

Value Bordeaux 2016 バリューボルドー 2016

さわやかな白

1 シャトー・ベレール・ ペルボンシエール 2013

CHATEAU BEL AIR
PERPONCHER 2013



フローラルなアロマに ハーブが香るフレッシュさ

レモングラス、白い花、貝殻を思わせる香りがおだやかに香り、全体を引き締める。豊かな果実味に程よい酸味が調和。なめらかな口当たりで奥行きを感じる。よく冷やしてバランス感とフレッシュさを強調したい。

- ヴィンテージ / 2013年
- タイプ / 辛口白
- 生産者 / Château Bel AirPerponcher

こくのある白

2 グラン バトー ボルドー ブラン 2014

GRAND BATEAU
BORDEAUX BLANC 2014



華やかな香り 個性しかりの贅沢な造り

青リンゴ、ライムなど爽快でグリーンな香りに、焼き栗のようなやさしく甘い香りが絶妙に絡む。ソーヴィニヨン・ブラン特有のさわやかなハーブ香に、樽由来の甘いニュアンスが調和する。余韻も長く、時間をかけてゆっくり味わいたい。

- ヴィンテージ / 2014年
- タイプ / 辛口白
- 生産者 / Barrière Frères

3 シャトー・レ・グラヴ・ 白・樽熟成 2014

CHATEAU LES GRAVES 2014



甘いフルーツにハーブ完熟 したぶどうの実力を感じる

黄桃や洋梨、ハーブ、樽熟成に由来するパイ生地やイースト香がバランスよく香る。熟したフルーツにさわやかなハーブ。若干の苦味とコクも感じる厚みのある味わい。香ばしく焼き上げた帆立にハーブを添えて合わせたい。

- ヴィンテージ / 2014年
- タイプ / 辛口白
- 生産者 / Château Les Graves

こくのある白

4 シャトー・サント・マリー マドリス 2013

CHATEAU SAINTE-MARIE MADLYS 2013



トロピカルな華やかさに 飲めばバカンス気分

南国のトロピカルフルーツ、ミネラル、ハーブ、ハチミツの香り。酸味はやわらかいが、たっぷりとしたフルーツ感がパワフルさを強調。ミネラルもありドライな味わい。個性的な香りがワイン愛好家の心をつかむコク旨白。

- ヴィンテージ / 2013年
- タイプ / 辛口白
- 生産者 / Barrière Frères

5 クロ・デ・リュヌ リュヌ・ダルジャン 2014

CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT 2014



芳醇な香りにみずみずしい 酸のリッチな味わい

熟したフルーツのニュアンスが最初に表れる。洋梨、リンゴ、ミツロウの香りも豊か。酸味はおだやか。ほのかな渋味がコクとなり、ボディに厚みを与えている。蒸し鶏にキュウリを添えて夏らしいペアリングを楽しみたい。

- ヴィンテージ / 2014年
- タイプ / 辛口白
- 生産者 / Domaine De Chevalier

クレマン

6 クレマン・ド・ボルドー・ ブリュット・ロゼ

CREMANT DE BORDEAUX BRUT-ROSE



華やかなチェリーピンクに 心躍るチャーミングなロゼ泡

グレープフルーツ、リンゴ、アセロラ、ラズベリーやフランボワーズの香り。泡は細かくムースのような舌触り。赤いフルーツや赤いバラ、豊かな柑橘類のハーモニーが楽しめる。気分をリフレッシュさせてくれる。

- ヴィンテージ / N.V.
- タイプ / クレマン
- 生産者 / Jaillance S.A.

クレマン

7 クレマン・ド・ボルドー・ コンテス・ドゥ・サン・ペイ

CREMANT DE BORDEAUX
COMTESSE DE SAINT-PEY



気分を上げるシュワシュワ 甘やかさが心地よい

メロンやウリ、白桃、イースト、酒粕がおだやかに香る。細かい泡とともに、果実味とほんのりとした甘さが口いっぱい広がる。6℃くらいによく冷やして。さわやかにのどの渇きを癒やしてくれる。最初の乾杯にもぴったり。

