

第6回

ファインズ チャリティ試飲会 世界遺産 & 自然との共存

～サステイナブルなワイン造り～



2011年から今年で6回目となるファインズ チャリティ試飲会を開催いたします。

「**世界遺産&自然との共存 ～サステイナブルなワイン造り～**」をテーマに、2015年世界遺産に登録されたシャンパーニュ地方、ブルゴーニュ地方をはじめ、サステイナブル**なワイン造りを行っているチリラポストールなどの生産者と共に開催いたします。

ファインズ チャリティ試飲会は、その趣旨に賛同し、来日する世界各国の生産者が誇るワインをはじめ、約100種類のワインが登場します。通常の試飲会ではなかなか味わえないワインをお楽しみください。

ご好評につき、有料試飲、そして体験型セミナーを実施いたします。（詳細下部）

（**サステイナブル とは・・・「持続可能な」という意。特に地球環境を保全しつつ持続が可能な産業や開発への取り組みを指す。ワイン生産者においては、栽培・醸造において環境に配慮した方法を取り、自然に寄り添い継続的な発展を目指すワイン造り。）

※入場料および有料試飲、有料セミナー（ワインのみ）の料金は東日本大震災の復興支援に活用するため、Civic Forceに全額寄付いたします。

[Civic Forceの活動はこちらをご覧ください](#)



メゾン&ドメーヌ アンリオ
メゾン&ドメーヌ アンリオ社
社長
ジル ドラルズィエール氏



メゾン&ドメーヌ アンリオ
東アジア輸出担当
西山 雅巳氏



ドメーヌ ペロ・ミノ
クリストフ ペロ・ミノ氏
(当主)



クレド セラン
ヴィルジニー
ジョリー女史



チェレット
ロベルタ
チェレット女史
(広報担当)



ニコライホーフ
クリスティーネ
サース夫人
(オーナー夫人)



サン ミッシェル ワイン エステーツ
デイヴィッド ローゼンタール氏
(シャトー サンミッシェル
ワインメーカー)



ラポストール
シャルルドブルネ
マルニエ ラポストール氏
(CEO)

2016年
1月発売!

「第6回 ファインズ チャリティ試飲会 2016」

■日時： **2016年4月23日（土）** 13時開場～17時閉場

（受付開始 12時45分 / 最終入場時間 16時30分）

■会場： EBiS303 イベントホール（東京都渋谷区恵比寿1-20-8 エビススバルビル3階）
[地図](#)

■定員： 300名様（先着順）

■入場料： 5,500円（税込み）

※当日試飲用に用意いたします「リーデル ワイングラス」はお持ち帰りいただけます。

※チケットは、イープラスよりご購入いただきます。

その際、別途手数料が必要となります。

■出品

ワイン数： 無料試飲100種類以上、そのほか有料試飲

「無料・有料 出品アイテム」

【ご協力をお願い】

※出品アイテム、ヴィンテージは変更になる可能性がございます。

※たくさんの方に多くのワインを味わっていただきたく、試飲マナーにご理解とご協力のほどお願いいたします。

※出品アイテムの順番は、試飲順番とは異なります。

※すべてのワインにおきまして、無くなり次第終了となります。

予めご了承ください。

✦ マークのアイテムは、多くの方に楽しんでいただくため、お一人様1回の試飲とさせていただきます。当日配布するカタログに「お一人様1杯のチケット」がございます。試飲の際にカタログをお見せください。ご協力のほどお願いいたします。

