



第31回 ラリアンス L'Alliance

ワインを愛でる会

2019年 6月21日 金曜 19:00 開宴 (18:30 開場)

会場：ラリアンス 個室 / 限定20名様 おひとり様 ¥17,000 (税・サービス料込)

第31回を迎えるワインを愛でる会は初夏の清々しい気分を味わって頂きたく過去にも2度ご紹介いたしましたピオワイン(裏面特記)を特集いたします。第2次大戦終結後それまで、ほぼ90%自然栽培であった農作物は科学肥料の働きにより悪天候や病虫害の被害から免れる事で安定的に量の確保が可能になった反面、テロワール(産地の味)の特徴がうすれて行くきらいがあります。

今回ご紹介する生産者ジョゼフ・ドゥルーアンは1880年にブルゴーニュワインの中心地ボーヌに創立、130年もの間、家族経営を続け、テロワールへの信念を守り続け今日に至っています。1976年より除草剤などの化学薬品は一切使用せず1988年には本格的な有機栽培(ピオディナミ農法)へ転換、2007年には全自社畑への導入が実現されています。私は1980年、初来日した三代目当主ロベール・ドゥルーアンさんとのワイン談義の中で無農薬栽培の重要さを力説され、多くの教えを頂きました。その信念は見事に実現の運びになり、その運動は2000年を境にフランス全土に広まりました。

ピオワインの際立った特徴は

1. 果実味豊か
2. 力強い味わい
3. 長寿
4. 不作年でも香り味わいが力強い……など

その証明の為に敢えて大豊作年ではない白ワイン、赤ワインを御紹介し皆様のご批評を承りたく存じます(但しシャンパーニュと食後酒は減農薬栽培です)。



ワインを愛でる会 勝山研二 Kenji Katsuyama



La carte des vins ワイン

Champagne シャンパーニュ
Paul Bertholot Brut
ポール・ベルトロロー ブリュット

Vins Blancs 白ワイン
Maison Joseph Drouhin Pouilly Vinzelles 2015
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブイイ・ヴァンゼル

Vins Rouges 赤ワイン
Maison Joseph Drouhin
Chambolle Musigny 1er Cru 2015
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン
シャンボール・ミュジニー 1級 2015

Vins Rouges 赤ワイン
Paul Jaboulet Muscat de Beaune de Venise
ポール・ジャブレ
ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ

Menu Spécial お献立

Hors d'œuvre オードブル
Salutation du Chef
シェフからのご挨拶

Hors d'œuvre オードブル
Carpaccio de poisson blanc arôme d'agrumes
白身魚のカルパッチョ、柑橘系の風味で

Soupe スープ
Soupe froide de laitue à la nage
レタスの冷製クリームスープ、ナージュ風

Poisson お魚料理
Poêle d'Isaki sauce beurre blanc aux saveurs échalotes
イサキのポアレ、エシャロット風味のバターソース添え

Viande お肉料理
Ragoût de bœuf en vin rouge de Bourgogne
和牛ばら肉のラグー、ブルゴーニュ赤ワイン煮込み

Dessert デザート
L'Esprit de chef pâtissier
シェフパティシエの贈り物

Café コーヒー
Café et mignardises
コーヒー & 小菓子



勝山研二のワインこぼれ話

Biodynamie (ビオディナミ)…バイオダイナミック(完全無農薬)農法

特に収穫期に於けるうどん粉病、ベト病などによる災害で全滅の危機に瀕するリスクを避ける為、葡萄樹周辺の雑草除去を敢えて実施しない、他の果実を植えて害虫の気をそらす等の手段を講じたり開花期から収穫期に至るまでの期間、休む間もない葡萄樹の手入れを行うことで自然で健康な状態で収穫に至る事。

ブルゴーニュのワインに使用される葡萄品種
白ワイン用

Chardonnay…シャルドネ
高級、上級ワインは全てこの品種で、香りの高さ、色調の豊かさ、味わいの深さ、熟成期間が長く長寿命。飲用温度に要注意。

Aligote…アリゴテ
栽培面積は僅かであるが際立った心地よい酸味と果実味があり快適、魅力的なワインといえる。大振りの房、粒で病虫害に耐性があるので栽培しやすい。中級ワイン用。

Kir…キール ※ブルゴーニュ名物、食前のカクテル
クレーム・ド・カシス1/10アリゴテ9/10で割った、爽やかな口当たりの甘口。このカクテルは1980年代に大流行しました。

赤ワイン用

Pinot Noir…ピノ・ノワール
高級、上級ワイン用品種
シャルドネ同様の特長と共に骨格のしっかり(フルボディ)した赤ワインを生み出す。飲用時の温度はボルドーの赤ワインより約2℃低めが良い。

Gamay…ガメイ
日常消費用の快適なワインを生み出す。渋味が薄い為、通常、やや冷やして(12~13℃)飲用すると魅力的な香り、味わいとなる。



ソムリエ 勝山 研二 (Kenji Katsuyama)

赤坂プリンスホテルにて飲料部長およびシェフソムリエを兼任後、都内有名レストランのシェフソムリエとして数々の賞賛と名声を得る。JSA日本ソムリエ協会認定マスターソムリエ、ボルドー・ボンタン利酒騎士団コマンドール、ブルゴーニュワイン利酒騎士団シュヴァリエ、ドイツ・ラインラントファルツ州認定名誉ソムリエなどの称号保持。日本ソムリエ協会、日本ワインコーディネーター協会の設立にも携わっている。



シェフ 大堀 和也 (Kazuya Ohori)

青山学院大学卒業後、資生堂に入社。料理の世界に魅了され、同社が経営するレストランに勤務。2003年から3年間ジョエル・ロブションにて修行を積む。2006年よりラリアンスに参加。2010年レストランシェフ、2013年ラリアンスシェフに就任。料理哲学は「一期一会」。食材へのあくなき追求が料理に対するこだわり。



シェフパティシエ 中田 和孝 (Kazutaka Nakada)

1998年より洋菓子製造の道に携わり、2000年ホテル日航の製菓部門にて、5年間パティシエとして活躍。2003年ジャパンケーキショー小型工芸部門にて銀賞を受賞する等、精巧な技を駆使したアメ細工を得意とし、その後もパティシエとして数々の名スイーツを発表。現在ラリアンスパティシエ部門のトップパティシエとして多方面にて活躍中。



第31回 ラリアンス ワインを愛でる会
2019年6月21日(金) 19:00 開宴(18:30 開場)
おひとり様 ¥17,000-(料理・ワイン / 税・サービス料込)
会場:ラリアンス 個室 / 限定20名様

『ワインを愛でる会』は、今までにないワインの楽しみかたをお客様に提案する場として、2013年4月から定期開催しているラリアンスの取り組みです。次回は7月7日(日)に『第3回ラリアンスセクタンパンフェス』を開催いたします。姉妹店ラレンツァにて6月29日(土)開催の『イタリアワインを愛でる会』もよろしくお願いいたします。