- ヴィンテージ / N.V.
- タイプ / クレマン
- 生産者 / Vignerons de Saint-Pey

ロゼ&クレ

8 レザマン・ドゥ・ モンペラ・ロゼ 2014

LES AMANTS DU MONT-PERAT 2014



フレッシュさとフルーツ感 たっぷりのロゼ

赤スグリやアセロラ、桃、紅茶、バラの花が華やかに香る。酸味はおだやかでかすかな苦味があり、果実味豊かなドライタイプ。少しのタンニンがコクをプラス。トマトとチーズをたっぷりのせたピザと気軽に楽しみたい。

- ヴィンテージ / 2014年
- タイプ / ロゼ&クレ
- 生産者 / Despagne

9 クラレンドル・ロゼ 2014

CLARENDELLE ROSE 2014



可愛らしい赤いベリーに誘わ れていつもの食卓が華やかに

ラズベリーやサクランボなどのチャーミングな香り。味わいはフレッシュでドライ。後半に感じる苦味が厚みと複雑性となり、パワフルな印象に。赤いフルーツの味わいに、チキンのトマト煮を合わせて軽やかに楽しみたい。

- ヴィンテージ / 2014年
- タイプ / ロゼ&クレ
- 生産者 / Clarence

Value Bordeaux 2016 バリュールボルドー 2016

軽快な赤

10 メルロー パイ・ テヌヴァン 2012

MERLOT BY THUNEVIN 2012



果実と酸味、タンニンが三位一体となった愛されボルドー

イチゴやチェリー、カシスなどの赤いベリーに、赤身肉や鉄の香りも感じるミネラリーなワイン。豊かな果実味に緻密なタンニンが全体にやわらかい印象を与える。華やかで軽やかな酸味と果実味が心地よく、まとまりのある味わい。

- ヴィンテージ / 2012年
- タイプ / 赤
- 生産者 / Thunevin

11 ミシェル・リンチ・ オーガニック・ルージュ 2014

MICHEL LYNCH
ORGANIC ROUGE 2014



ぶどう本来の味わいを素直に感じるクリーンな印象

ブラックチェリー、ブルーベリー、ミントの香り。樽熟成からくるバニラ香も心地よい。アタックは強く、果実味を豊かに感じる。タンニンはバワフルだがきめ細やか。果実の香りとバニラの風味が後味まで長く続く、きれいに造られたワイン。

- ヴィンテージ / 2014年
- タイプ / 赤
- 生産者 / Jm Cazes

重厚な赤

12 クイーン モン・ペラ ルージュ 2012

QUEEN OF MONT-PERAT
ROUGE 2012



スモーキーな風味とやわらかい果実味がベストマッチ

甘く熟したフルーツに、樽熟成からくるコーヒーやトーストのパンチの効いた香り、スモーキーさが重なる。力強い果実味と樽由来のタンニン、ほろ苦さは「モダンボルドー」という印象。スペアリブや、香ばしく焼き上げた肉料理とピッタリ。

- ヴィンテージ / 2012年
- タイプ / 赤
- 生産者 / Château Mont Perat

重厚な赤

13 シャトー・ル・タンブル 2010

CHATEAU LE TEMPLE 2010



引き締まったボディが品質の証偉大なバリュールボルドー

ブラックベリージャム、ミント、漢方薬のようなスパイシーな香り。成熟した果実の甘味と酸味をバランスよく持ち合わせた辛口赤。タンニンは豊かで引き締まっていて、しっかりとした骨格を形成。熟成の可能性を秘めた偉大なワイン。

- ヴィンテージ / 2010年
- タイプ / 赤
- 生産者 / Château Le Temple

14 シャトー・ペイ・ラ・トゥール 2011

CHATEAU PEY LA TOUR 2011



熟成による優美さを強靱なボディにまとう

完熟したプラム、バニラ、熟成によって黒い土や森の下草などが複雑に表れている。果実味とアルコールはともに力強く、タンニンは緻密。全体に、しっかりとしたコクと厚みのある味わい。ジューシーな果実味に、すき焼きを合わせたい。

- ヴィンテージ / 2011年
- タイプ / 赤
- 生産者 / Dourthe / Château Pey LaTour

15 ル・リベルタン・ド・ リュサック 2007

LE LIBERTIN DE LUSSAC 2007



熟れた果実味飲み頃を迎えた熟成ボルドー

甘く熟したベリー類、黒土、樽に由来する甘いフレーバーが複雑に香る。凝縮した豊かな果実味と酸味が調和し、熟成によって落ち着いたやわらかい味わいに。約10年の熟成を経た今もなおバワフル。余韻がとて長く続く上質な仕上がり。

