

ご招待状

ALBERT BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —

Mercian

大橋健一MWによるワインセミナー

Chablis masterclass presented by Albert Bichot

お得意先様各位

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

この度「大橋健一MWと大越基裕ソムリエによるアルベール・ビショー シャブリマスター・クラス」を開催いたします。

ご多忙の折と存じますが、ぜひご参加くださいますよう、よろしくお願いいたします。

2020
3/4(水)
名古屋

■開催日時：2020年3月4日(水)

セミナー 14:00～16:00(13:30～受付) 限定64名

※セミナー後の16:00～16:30でフリーテイスティング開催
(アルベール・ビショー社の主要商品)

■会場：ABO HOLL

3階 301

〒450-0002 名古屋市中村区名駅3-15-9

TEL 052-561-9831

〈アクセス〉

JR名古屋駅…徒歩3分

近鉄名古屋駅…徒歩4分

地下鉄各線名古屋駅…徒歩2分



※当日は、ワインのテイスティングがございます。

お車でのご来場はご遠慮ください。

※名刺を2枚お持ちください。

Chablis masterclass

presented by Albert Bichot

日本ワイン市場において歴史的にも多くの消費者を素晴らしく魅了してきた、代表選手であるシャブリにフォーカスしたマスタークラスを開催します。

日本人だからこそ知り抜かねばならないこの「シャブリ」を、是非この機会を通して学び、皆様の職務に活かして頂きたいと存じます。

【セミナー講師】



大橋 健一氏(マスター・オブ・ワイン)

1955年にイギリスで発足した、ワイン業界で最も権威のある称号「マスター・オブ・ワイン」を日本でただ一人持ち、世界中で活躍。2017年より、アルベール・ビショーのコンサルタントに就任。



大越 基裕氏(ワインテイスター/ソムリエ)

3年間渡仏し栽培、醸造の分野を学びディプロマを取得。銀座レカンのシェフソムリエを経て、2013年ワインテイスター/ソムリエとして独立。Japan Airlineや有名レストラン、インボーターなど様々な業種へのコンサルタント、講師や講演、執筆などもこなす。

ワインセミナーご出席申込書 (お申込み締切日：2月14日(金)) FAXでお申し込みください

貴社名、店名

ご帳合先

ご出席者名 () () 様 弊社 営業担当者

(※1企業様2名まででお願いいたします。)

申し込み先FAX 052-589-2723

メルシャン(株)
中部圏料飲営業部

ALBERT BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —

アルベール・ビショ社とは

1831年に設立されたブルゴーニュの名門アルベール・ビショ社は、6世代にわたり優れた伝統を受け継いできた家族経営の企業です。『ブドウ』『人』『自然環境』を尊重し、ブルゴーニュワインの持つエレガンスを最大限表現することに努めています。

IWC「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」をダブル受賞



■ 有機的、減農薬アプローチという選択

ブドウの木は植えられた土地の味を届けるという潜在能力があります。

アルベール・ビショ社では、自然のバランスが得られた場合のみ、ブドウはその表現力を十分に発揮すると考え、有機的、減農薬アプローチを選択しています。

例えば、除草剤の使用はブドウの自己防衛能力を低下させるため極力控えています。畑を十分に耕すことで、ブドウの樹が根をはって土地に存在する栄養分を吸収しやすくしています。こうした取り組みが、テロワールを表現することに繋がると考えています。

◆ ドメーヌ・ロン・デパキ

Chablis
ブルゴーニュ地方 シャブリ地区

セラン川

シャブリ・グラン・クリュ ムトンヌ

シャブリ・グラン・クリュ ヴォーデジール

シャブリ・グラン・クリュ レ・クロ

シャブリ・ブルミエ・クリュ レ・リー

シャブリ・ブルミエ・クリュ レ・ヴァイヨン

Chablis シャブリ

シャブリ

Chablis Grand Cru シャブリ・グラン・クリュ (特級畑)

Chablis Premier Cru シャブリ・ブルミエ・クリュ (1級畑)

Chablis & Petit Chablis シャブリ&プチ・シャブリ

Chablis, Domaine Long-Depaquit