



André Roger Makers Dinner

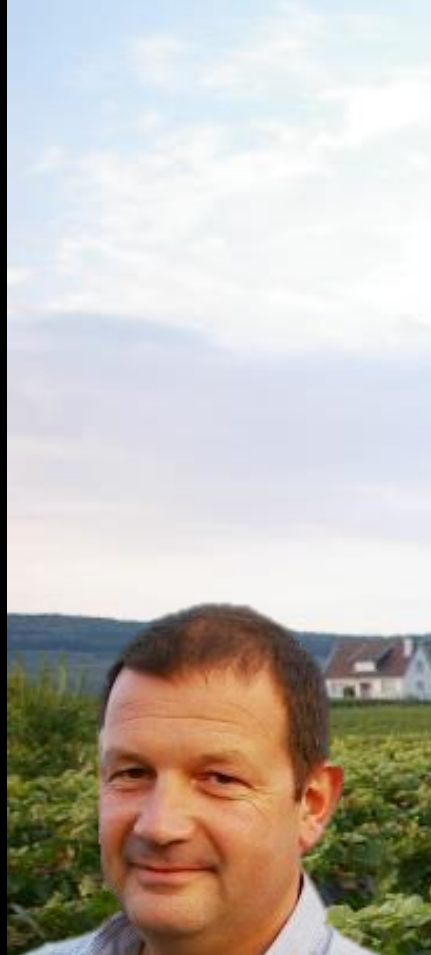
アンドレ・ロジェ メーカーズ・ディナー

この度、シャンパーニュ・アイ村の生産「ジャン・ポール・ロジェ氏/Jean-Pol Roger」をお迎えし、FRENCH TEPPAN 静香庵にてメーカーズ・ディナーを開催いたします。

シャンパーニュの歴史に燦然と輝く、3大グラン・クリュの中でも別格の存在である、アイ。特にピノ・ノワールが秀逸で、それはグラン・クリュの王様と言われるほど。芳醇でピュアなアロマ、味わいの豊かさ、ベルベットのようなストラクチャーで他に並ぶものが無い存在。

その中でも強烈な光を放つ新星「アンドレ・ロジェ」。当主であるジャン・ポール・ロジェ氏は、先祖が守り抜いた古樹畑で長年リュット・レゾネ栽培に精魂込め、ぶどうの多くをボランジェに販売しながら一部を自社ビン詰めし、愛好家やソムリエの意見に真摯に耳を傾けながら確実に品質を向上させてきました。ロジェ氏のシャンパーニュは、まさしく隅々にまで神経の行き届いた味わい深い緻密な、アイのエスプリが詰まったシャンパーニュ。

アイの偉大なテロワールを見事なまでに表現した素晴らしい作品と、地上100mのパノラマビュー・FRENCH TEPPAN 静香庵の鉄板焼きの料理とのマリアージュを、ぜひお楽しみください。



2017 5.26 金

会場

メディアシップ 19 階
FRENCH TEPPAN 静香庵

開場 18:30 定員 15 名様
開宴 19:00 予約制

☎.025-245-1129

お一人様 20,000 円 (税込)
(鉄板焼きのフルコース&シャンパン 4 種)



AY Wine List

- 1) Brut Grande Réserve Grand Cru
ブリュット グランド・レゼルヴ グラン・クリュ
100%グランクリュ・アイのピノノワール 60~70%、シャルドネ 30~40%。
- 2) Brut Millésime Grand Cru
ブリュット ミレジム グラン・クリュ
100%グランクリュ・アイでピノノワール 85%、シャルドネ 15%。
当たり年に限り年間 4000 本程度のみ造られ、日本への割当もごくわずかな希少品。
- 3) Brut Vieilles Vignes Grand Cru
ブリュット ヴィエイユ・ヴィーニュ グラン・クリュ
100%グランクリュ・アイのピノノワール 100%によるブラン・ド・ノワール。
当たり年に限り年間 4000 本程度のみ造られ、日本への割当もごくわずかな希少品。
- 4) Brut Blanc de Blancs Nuance
ブリュット ブラン・ド・ブラン "ニュアンス"
シャルドネ 100%。半分がグランクリュ・アイ、半分がブルミエクリュのマルイユ・シュル・アイ。
希少なブラン・ド・ブラン。