■有料セミナー：

A：14時00分～14時50分 「和食とワインのマリアージュ」 /3,000円（税込み）

アピシウス シェフソムリエ情野氏と共に、「東京吉兆」様の旬の食材を使った和食4品と世界各地のワインとのマリアージュを体感していただけます。

B：15時30分～16時10分 「ブルゴーニュを識る -ドメーヌ ペロ・ミノ グランクリュ垂直・水平試飲-」

ドメーヌ ペロ・ミノが所有するグラン クリュの畑の違いやヴィンテージによる違いを当主であるクリストフ ペロ・ミノ氏と一緒に体感いただけます。

（ワインは、マゾワイエール、シャルム・シャンベルタンの4種を予定しています。）

■チケットの種類：

【入場券】 5,500円（税込み）

※「チャリティ試飲会 入場チケット」のみとなり、セミナーにはご参加いただけません。

【A券】 8,500円（税込み）

※「チャリティ試飲会 入場チケット + セミナーA（和食とワインのマリアージュ）の入場チケット」

【B券】 9,500円（税込み）

※「チャリティ試飲会 入場チケット + セミナーB（ドメーヌ ペロ・ミノセミナー）」の入場チケット」

【通し券】 12,500円（税込み）

※「チャリティ試飲会 入場チケット + セミナーA + セミナーBの入場チケット」

※すべてのチケットは、イープラスよりご購入いただきます。その際、別途手数料が必要となります。

【ご来場に際しての注意事項】

- ※完全予約制となります。下記「チケットお申し込み」サイトからチケットを発券ください。
- ※お一人様につき1枚のチケットが必要となります。チケットがない場合は、ご入場いただけませんのでお気をつけください。
- ※当日券の販売はございません。
- ※未成年の方のチケット購入・ご来場はできません。
- ※お車、自転車でのご来場はご遠慮ください。
- ※妊娠している方、お子様連れでのご来場はご遠慮ください。
- ※来日者、出品アイテムが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

【チケットご購入に際しての注意事項】

- ※イープラスにてご購入、発券手続きとなるため、**イープラスの会員登録（無料）が必要となります。尚、チケット発券には手数料がかかります。ご了承ください。**
- 詳しくは、**イープラスサイト**にてご確認ください。
- ※ご入金後のキャンセル・払い戻しはお受けできません。
- ※有料セミナーのチケットは、入場券とは別の販売となり別途チケットが必要です。
- ※有料試飲は、当日現金にて販売いたします。

各チケットは、2/23(火) 12:00～より販売開始いたします

会場地図 【EBiS 303 イベントホール】

住所：

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-20-8 エビススバルビル3階

アクセス：

JR恵比寿駅東口から約250m。徒歩約3分。

地下鉄日比谷線恵比寿駅①番出口から徒歩約4分





メゾン&ドメーヌ アンリオ社
ジル ド ラルズィエール氏
(社長)

シャンパーニュ アンリオ Champagne Henriot

世界遺産

アンリオ家は1808年に設立してから200年以上、家族経営を行っている老舗のシャンパーニュメゾン。スタンダードキュヴェでも法定熟成期間を大きく上回る3年以上の長期瓶内熟成、豊富なリザーヴワインの使用など、複雑で深みのあるメゾンスタイルを表現しています。

メゾン&ドメーヌ アンリオ社 社長ジル ド ラルズィエール氏、そして東アジア輸出担当 西山雅巳氏が来日いたします。

ドメーヌ ブシャール ペール エ フィス Domaine Bouchard Pere et Fils

世界遺産

1995年にアンリオ家がオーナーとなり、グランクリュ12ha、プルミエクリュ74haを含む130haの畑を所有する、コート・ドール最大のドメーヌ。「畑の個性を忠実に反映させること」「魅惑的な果実味とエレガントさを併せ持つ味わい」をポリシーとして掲げ、ワイン造りの全工程で徹底した品質改革の取り組みを実施しています。2015年5月に『環境に配慮した農法認証（レベル3）』を取得。



メゾン&ドメーヌ アンリオ
西山 雅巳氏 (東アジア輸出担当)

ドメーヌ ウィリアム フェーブル Domaine William Fevre



1998年にアンリオ家がオーナーとなり、収量制限や手摘み収穫への転換、新醸造設備への投資など品質向上のための様々な取り組みが行われました。環境に与える影響等も考慮し、2010年から自社畑でビオディナミ農法を開始し、シャブリのテロワールがもたらすミネラル感やフレッシュさを最大限に表現したワイン造りを行っています。2014年12月に『環境に配慮した農法認証（レベル3）』を取得。

ドメーヌ ペロ・ミノ Domaine Perrot-Minot

世界遺産

モレ・サン・ドニに本拠を構えて家族4代に渡りワイン造りを行っているドメーヌ。1993年から現当主のクリストフ氏がドメーヌを相続、2005年からは父から受け継がれた畑も含め、自社畑のワインは「ドメーヌ ペロ・ミノ」に統一しました。

自社畑の所有面積は約10ha、モレ・サン・ドニ、ジュヴレ・シャンベルタン、シャンボール・ミュジニー、ヴォーヌ・ロマネ、ニューイ・サン・ジョルジュと偉大なアペラシオンの中でも、土壌は主に粘土石灰質で、斜面の中腹という恵まれた場所に多くの畑が位置します。農薬の使用量を最小限に抑えるリュットレゾネ農法を実施、一部の畑ではビオロジック農法も取り入れ、テロワールの個性を重んじ、繊細で複雑、調和の取れたワイン造りを行っています。

クリストフ ペロ・ミノ氏 (当主)

