



ブルゴーニュの造り手、ドメヌ・ド・シュールマンを迎え、
京都 レストラン ラ・トゥール、東京 ルヴェ ソン ヴェール 橄欖の2店舗でメーカーズディナーを開催いたします。
それぞれの料理とワインのマリアージュをお楽しみください。

ブルゴーニュの造り手 ドメヌ・ド・シュールマン ワイン会のお知らせ ～Domaine de Suremain × 岩田智宏～



ドメヌ・ド・シュールマン

Domaine de Suremain

1870年から現当主ロイックに至るまで7世代に継承されるドメヌ。
18haの畑では、全てメルキュレイのアペラシオンワインだけを生産。
アペラシオン・村名メルキュレイと5つの異なる1er Cruの畑で栽培。
醸造は、友人でもあるドメヌ・ド・ラ・ロマネコンティからの譲り受け

る解放桶での発酵とステレスタンクでの発酵。
同じ村 同じ葡萄品種でありながら、各畑のテロワールの多様性を感じることができる造り手。



岩田智宏

ワインブティックラ・ターシュ代表
合同会社クロドテンリュウの代表
醸造・蒸留技師 フランス、日本での
醸造・蒸留の経験を活かし、本年度3
月長野県飯田市にシャトーキリバヤシ
を建設
ドメヌ兼ディスティラチュールク
リストを開始する

サントリーソムリエスクール講師 15年
アサヒカルチャー名古屋 新宿校講師 7年
その他FFCC等ソムリエスクール講師やワイナリーのコンサル
オーストラリアワイン法制定時のオブザーバー

岩田智宏氏が輸入する素晴らしいワインに、京都 伊藤文彰、東京 武田明憲の2人が考案した料理を一品ずつ合わせて参ります。
岩田氏の解説と共にブルゴーニュワインとフランス料理をたっぷりとお楽しみする又とない機会です。
皆様のご来店を心よりお待ちしております。



【東京】

ルヴェ ソン ヴェール 橄欖

11月11日(土)

17:30 受付 18:00 開始

¥22,000 (税・サ・ワイン代込み)

総料理長 武田明憲



【京都】

レストラン ラ・トゥール

11月19日(日)

17:30 受付 18:00 開始

¥22,000 (税・サ・ワイン代込み)

オーナーシェフ
伊藤文彰

VIN

Clos de Tenryu NANSHIN CIDER

「DOMAINE DE SUREMAIN」

MERCUREY 1er cru BLANC

MERCUREY 1er CRU EN SAZENAY

MERCUREY 1er CRU CLOS L' ÉVÊQUE

MERCUREY 1er CRU LA BONDUE 7代名スペシャルキュヴェ

MERCUREY 1er CRU LA BONDUE 2005

* SPÉCIAL *

MERCUREY 1er CRU 2003 ¥1,500

MARC DE BOURGOGNE ¥1,500

※スペシャルワインは別料金となります。
※ワインリストは予定です。変更する場合もございます。

【東京】

ルヴェソンヴェール 橄欖

〒135-8902 東京都目黒区駒場 8-1

東京大学ファカルティハウス 2F

TEL 03-5790-5921

E-mail kanran@leversonverre-tokyo.com



【WEB予約はこちら】



【京都】

レストラン ラトゥール

〒606-8501 京都市左京区吉田本町

京都大学時計台記念館内 1F

TEL 075-753-7623

E-mail latour@madoi-co.com



【WEB予約はこちら】



円居グループHP:

<https://madoi-co.com/>

