



世界が認めた老舗メゾンの造りと品質でシャンパーニュアンリオが  
**“インターナショナルワインチャレンジ2016”** で  
**シャンパントロフィー**を受賞!! その受賞アイテムが飲めるチャンスです!

# シャンパーニュ アンリオ メーカーズ デイナー



CHAMPAGNE  
**HENRIOT**  
 MAISON FONDÉE EN 1808

名古屋  
**初開催**

**[日時]** 7月13日(水) 18時 開場

**[スケジュール]** 18:30~ テイスティング&レクチャー  
 19:00~ シャンパーニュディナー

**[料金]** お一人様 18,000円

消費税・サービス料込み

**[会場]** 四間道レストランMATSUURA

名古屋市西区那古野1-36-36

**[定員]** 16名様

※定員となり次第、締め切らせていただきます

スパークリングワインメーカー  
**オブザイヤー 2015受賞**



**Laurent Fresnet**  
 (ローラン フレネ)氏

**シャンパーニュ アンリオ 醸造責任者**

モンターニュ・ド・ランスのぶどう栽培家に生まれ、若くして  
 シャンパーニュのテロワールへの深い理解を身につけた。ラ  
 ンス大学でシャンパーニュを中心に醸造学を修め、1991年  
 以降、数々のメゾンで醸造に携わった後、ポルトガル、NZ  
 南ア、更にプロヴァンスの各ワイナリーで見識と技術を磨き、  
 1994年に家族と共に最愛の故郷=シャンパーニュに帰って  
 きた。コート・デ・ブランの数々のメゾンで醸造責任者を務め  
 た後、2006年にアンリオのセラーマスターに就任。  
 長年培ってきた偉大な白のシャンパーニュづくりに関する知  
 識を存分に発揮している。



**西山 雅巳**  
 (にしやま まさみ)氏

**アンリオグループマーケティング  
 及び東アジア輸出担当**

2001年 渡仏。プロヴァンス大学で語学と醸造を学  
 び、「カーヴ フェリブリッジ」で1年間研修。2002年  
 CFPPA(農務大臣認定、ワインのプロ養成機関)  
 の研修で「ワイン及びスピリッツの販売責任者」の資  
 格を取得。プシヤール ペール エ フィスとウイリアム  
 フェーブルの両社で主に畑・醸造部門の研修を経て  
 2003年プシヤール醸造チームに採用。その後、広  
 報担当として日本人初の正規採用となり、現職に。

200年余にわたり今もなお、家族経営を行う  
 老舗のシャンパン・メゾン「アンリオ」の  
 シャンパーニュとフレンチレストラン  
 「MATSUURA」のお料理のマリアージュを  
 お楽しみいただけます。

**当日提供シャンパーニュ**

- ・アンリオ ブリュット スーヴェラン NV  
※インターナショナルワイン チャレンジ 2016 シャンパン ゴールド受賞
- ・アンリオ ブランドブラン NV  
※インターナショナルワイン チャレンジ 2016 シャンパントロフィー&ゴールドW受賞
- ・アンリオ ブリュット ロゼ NV  
※インターナショナルワイン チャレンジ 2016 シャンパン ゴールド受賞
- ・アンリオ ブリュット ミレジメ 2006  
※インターナショナルワイン チャレンジ 2016 シャンパントロフィー&ゴールドW受賞
- ・アンリオ キュヴェ アンジャンテルール 2000  
※インターナショナルワイン チャレンジ 2016 シャンパン ゴールド受賞

当日諸事情により提供アイテムが変更になる場合もございます



ご予約/  
 お問合せ

四間道レストランMATSUURA

TEL : 052-720-5631

※予約制でございます。お早めにご予約をお願いいたします。 ※アルコールの提供がございますので、お車やバイク、自転車でのご来店はご遠慮願います。