当主であるクリストフ ペロ・ミノ氏が来日いたします。

クレ ド セラン Coulee de Serrant



世界遺産

クレ ド セランはシトー派修道僧により12世紀に植えられた由緒ある畑で、以来800年以上もの間ブドウ栽培が行われている歴史ある地域。1962年からジョリー家が所有し、1976年に現当主であるニコラ ジョリー氏が参加し、現在は娘のヴィルジニー ジョリー女史と共に運営しています。ニコラ ジョリー氏は「美味しいワインである前に、その土地固有の繊細さを表現した本物のワインでなくてはならない」と、1980年からビオディナミ農法を導入し、1984年からすべての畑で実施。自然環境、植物、動物を愛し、共にブドウ栽培、ワイン造りを行っています。

※また、ニコラ ジョリー氏が設立したビオディナミの団体「Return to Terroir」を通じ、世界中で原点へ回帰を提唱しています。

[ニコラ・ジョリー氏がビオディナミを説明した著書『Le Vin, La Vigne et La Biodynamie』の日本語版をこちらでお読み頂けます。](#)

今回ヴィルジニー ジョリー女史が来日いたします。



ヴィルジニー ジョリー女史



ロベルタ チェレット女史
(広報担当)

チェレット



世界遺産

Ceretto

ピエモンテ州、アルバ近郊で3代に渡り家族でワイン造りを行っているチェレット。「最上の畑で最上の酒をつくる」というポリシーを実現するために、バローロ、バルバレスコの各生産地で最高の区画を捜し求め、ブドウ栽培の研究を行いました。それぞれのDOC/DOCGもしくはワイン生産地域に個別の醸造所を備え、伝統的な醸造方法と最新設備を用いた醸造方法をワインによって使い分けています。またビオロジック農法、ビオディナミ農法を実践し、テロワールを最大限に表現するワイン造りを行っています。

広報担当のロベルタ チェレット女史が初来日いたします。



クリスティーネ サース夫人
(オーナー夫人)

ニコライホーフ Nikolaihof



世界遺産

2000年前にローマ人がドナウ河流域のヴァッハウ地区マウテルンに建設したワインセラーが土台となる醸造所。そしてワイナリーのシンボルとなっている聖ニコライ修道院は985年に建造された建物。これらの歴史ある場所を1894年にサース家が所有し、ワイナリーとして復活させました。当主ニコラウス サース氏とクリスティーネ サース夫人、そして息子のニコラウスJr.氏と共にワイン造りを行っています。

所有畑は約22ha。自然との共存を考え、農薬や化学肥料は一切使用せず、動物の堆肥や植物を煎じたブレパレーションという調剤剤を使用するビオディナミ農法を取り入れています。今回来日するサース夫人のように優しく包みこんでくれるような癒しのワインを実現しています。

クリスティーネ サース夫人が来日いたします。



デイヴィッド ローゼンタール氏
(シャトー サンミッシェル
ワインメーカー)

サン ミッシェル ワイン エステーツ Ste. Michelle Wine Estates

sustainable

ドイツのDr. ローゼンとのコラボレーション「エロイカ」、「パリスの審判」で見事1位を獲得し、アメリカワインの歴史を変えた「スタッグスリーブワインセラーズ」など、アメリカの名立たるワイナリーを所有しているサンミッシェル ワイン エステーツ。その中核を為すのがワシントンワインのバイオニア、「シャトー サンミッシェル」です。

今回は、エロイカなどの白ワインの醸造責任者を務めるデイヴィット ローゼンタール氏が来日いたします。



シャルルドブルネ
マルニエ ラポストール氏 (CEO)

ラポストール Lapostolle

sustainable

1994年、グラン マルニエ創業者のひ孫の夫妻が設立したワイナリー。グラン マルニエの成功体験とフランスでのワイン造りの経験を活かし、チリのテロワールを重視したワイン造りを行っています。

火山性の養分の少ないチリの土壌でキャノピーマネージメントと灌漑による生育コントロールやオーガニック農法やビオディナミ農法を取り入れ、丁寧なブドウ栽培を行い、凝縮味のあるブドウを実現。醸造においてもブドウに負荷を与えず、自然環境に配慮したサステイナブルな造りを実施しています。

CEOであるシャルルドブルネ マルニエ ラポストール氏が来日いたします。

●自然派ワインマーク



ビオロジック農法: 化学肥料や農薬を使用しない有機農法



ビオダイナミ農法: 有機農法的一种。ルドルフ シュタイナーの思想に則り、天体の動きに基づいた農作業を行う

sustainable

環境に配慮したサステイナブルなワイン造りを行う

世界遺産

世界遺産に登録されているエリア