Twenty-One Community　Monthly for buyers Tasting

（株）トゥエンティーワンコミュニティ　業者様向け定期試飲会

フランスワイン試飲会

仕入担当者様各位

貴社益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。
この度、弊社直輸入ワインより厳選したフランスワインの試飲会を開催する運びとなりましたので、ご案内させて頂きます。
当日はフランスよりシャブリの生産者、ドメーヌ・ジョルジュも来場し、ボールガール、モンマンなどのプルミエクリュをはじめとする、全アイテムをご試飲頂けます。
皆様のご来場をスタッフ一同、心よりお待ち申し上げております。



シャブリよりドメーヌ・ジョルジュ初来日！

シャブリのテロワール、味のポイントなど…
生産者から直に聞くシャブリの核心と魅力。

Mis en bouteille à la propriété
GEORGE
Propriétaire-Récoltant à Courgis - Yonne - France

ドメーヌ・ジョルジュは自然栽培にこだわる、家族経営の小さなドメーヌ。
繊細でミネラルに富む味わいは、フランスの専門誌からも高評価です。

【開催要項】

＜日　時＞ 2015 年 5 月 13 日（水）
15 時～17 時（14 時 30 分開場）

＜会　場＞ ル・プティ・マルシェ（弊社運営レストラン）
港区六本木 6-1-12　21 六本木ビル 2F
地下鉄日比谷線・大江戸線
「六本木」駅 3 番出口より徒歩1分



＜出品生産者＞

- ドメーヌ・ジョルジュ（シャブリ）：　葡萄が本来持つ繊細で複雑、且つピュアな風味を引き出したシャブリを造る家族経営の生産者。
- ヴィニュロン・ド・ラバスタン（シュド-ウエスト）：　カジュアルなラインナップで業務店様からも人気のシリーズが多い、トゥールーズ近郊の協同組合。
- シャトー・リヴィエール・ル・オー（ラングドック・ルーション）：　chラフィット・ロートシルトの元醸造家エリック氏が行うプライベートシャトー。
- マス・サン・ローラン（ラングドック・ルーション）：　ワイナート誌でも特集される白亜紀の土壌からミネラル豊富な白ワインを造る注目の生産者。
- セリエ・デ・シャルトリュ（ラングドック・ルーション）：　カジュアルなワインから品種別シリーズまで幅広いラインナップの生産者。
- カーヴ・サン・ヴェルニ（オーヴェルニュ）：　コンクール金賞受賞のピノ・ノワールとシャルドネをブルゴーニュ近郊オーヴェルニュで造る生産者。

ご参加の場合、お手数ですが下記にご記入のうえFAXにてお申込みください。　返信FAX番号 03-5413-3212

御社名：　　代表者様氏名：

TEL：　　FAX：　　参加人数：　　名

業態：　酒販店様　or　飲食店様　　email：

お問合せ先　（株）トゥエンティーワンコミュニティ　03-3401-1234　w-info@21cc.co.jp

ドメーヌ・ジョルジュ

Mis en bouteille à la propriété
GEORGE
Propriétaire-Récoltant à Curgis - Yonne - France

フランス・ブルゴーニュで最も知られる辛口白ワイン「シャブリ」。



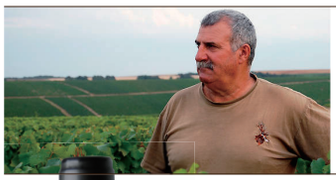
ドメーヌ・ジョルジュは、そのシャブリ地区の中でも南寄りのクルジ村にあります。
元々ブドウ栽培農家として協同組合にブドウを納めていましたが、1997年に自身でワインを作ることを決意、2004年に、息子のジョナサンとダヴィッドと共に自家元詰めを本格的に開始しました。
2005年から、兄のジョナサンがワイン造り、弟のダヴィッドがマーケティングを担当しています。
話し好きで賑やかなジョルジュの家では、いつも家族が意見をぶつけ合いながら、
最高のシャブリを作るため、様々な挑戦を続けています。





自然派栽培

化学肥料の廃止、除草剤を止め、畑仕事に手間をかけること。
これがドメーヌ・ジョルジュの栽培スタイルです。
シャブリ地区は、冬は寒さが厳しく、夏は蒸し暑いためオーガニック栽培には
不向きな土地と言われており、自然派栽培を実施する人も多くはありません。
しかし、ドメーヌ・ジョルジュでは品質の追求という意味もあり、最大限自然栽培を取り入れております。
例えば、化学肥料の不使用。化学肥料は効果が強すぎて、却って過保護になり葡萄の木の力を弱めてしまいます。
このような弱い樹では、土地の地下深くに眠る、シャブリのポテンシャルを引き出すことはできません。
また、除草剤は微生物を殺し土地の力を奪うため、使用しません。
自然栽培を実施するジョルジュの畑のブドウ樹の平均樹齢は高く、35年～60年の樹がまだまだ現役です。
醸造は、ブドウ本来が持つ繊細さ、複雑さ、そしてピュアな風味やアロマを残すため、 全てステンレスタンクで造られます。
樽は一切使用しません。そのため、ミネラルとフレッシュな果実味に溢れるシャブリ本来の個性が際立っています。



葡萄が本来持つ、繊細さ、複雑さ、ピュアな風味やアロマを残し、ミネラルとフレッシュな果実味に溢れる
本来のシャブリを表現するために、我々のワインは全てステンレスタンクで造られる。樽は一切使わない。
樽香が時にワインの持つ微細なニュアンスや魅力を覆うこともあり、とりわけシャブリというワインは
その繊細な部分に魅力が詰まっていることが多いからである。　（ドメーヌ・ジョルジュ当主ミシェル談）



北欧を中心に、静かに欧州に広がる新しいシャブリの味。

素材の味を引き立てる自然体の味が、北欧料理に選ばれる理由です。
ドメーヌ・ジョルジュのシャブリは、その現代的なスタイルで、北欧を中心に今世界で
認められつつあります。シャブリの土壌の力を引き出したピュアな味わい、その哲学に惚れ込み、
世界でも高く評価されるシェフが、ジョルジュのシャブリを熱狂的に支持しています。

【取扱いレストラン】Statholdergaarden Restaurant(ノルウェイ・オスロ)
シェフのベント・スティアンセン氏(Bent STIANSEN)は1993にフランスで開催されるボキューズ・ドールで優勝した伝説的な料理人。ドメーヌ・ジョルジュとは直接親交がある。
【取扱いレストラン】Brygga 11 Geir Skeies （ノルウェイ）
09年にボキューズ・ドールで優勝者した若き名シェフ、 Geir Skeies のレストラン。

株式会社トゥエンティーワン コミュニティ
ワイン卸・仕入専門サイト
ソムリエワイン仕入.com
スマホ・携帯はこちら
URL:http://www.shiire-wine.com/

□お問合せ先
- お電話でのお問合せ　03-3401-1234
（株式会社トゥエンティーワンコミュニティ　ワイン事業部 卸直通）
- メールでのお問合せ　w_info@21cc.co.jp
- 住所　〒106-0032　東京都港区六本木6−1−12 21六本木ビル6階