

(株) トウエンティーワンコミュニティ 業者様向け定期試飲会

仕入担当者様各位

貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

この度、直輸入ワインより厳選した初夏向けのスパークリングや白ワインを中心としたワイン試飲会を開催する運びとなりましたので、ご案内させていただきます。

尚、今回は今注目のチリよりシャトー・ムートン・ロートシルトやオーパス・ワンを手掛けたパスカル・マーティ氏が来場し、普段ご試飲いただけないキュヴェもご試飲いただけます。

皆様のご来場をスタッフ一同、心よりお待ちしております。



世界各地のプレミアムワインに携わる
カリスマ醸造家 来日！
～パスカル・マーティ氏～

「シャトー・ムートン・ロートシルト」「オーパス・ワン」「アルマヴィーヴァ」と数々のプレミアムワインを手掛けた彼が作る高品質ワイン「ヴィニャ・マーティ」。

パスカル・マーティはこれまでの醸造ノウハウを生かし、パワフルかつエレガントなボルドースタイルで作り上げるチリの生産者。

独立しても尚、数々の賞を受賞する実力派です。

【開催要項】

<日 時> 2015年6月4日(木)

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



■ ヴィニャ・マーティの他にも、初夏向けスパークリングや白ワイン等、季節のおすすめワインを多数出品!

<出品生産者>

ヴァーヴ・アンバル(ブルゴーニュ): 世界スパークリングコンクール金賞受賞、ブルゴーニュでスパークリングワインを作るこだわりの生産者。

ヴァン・プレバン(プロヴァンス): 広い空、青い海と開放的な魅力たっぷりのプロヴァンスより、伝統を守りながらも地元でも評判高い生産者。

リパティエール・ワインズ(イタリア): マスターオブワインのデイヴィット・グリーブ氏も目に留めた注目の自然派協同組合。

ボデガス・ヴァルサクロ(リオハ): リオハを中心にパーカーポイント96点を獲得した本格自然派カヴァやこだわりのスティールワインを手掛ける生産者。

フェウド・モントーニ(シチリア): シチリアで唯一ヴァチカン宮殿御用達となった600年以上続く100%ピオロジック栽培を貫く生産者。

ヴィニャ・マーティ(チリ): ムートン、オーパス・ワン等、プレミアムワインを手掛けた醸造家が新たに立ち上げたワイナリー。

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) トウエンティーワンコミュニティ 03-3401-1234 w-info@21cc.co.jp

ムートン、オーパス・ワンを造った醸造家が次に手掛けたのは…

憧れのボルドー5大シャトーの一つ、シャトー・ムートン・ロートシルト。
 今やカリフォルニアのワインを語る上で外せないオーパスワン。
 そしてムートンとチリのコンチャ・イ・トロが手を組んで生み出したアルマヴィーヴァ。
 これらのプレミアムワインのプロジェクトを担い、成功に導いてきた醸造家がパスカル・マーティ (Pascal Marty)氏です。
 そして、ヴィニャ・マーティとは、マーティ氏がワインの素晴らしさをもっと気軽に味わってもらうため、長年の夢を実現させた、自身のキャリアの集大成といべきものなのです。

■ボルドースタイルによるワイン造り

ワイン造りにおいては、頑なにボルドー伝来の方法を実践します。
 土壌の研究と畑にかかる手間、品種ごとの収穫時期、パロン・フィリップ・ド・ロッチルドで身に付けた醸造技術、樽は全てボルドー時代から使うシルヴァン社製…と、持てる技、知識の全てをつぎ込んで、妥協ないワイン造りを行います。
 その作品は、どれもチリワインのイメージを一新する味わい。
 親しみやすいというチリの特性は残しつつ、食事と合わせる際のバランス、ワインの持つエレガントな趣など、一般に言われるチリワインのイメージ、安価で飲みごたえがある、というものとはかけ離れています。

ムートン、オーパス・ワン、
 アルマヴィーヴァに続く
 第四のプレミアムワイン
 「クロ・デ・ファ Clos de Fa」



「作り方は昔のムートン、オーパスワン、アルマヴィーヴァと何ら変わったことはない。但し、私が携わった年までの話だが、ムートンとオーパスワンなら95年まで、アルマヴィーヴァなら2003年までのものと比べて欲しい。」
 年間僅かに3000本程度。自身の家をこのクロ(畑)の近くに構えケアを厚くする程に、全身全霊でこのワインに情熱を注いでいます。



パスカル・マーティ氏の経歴

- フランス側カタルーニャ(カタラン)地方出身。
- 1982年 ボルドー大学醸造学科を卒業。(1982年にカリフォルニアで6カ月間研修)フランスに戻り、パロン・フィリップ・ド・ロッチルド社の醸造家となる。
- 1983年からジョイント・ベンチャーである「オーパス・ワン」を造り上げるため、フランスとナパを往復する生活が始まる。6週間ムートンで働き、その後2週間はナバヴァレーで、モンダヴィのスタッフにボルドーの醸造テクニックのノウハウを教えた。(1982年から1996年まで)
- 1996年 チリの最大手コンチャ・イ・トロ社とのジョイントベンチャーの話が立ち上がり、コー・ジェネラル・マネージャー兼醸造家として赴任を求められた。それを受け、同年からアルマヴィーヴァ造りに取り掛かる。畑、醸造所を整備し、必要な物を造り上げ、チリに本格的なワイン造りのシステムをもたらした。
- 2002年から5年間USAをはじめ、世界中でコンサルタントを行うように。
- 2008年 Dyonisos Wines設立、C.E.O.兼醸造家として自身のブランド作りを開始。
- 2013年 社名を「Vina Marty」と変更し、自身の名を掲げ、今後の更なる期待と自信を表現する。

今回の試飲会では、
 このカリスマ醸造家マーティ氏が造る
業務用限定の新作ワインも登場、
 ご来場者様に**先行お披露目**致します。

試飲会の詳細は表面をご覧ください

カサ・デル・セロ・レゼルバ
 CASA DEL CERRO RESERVA

畑造りから醸造まで一貫してマーティ氏に関わり、まるでお手本のようにブドウ品種の特徴を表現しています。食事との相性を主眼に作られているため、決して料理を邪魔することはありません。



ワイン専門誌はじめ、
 メディアでも多数取り上げられました