- ヴィンテージ / 2007年
- タイプ / 赤
- 生産者 / Château De Lussac

甘口白

16 バヴィヨンド ルーケット シャトー ルーケット 2010

CHATEAU DE ROUQUETTE
PAVILLON DE ROUQUETTE 2010



複雑なアロマと酸のエレガンス 食事タイムにも

桃のコンポート、熟したパイナップルやメロン、ハチミツ、ほんのり香ばしいフレーバー。はっきりとした酸が甘さを適度におさえる。デザートワインとしてだけでなく、ローストポークや豚などの肉料理とも楽しめそう。

- ヴィンテージ / 2010年
- タイプ / 甘口白
- 生産者 / Château de Rouquette

17 シャトー ラグランジュ カディヤック スウィート 2005

CHATEAU LAGRANGE
CADILLAC SWEET 2005



とろりとした口当たりになじり繊細な甘さが長く続く

洋梨のコンポート、リンゴの蜜、コリアンダー、白コショウ、ハチミツ、そして樽熟成からくるバニラ香が豊かに重なる。甘さと酸味のバランスが絶妙な軽やかな甘口。白カビタイプやウォッシュタイプのチーズなどと合わせても。

- ヴィンテージ / 2005年
- タイプ / 甘口白
- 生産者 / Château Lagrange

18 カステルノー・ド・ ステュイロー 2005

CASTELNAU DE SUDUIRAUT 2005



濃厚な極上甘口 深い香りに包まれる甘美な時間

アプリコット、桃のジャム、ハチミツなどの複雑な香りが時間の経過とともに開いていく。凝縮した甘味、オイリーなテクスチャーが全体をなめらかにする。ほのかに感じる樽熟成によるスパイス香が素晴らしい個性に。

- ヴィンテージ / 2005年
- タイプ / 甘口白
- 生産者 / Château Suduiraut

Value Bordeaux 2016 バリューボルドー 2016

Set 1 (グラスワイン60ml + アミューズ 各3種)



CREMANT DE BORDEAUX COMTESSE DE SAINT-PEY N.V.

フランス産ホワイトアスパラの ザバイオーネソーストマトのゼリーを添えて

ボルドー地方でこの時期に食されるホワイトアスパラをポイルし、白ワインヴィネガーと卵黄で作ったザバイオーネソースを合わせました。みずみずしいトマトのゼリーと併せてお楽しみいただきます。



CHATEAU LES GRAVES 2014

フランス産セップ茸と エシャロットのガーリックバターソテー

食べやすくカットしたセップ茸と、みじん切りにしたエシャロットを、ガーリックバターでソテーし、仕上げにイタリアンパセリを加えた風味豊かな一品です。



QUEEN OF MONT-PERAT ROUGE 2012

うなぎの蒲焼き ミルフィーユ仕立て 山椒の香り

ボルドー地方で食されることの多いうなぎを使ったアミューズです。クスクスとナスのマリネの上に、山椒の香り漂う国産うなぎの蒲焼きを重ね、ミルフィーユ仕立てでご提供します。



Set 2 (グラスワイン60ml + アミューズ 各3種)



CHATEAU BEL AIR PERPONCHER 2013

ホタテのマリネグレープフルーツ添え

ソテーしたホタテとグレープフルーツを、タイムとディルを加えた白ワインヴィネガーでマリネした、爽やかな味わいの一品です。アンチョビとプチトマトをトッピングしてご提供します。



CHATEAU LE TEMPLE 2010

仔羊のロースト 黒コショウの香り

仔羊のもも肉をローストして、タブナードソースを合わせました。仕上げに仔羊のジュ(ダシ)と黒コショウを使い、仔羊の旨味を引き立てています。



CHATEAU LAGRANGE CADILLAC SWEET 2005

カヌレ・ド・ボルドー 洋ナシのゼリーを合わせて

外側をカリッと焼き上げ、中はしっとりとしたボルドーの伝統的な菓子・カヌレを、さっぱりとした甘みの洋ナシのゼリーとともにご提供します。



Value Bordeaux 2016 バリュールボルドー 2016



フランス産フォアグラのムース
ジャガイモのガレット添え
3種のゼリーと合わせて

1,000円(税込)

