

大阪倶楽部 主催 第87回 ワイン&料理を楽しむ会

今回の
テーマ

冬の贅沢 時の贅沢 Luxe de l'hiver, Luxe de Temps

今回の第87回大阪倶楽部ワインと料理を楽しむ会では、冬ならではの美味なる食材と、永い時を経てその真の美しさを顕したワインとで、贅沢な時間を楽しんで戴きたいと思えます。豊かで、幸せいっぱい日本の冬の美味しい食材。日本に生まれた事が、本当に贅沢に思えます。シャンパーニュからは、ブラン・ド・ブランの水晶の如き味わいを。アルザスからは優良年2010年のリースリングの、時間の流れとともに一層美しく顕れる品種個性を。ブルゴーニュからは、引退した名手ジャッキー・トルショーから譲り受けた樹齢50年の畑で、新星ダヴィド・デュバンが初めて造った2006年、一級畑クロ・ソルベ。人、樹齢、ワイン。この幾層にも重なり合う時間のハーモニーが織りなす味わいは…。ボルドーからは格付3級、シャトー蔵出しの1995年。生産者自らこの100年中7回だけという傑作が20年以上の時を経て、飲み頃を迎えます。幾年もの時間の流れを、ゆっくりと美味しい食事と楽しむ時間。—— 冬の贅沢、時の贅沢。—— 贅沢な時間を過ごしてみませんか？



開催日時 平成 29 年 11 月 10 日(金) 午後 5 時半から 7 時半まで
会場 大阪倶楽部 2 階常食堂
参加費 メンバー様：8,400 円 ご同伴：8,900 円《ワイン・料理代》
申込先 受付・お電話又は FAX にてお申し込みください。(番号は下記をご覧ください)
 11 月 8 日(水)受付締切 ※ 家族会にもぜひご利用下さい。
 ※申込み後、前日までにお取消がなくご欠席の時は一律 5,000 円をご負担頂きます。
 ご承知おき下さい。なお、**先着60名様**に限定させていただきます。

◆ロベール・モンキュイブラン・ド・ブラン グランクリュ NV Robert Montcuit, Blanc de Blanc Grand Cru NV

フランス＝シャンパーニュ(発泡白/辛口) 葡萄品種:シャルドネ

シャルドネの極めつけ、ブラン・ド・ブランの聖地として名高いル・メニル・シュール・オジェ村、1889 年設立のドメーヌ。所有畑全てがシャルドネの特級、ブラン・ド・ブランのスペシャリスト。長年に渡りルイ・ロデレール(クリスタル用)へぶどうを供給していたが現在は 100%元詰め。研ぎ澄まされた水晶のような美しさを持つモノ・セパージュ、モノ・クリュのこれぞドメーヌ・シャンパーニュ。

◆スペシャル・デリバリー (by フレデリック・マロ) リースリング グランクリュ ロサケ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2010 Special Delivery (by Frédéric Mallo), Riesling Grand Cru Rosacker Vieilles Vignes 2010

フランス＝アルザス(白/辛口) 葡萄品種:リースリング

アルザスのシンボルでもあるコウノトリのラベルが、赤ちゃんだけでなく美味しさを運びます。明確な品種個性をはっきりと打ち出したそのワインは、仏ミシュラン 3 つ星に輝くアルザスの名店「ランズブール」をはじめとする多数のレストランに、オンリストされています。アルザスの優良年、2010 年の特級畑のリースリングの味わいをどうぞ。

◆ダヴィド・デュバン モレ・サン・ドニ 1級 クロ・ソルベ 2006 David Duband, Morey-Saint-Denis 1er cru Clos Sorbè 2006

フランス＝ブルゴーニュ(赤/ミディアムフル) 葡萄品種:ピノ・ノワール

ブルゴーニュのライジング・スターと呼ばれ、2015 年版のメイユール・ヴァン・ド・フランスで、DRC、ルロワ、コシュ・デュリらと並ぶ三ツ星生産者に昇格した、ダヴィド・デュバン。このクロ・ソルベの畑は、名手ジャッキー・トルショーから譲り受けた畑で、樹齢は 50 年という老木。この 2006 年譲り受けたファースト・ヴィンテージです。

◆シャトー・ボイド・カントナック 1995 Château Boyd Cantenac(Troisièmes Grands Crus)1995

フランス＝ボルドー(赤/フルボディ) 葡萄品種:カベルネ・ソーヴィニヨン60% メルロ25% カベルネ・フラン8% プティ・ヴェルド7%

1885 年に行われたメドック各付の 3 級。カントナック村、AOC マルゴー。'1995 年は、造り手自身が過去 100 年中の 7 度だけのベストヴィンテージと位置付けているそうです。22 年の刻を経た古酒を、シャトー蔵出しで味わっていただけます。

※仕入れの状況により、ワインの内容が一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。

本日の
チーズ

- ◆モン・ドール(AOC)
フランス フランシュ・コンテ地方/ウォッシュタイプ/牛乳
- ◆マンステール
フランス アルザス地方産/ウォッシュタイプ/牛乳
- ◆エポワス(AOC)
フランス ブルゴーニュ地方産/ウォッシュタイプ/牛乳
- ◆リヴァロ(AOC)
フランス ノルマンディ地方産/ウォッシュタイプ/牛乳

本日の
お料理

- ◆炙られた甘海老と鮭のマリネ 山葵のニュアンス
- ◆鮫鱈フィレ 鱈白子のフリット 彩り野菜添え
～スパイストマトのドレッシングと共に～
- ◆真鯛と帆立貝柱のムニエル ～オリエンタルソース～
- ◆牛頬肉の赤ワイン煮込み
- ◆アップルパイ ◆パン ◆コーヒー 又は 紅茶

11月10日(金) ワインと料理を楽しむ会参加申込書 平成29年 月 日
TEL / 06-6231-5210 (食堂直通) FAX / 06-6231-5204

ご参加会員様名	ご同伴者数	合計参加者数
	名	計 名

同席希望の場合記入してください