

# 焼肉 たまき家 第11回ワイン会

開催日 11月26日(土) 18:00～ 特製焼肉コース、4種類のワイン お一人様 25,000円(税込)  
30名の定員になり次第、受付を終了させていただきます。

尚、ご精算は現金のみとさせていただきますので予めご了承ください。

## ★ BELLAVISTA ベラヴィスタ



ベラヴィスタはロンバルディアの地で生産される発泡性ワイン＝フランチャコルタ最上の生産者でフランチャコルタを代表するワイナリーで全て自社畑でワイン造る。イタリアで最も権威あるワイン評価誌「ガンベロッソ」の2008年版にて最優秀醸造家選ばれたマッティア・ヴェッツォーラ氏が手掛ける  
**NV ALMA GRAN CUVEE BRUT アルマ・グラン・キュヴェ・ブリュット**

Chardonnay 88% Pinot N 11% Pinot Bianco 1%

「アルマ」とは“深い愛情”を表す言葉で、奇跡を生み出す土地への思いを表しています。シャンパーニュによく似た粘土質・石灰質の土壌。6～9年熟成したりザーヴワインを加え、発酵後オーク樽で熟成。軽やかでいきいきとしたきめ細かい泡が口の中で広がっていく。黄色と鮮やかな緑が組み合わさった色調。芳醇なブーケに白い花、洋ナシといった熟した果実の豊かな香りやバニラのニュアンスも微かに加わる。余韻と後味が強く残り満足感を感じる。

## ★ CLOS DES PAPES クロ・デ・パプ



南ローヌの銘醸地、シャトーヌフ・デュ・パプで17世紀からワインを造り続ける名門クロ・デ・パプ。教皇の区画と呼ばれる区画を所有し、異なるテロワールそして異なるブドウ品種をブレンドすることで、シャトーヌフ・デュ・パプの真髄そしてエレガンスを表現している。

**2019 CHATEAUNEUF DU PAPE シャトーヌフ・デュ・パプ**

Grenache Blanc / Roussanne / Clairette / Bourboulenc / Piquepoul / Picardin All16%

シャトーヌフ・デュ・パプの神髄を表現し複雑味を増す為、異なる土壌、複数の異なる品種をブレンドする。ブレンドした状態で全ての醸造過程を行い、フレッシュさを保つため、マロラクティック発酵は基本的に行わない。15年近く熟成できるワインだが、クロ・デ・パプの白ワインは様々な熟成段階を経るため、ベストなタイミングは断言できない。洋梨や柑橘類、アニスのような味わいの果実味豊かなワインやフローラルの香りが好きなら、2年以内に飲むことが好ましい。熟成が進むと、そのような特徴はミネラル感(石油やビター・アーモンド)に変わり、アルガスやロワールといったほかの地域のワインを連想させるものになる。さらに熟成させると、ドライフルーツや蜂蜜のような味わいとなるのが典型的な白ワインだが、このワインの場合、ミネラル感とフレッシュ感あふれるワインに戻る。15年経つと、トーストしたアーモンドのようなアロマを持つようになる。

## ★ GEANTET PANSIOT ジヤンテ・パンシヨ



ジュヴレ・シャンベルタン最注目生産者の一つ。高樹齢のブドウ樹から生まれる果実の、濃密ながら透明感のある魅力を最大限に活かす。ロバート・パーカーをして「見つけたら即手に入れるべき」と言わせる、注目の生産者。

**2015 GEVREY-CHAMBERTIN VIELLES VIGNES ジュヴレ・シャンベルタン Pinot Noire 100%**

樹齢が比較的若いブドウのみを使用して造られるキュヴェです。丁寧な醸造から生まれる、赤いベリー系のフルーツを連想させる果実の風味とフレッシュな口当たりが魅力。幅広い料理と合わせられることに加え、若いうちからお楽しみいただけます。

## ★ DOMINUS ESTATE ドミナス・エステート



ボルドー右岸最高峰の造り手であり、長年ペトリュスを手掛けてきたクリスチャン・ムエックス氏が1983年にカリフォルニアのヨントヴィル「ナパヌック・ヴィンヤード」に創設したワイナリー。2018 ヴィンテージのドミナスは Wine Spectator 誌の2021年 Wine of the Year TOP100の第1位に選出。

**2018 NAPANOOK ナパヌック C.Sauvignon90% C.Franc6% Petit Petit4%**

ナパヌックは、ドミナスと同じ畑「ナパヌック・ヴィンヤード」から獲れたブドウを使用。セカンドワインというコンセプトではなく、「より若いうちから楽しめるワイン」としてドミナスとは違うスタイルとして、その特徴に合う区画のブドウを毎年丁寧にセレクトしてブレンドされる。2018年はペトリコール、鉄、土、タバコの力強い香りとともにマジョラムやオレンジピールの砂糖漬けの香りがアクセントとなった、テンションのあるワイン。余韻にはきめ細かながらグリップの効いたタンニンが感じられ、活気のあるしっかりとした印象を残す。

協力 ENOTECA

ご予約お問合せ 焼肉 たまき家 03-5660-8299

