



WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

広島牡蠣と銘門シャブリを楽しむ会

—醸造責任者 ディディエ セギエ氏を迎えて—



250年前に設立され、フランス シャブリの銘門 ウィリアム・フェーブルの醸造責任者ディディエ・セギエ氏が来日されます。これに際し彼を宮島にお迎えして、宮島牡蠣のお料理とワインのマッチングを楽しんでいただける会を開催致します。

醸造やワインについての詳しい説明を聞くことができるまたとない機会です。ぜひお気軽にご参加くださいませ。

開催日時

2018年2月5日(月) 18:00~20:00

会場

牡蠣屋 広島県廿日市市宮島町539 Tel:0829-44-2747

参加費

8,000円(税・サ込)

【来日者】

DIDIER SÉGUIER ディディエ セギエ

1992年からブルゴーニュの名門ブシャール ペール エ フィスで醸造アシスタントを務める。1998年にシャンパーニュ アンリオが所有した際に、手腕を買われ若干31歳でウィリアム フェーブルの醸造責任者に抜擢される。透明感があり、シャブリ本来の酸のうまみのあるワインづくりをするため、いくつもの改革を断行し、ついにウィリアム・フェーブルは名実ともにシャブリ最高の生産者となった。



MASAMI NISHIYAMA 西山 雅巳

ブシャール・ペール・エ・フィス とウィリアム・フェーブルの両社で主に畑・醸造部門の研修を経て、2003年ブシャール醸造チームに採用。その後、広報担当として日本人として初めての正規採用。ブシャール、フェーブル、アンリオのマーケティング及び東アジア輸出担当。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い。



〈お問い合わせ・お申し込み先〉

リカー・イトモ 広島市西区横川新町2-7

Tel:082-231-3380 Fax:082-231-3396