フランス産フォアグラのムースに、ジャガイモのガレット、3種のゼリー(ブルーベリー、フランボワーズ、洋ナシ)を添えた一品です。フォアグラの旨味を引き立たせるゼリーをムースに合わせることで、味の変化をお楽しみいただけます。

相性の良いワイン：

パヴィヨンドルーケット シャトー ドルーケット 2010
CHATEAU DE ROUQUETTE PAVILLON DE ROUQUETTE 2010

ボルドー風ビーフステーキ
シェリーヴィネガーと赤ワインの
ソース セップ茸を添えて

1,500円(税込)

牛リブロースをグリルし、シェリーヴィネガーと赤ワインのソースを合わせたボルドー風ステーキです。フランス産セップ茸の白ワイン蒸しとパケットを添えてご提供します。赤ワインはもちろん、コクのある白ワインとも相性がよいお料理です。

相性の良いワイン：

メルロー バイ・テヌヴァン 2012
MERLOT BY THUNEVIN 2012



スモークサーモン(トラウト)と
フランス産ホワイトアスパラの
ボルドー風サラダ

1,000円(税込)

川が流れるボルドー地方でポピュラーな食材・サーモンと、ホワイトアスパラをお召し上がりいただけるグリーンサラダです。味覚のアクセントとなるディルを加え、白ワインの香るヴィネグレットドレッシングを添えてご提供します。

相性の良いワイン：

クレマン・ド・ボルドー・ブリュット・ロゼ
CREMANT DE BORDEAUX BRUT-ROSE



Tasting Session

VINS DE
BORDEAUX

Bordeaux Wine Pop-up Bar

テイastingセッション

参加費
1,000円

「ディスカバリーボルドーセット」を味わいながら、ボルドーワインへの理解を深めていただくワークショップです。田辺公一氏や日本のトップソムリエが講師を務め、近年の革新的なボルドーワインの最新情報やトレンド、その特長について紐解きます。

期間

6月7日(火)～6月12日(日)

1日2回開催 昼の部 14:00～15:00 / 夜の部 19:00～20:00

料金

1,000円(税込)

※「ディスカバリーボルドーセット」をご提供

※お土産付き(「バリュエボルドー2016」に選ばれた3,000円相当のワイン1本)

人数

各回10名(先着順、6日(月)17時から店内ソムリエカウンターでお申込みいただけます)

講師

田辺公一氏(「L'AS」シェフソムリエ)など、日本のトップソムリエが担当

Schedule

	6/7 (火)	6/8 (水)	6/9 (木)	6/10 (金)	6/11 (土)	6/12 (日)
11:00	通常営業					
14:00	講師: 松木リエ テイasting セッション 昼の部	講師: 松木リエ テイasting セッション 昼の部	講師: 田辺公一 テイasting セッション 昼の部	講師: 松木リエ テイasting セッション 昼の部	講師: 田辺公一 テイasting セッション 昼の部	講師: 井黒卓 テイasting セッション 昼の部
15:00	通常営業					
19:00	講師: 中西祐介 テイasting セッション 夜の部	講師: 梶賢太郎 テイasting セッション 夜の部	講師: 中西祐介 テイasting セッション 夜の部	講師: 秦亜吏加 テイasting セッション 夜の部	講師: 佐々木健太 テイasting セッション 夜の部	講師: 秦亜吏加 テイasting セッション 夜の部
20:00	通常営業					
23:00	通常営業					

Tasting Session

VINS DE
BORDEAUX

Bordeaux Wine Pop-up Bar

テイastingセッション

講師ソムリエプロフィール



田辺 公一 Tanabe Koichi

- 日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
- レストラン「L'AS」「CORK」シェフ・ソムリエ
- 株式会社イトライフ取締役

ザ・リッツ・カールトン東京開業時よりソムリエを務め、在職中、フランス パリの二つ星レストラン「サンドランス」で研鑽を積む。その後、フランスへの短期留学を経験し、フランス各地のワイナリーを訪問。レコール・デュ・ヴァン専任講師を経て、2012年 レストランL'ASのオープンと同時に同店のシェフ・ソムリエに就任。2013年秋、移転と同時に「CORK」をオープン。全てのワインをセレクト、管理し、日々サービスにあたる。コース料理の全てにワインを合わせる「ワイン・デギュスタシオン」は多くのゲストから高い支持を得ている。また都内の飲食店のコンサルタントとしても活動している。



