

37trente-sept と インポーター(株)ファインズのコラボ企画

37trente-sept × fwines

生産者来日メーカーズパーティーのご案内

ブルゴーニュから2つの生産者が来日します。

生産者の話を聞きながらワインと料理が楽しめる特別なディナーを開催!

限定
20名様

開催日：2月14日(木) 時間：18:00～20:00

料金：6,500円(お一人様)

※ご予約は店舗にて受付致します。(TEL:03-5772-3837) 担当：勝俣

【当日ご提供ワイン】

白ワイン (ドメヌ ソメズ ミシュラン)

- プーイフイッセ クロ シュール ラ ロシュ 2010
- プーイフイッセ キュベ アンペロプシス 2010

赤ワイン (ドメヌ ルネ ブーヴィエ)

- ブルゴーニュ ルージュ モントル キュ 2010
- マルサネ ロンジュロワ 2010
- ジュヴレ シャンベルタン ラシーヌ デュ タン 2010

【フードメニュー】

パテドカンパーニュ/おまかせブルスケッタ/生ハム/ほうれん草のキッシュ/
じゃが芋と豚肉のローズマリー風味/牛ホホ肉の赤ワイン煮込み/コーヒー

【来日生産者】



プーイ・フイッセを代表する生産者の一つ 〈ドメヌ ソメズ ミシュラン〉

1978年に現当主のロジェ ソメズが設立したドメヌ。1982年にクリスティーヌ ミシュランと結婚し、ドメヌ ソメズ・ミシュランとなりました。マコネ地区ヴェルジッソンの名所「ロッシュド・ヴェルジッソンの丘の中腹に位置します。

「ぶどうの持っているポテンシャルをいかに上げるかが最も大切で、そのポテンシャル以上のものはワインには表現できない。なので、畑での作業をとて重視している。」(ロジェ ソメズ氏)

『ブルゴーニュ オージュールドゥイ』の2007年度最優秀栽培家候補となり、惜しくもジャック プリウールに次ぐ次席となりましたが、プーイ・フイッセの品質向上の象徴的存在と言われています。

2005年にオスピス・ド・ボヌの有望若手生産者に選出 〈ドメヌ ルネ ブーヴィエ〉

1910年 アンリ・ブーヴィエ(ベルナルの祖父)がマルサネ村にドメヌ設立。1950年にはルネ・ブーヴィエ(ベルナルの父)がドメヌを引継ぎ、畑を12haまで増やす。その後ベルナル・ブーヴィエがドメヌを引継ぐ。2005年にはオスピスで『5名の有望な若手生産者』に選出されました。

翌年、ジュヴレ村に新醸造設備を建立。(Dm.シャルロパン・パリゾの隣) 2009年には所有する17ha全ての畑でEcocert(エコセル)認定取得。翌年一部畑においてビオディナミ開始。

現在、6つの村に合計17ha所有しています。平均樹齢は約50年、ジュヴレ・シャンベルタンには80年を超える樹齢の樹もあります。



37trente-sept

住所：東京都港区麻布十番1-5-10 アトラスビル1F ※麻布十番駅の7番出口から徒歩3分
TEL：03-5772-3837 FAX：03-5772-3847 <http://www.stillfoods.com/37trente-sept/>