「カーヴ フェリブリッジ」で1年間研修。  
2002年 CFPPA(国立農務大臣認定のワインプロフェッショナル養成機関)の研修を受け、  
同機関で「ワイン及びスピリッツの販売責任者」の資格を取得。  
ブシャール・ペール・エ・フィスとウイリアム・フェーブルの両社で研修。  
2003年 ブシャール醸造チームに臨時採用され、その後広報部へ異動。  
日本人として初めての正規採用。現在はメゾンアンリオグループのブシャール&フェーブル両社、  
またシャンパーニュアンリオのマーケティングおよび、東アジア輸出担当を務める。  
ブシャール社・フェーブル社、そしてアンリオの栽培・醸造、各製品のテロワールについてはもちろん  
酒類全般の造詣も深く、その穏やかな物腰とユーモアを交えた語り口から日本でのファンも多い。

お申し込みは有楽町ワイン倶楽部 03-3201-3389 担当 松田まで

※万一当日ご参加が難しくなった場合は必ずキャンセルのご連絡をお願いいたします。