松木 リエ Matsuki Rie

- 日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ
- アカデミー・デュ・ヴァン講師

2000年「オテル・ドゥ・ミクニ」入社。「タイユバン ロブション」などを経て06年渡仏。南仏の「ラ ヴィラ マティ」、パリの「ステラ マリス」「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」「アガベ」などの星付きレストランでに従事。2012年に帰国し「マンダリン オリエンタル 東京」に勤務した後、15年にフリーランスのソムリエとして独立。今はワイン文化やソムリエ技術を広める活動をしている。2014年 第7回 全日本最優秀ソムリエコンクール 第4位。



中西 祐介 Nakanishi Yusuke

- (社) 日本ソムリエ協会 認定ソムリエ
- 国際ソムリエ協会認定 ソムリエ
International A.S.I. Sommelier Diploma

フランスでの交換留学中にワインの魅力に取りつかれ、大学4年時に日本ソムリエ協会ワイン・エキスパート資格を取得。大学卒業後すぐにワイン輸入の仕事に携わるも、ワイン産地の現場を体感するため渡仏。ボルドー、ブルゴーニュで収穫、醸造を経験し、現地のビストロでソムリエとしての研修も積む。帰国後、都内フレンチレストラン勤務、ワイン・スクール講師を経て、ひとりでも多くの人にワインの魅力を伝えるため2009年1月にClos Yを設立。



佐々木 健太 Sasaki Kenta

- 日本ソムリエ協会 認定ソムリエ
- フォーシーズンズホテル 丸の内東京
- 第7回全日本最優秀ソムリエコンクール 北海道代表
- 第5回スカラシップ優秀賞

地元北海道のフレンチレストラン「ラ・ブリック」でソムリエ資格を取得後、フランスの「KEISUKE MATSUSHIMA」ニース本店にて1年間の研鑽を積む。その後「ノホテル札幌 21CLUB」を経て上京。現在は丸の内の「フォーシーズンズホテル丸の内東京 レストラン&バー モティーフ」にてソムリエとして従事。第7回全日本最優秀ソムリエコンクール北海道代表。第5回J.S.A.ソムリエ・スカラシップ入賞。



榑 賢太郎 Tabu Kentaro

- 株式会社ひらまつ
- レストランひらまつ広尾本店
シェフソムリエ 兼 アドバイザー
- 国際ソムリエ協会認定ソムリエ
- 日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ

地元愛知県のワインバーでソムリエとしてのキャリアをスタート。ウエスティンナゴヤキャッスル、都内グランメゾンのソムリエ、シェフソムリエを歴任し現職。ワインスクールの講師も務め、サービスと共に社内外で人材育成に注力する。世界でも数少ないインターナショナルA.S.I.ソムリエディプロマを取得し、国際ソムリエとして活躍中。



井黒 卓 Iguro Taku

- 日本ソムリエ協会 認定ソムリエ
- 国際ソムリエ協会 認定ソムリエ
International A.S.I. Sommelier Diploma
- 第4回スカラシップ優秀賞

ミシュラン3つ星カンテサンス ソムリエ。ボルドー、ネゴシアンJOANNEの招待でボルドーに行ってきたばかり。最新のボルドーのトレンドや国際ソムリエのテイasting方法、フードペアリング理論をロジカルに楽しく教えます。日本一を決めるコンクール、全日本ソムリエ選手権にも挑戦中。



秦 亜吏加 Hata Arika

- 日本ソムリエ協会 認定ソムリエ
- 第5回スカラシップ優秀賞

調理師としての経験を経て、ソムリエの仕事に興味を抱き転職。押上の遠藤利三郎商店の姉妹店「向島葡萄亭」、銀座のフレンチレストラン「ラル・エ・ラ・マニエール」、日本橋のマンダリンオリエンタル東京「シグネチャー」を経て、現在は久兵衛出身の実父が経営する渋谷区神泉の鮎店「鮎 秋月」にてソムリエとして従事。鮎とワイン、日本酒について日々勉強中。

