

スペシャルゲストを迎えての「シャトー ラグランジュ」4種類の共演と
ヴィエイユ・ヴィーニュ マキシム・ド・パリによるフルコース・スペシャルディナー

Chateau Lagrange X Vieille Vigne MAXIM'S de Paris *Special dinner*

日時:11月26日(水) 19:00~21:30(開場18:30)

場所:ヴィエイユ・ヴィーニュ マキシム・ド・パリ【赤坂】

料金:お一人様 12,000円 (税・サービス料込)

定員:45名

ゲスト:椎名 敬一氏

葡萄栽培研究室、ガイゼンハイム大学留学、ロバート・ヴァイル醸造所勤務、ワイン研究室、原料部、ワイン生産部課長を経て、2004年6月よりシャトー・ラグランジュ副社長。2005年3月より同シャトー副会長。



お申込み・お問合せ

ヴィエイユ・ヴィーニュ マキシム・ド・パリ

Tel. 03-5545-4500
〒107-6302 東京都港区赤坂5-3-1
赤坂Bizタワー マキシム・ド・パリ 2F



Chateau Lagrange history

サントリーは「シャトー・ラグランジュ」の経営に1983年12月15日より携わり、今年で30年を迎えます。シャトーを引き継いだ当時は荒廃が進んでいましたが、サントリーはシャトー・ラグランジュを『復活』すべく、「現代ボルドーワインの父」との異名をもつ醸造学者エミール・ペイノー博士に協力を依頼、新生ラグランジュの総責任者にペイノー門下生のマルセル・デュカス氏を迎えました。また、サントリーからは同じくペイノー博士に学んだ 鈴木健二氏が副社長として参加、徹底的な改造を行いました。その結果シャトー・ラグランジュの品質は、日本を始め世界中でグラン・クリュ第3級のトップクラスとの評価を受けるほど、飛躍的に向上しています。

2004年6月には国内外でワイン造りを経験した椎名敬一氏が副会長に、2007年4月にはデュカス氏の右腕として17年間シャトー・ラグランジュ復活を支えてきたブルーノ・エイナル氏が社長に就任しました。

『復活』を遂げたシャトー・ラグランジュは、テロワールの限界に挑戦する『創造』という新しいステージへ踏み出し、さらなる飛躍を目指しています。

menu

前菜盛り合わせ
牛フィレのポワレ フォワグラを添えて
ベリガーソース

チーズ3種盛り合わせ
栗と紫イモのモンブラン仕立て
コーヒー

Ch. Lagrange

Wine list (全5種類)

【シャンパーニュ】
Henriot Blanc de Blancs
アンリオ・ブラン・ド・ブラン

【赤ワイン】
Les Arums de Lagrange 2011
レ・ザルム・ド・ラグランジュ
Les Fiefs de Lagrange 2005
レ・フィエフ・ド・ラグランジュ
Chateau Lagrange 2005
シャトー・ラグランジュ
Chateau Lagrange 1998
シャトー・ラグランジュ
(マグナムボトル)