

Club Concierge

2016年度
下期版



Volume 40

食通が最後に辿り着く白ワイン「シャスラ」

造り手たちと楽しむ

スイス・ヴォー州「シャスラ」ワインと美食の夕べ

東京・六本木ヒルズクラブ

開催のご報告

2016年4月6日(水) 実施

主催 於 六本木ヒルズクラブ、
スイス・ヴォー州ワイン生産者協会

協賛 クラブ・コンシエルジュ株式会社
ウフロ

後援 在日スイス大使館
在日スイス商工会議所

Mr. Cyril Séverin



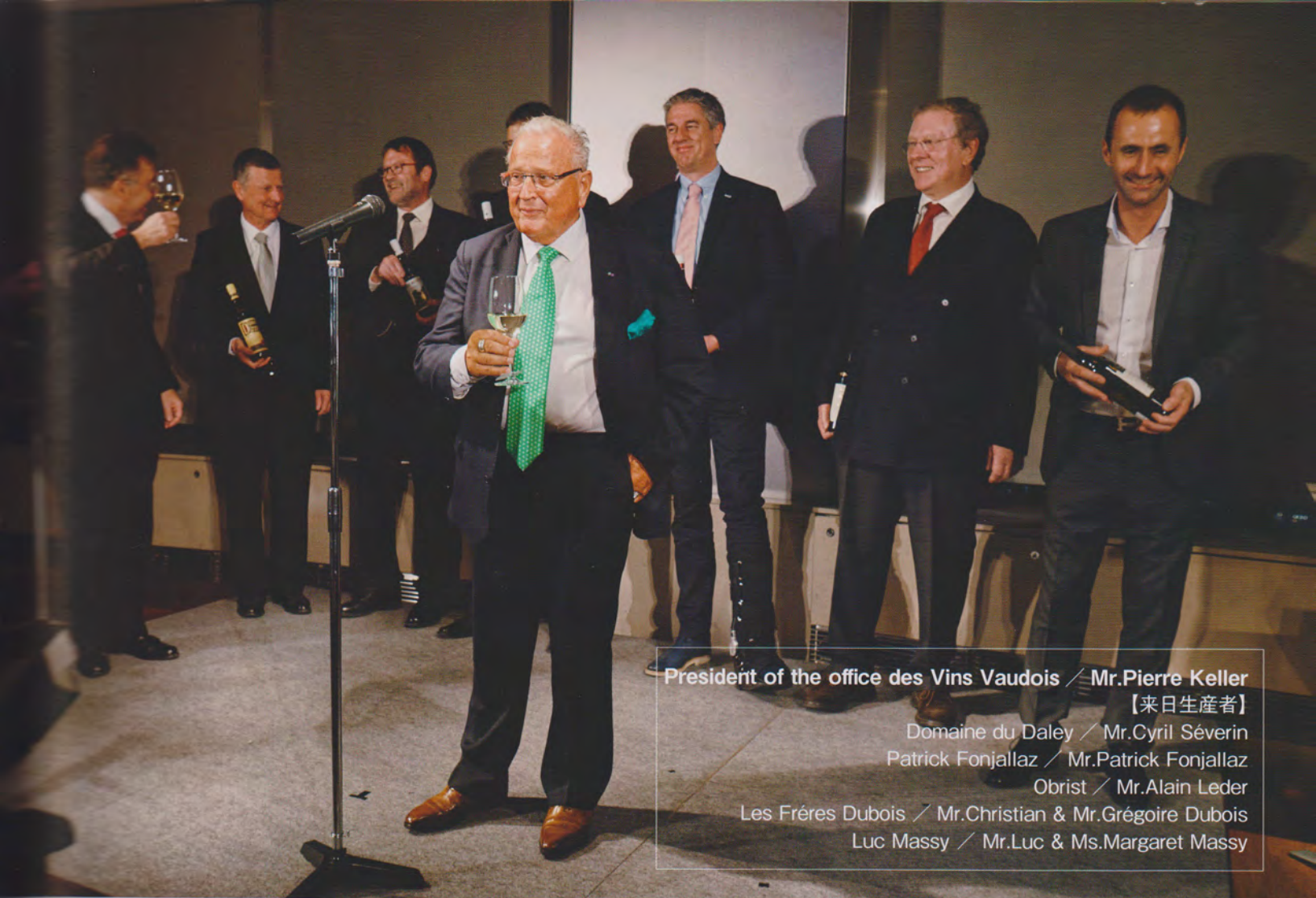
Photography Anoush Abrar

クラブ・コンシエルジュの代表 宮山直之が
スイス・ヴォー州ワイン生産者協会より
世界で2人目のコマンドゥール勲章を
授与されました。

今年4月、クラブ・コンシエルジュ代表
の宮山直之が、スイス・ヴォー州ワイン生
産者協会より、コマンドゥール勲章を授
与されました。世界で2人目の受勲とい
う名誉に与りました。

宮山がスイスのワイナリーを初めて訪
れたのは2013年夏のこと。世界文
化遺産で造られるワインがあると聞いて、
この地を訪れた宮山は、衝撃的な出逢い
を果たします。繊細でありながら、ミネ
ラルテイ溢れる力強い味わい。宮山はスイ
スのシャストラ種から造られる白ワインは、
和食に一番あうと確信しました。

ところがスイスシャストラワインの輸出は、
全生産量のうちわずか1%。その希少性
から、日本で口にすることはできませんで
した。スイスのシャストラ種白ワインに惚れ
込んだ宮山は、輸入を開始したのです。



President of the office des Vins Vaudois / Mr. Pierre Keller
【来日生産者】
Domaine du Daley / Mr. Cyril Séverin
Patrick Fonjallaz / Mr. Patrick Fonjallaz
Obrist / Mr. Alain Leder
Les Frères Dubois / Mr. Christian & Mr. Grégoire Dubois
Luc Massy / Mr. Luc & Ms. Margaret Massy





熱い握手を交わすスイス連邦特命全権大使ウルス・ブーヘル閣下と
ヴォー州ワイン生産者協会会長ピエール・ケラー氏。

スイス連邦特命全権大使ウルス・ブーヘル閣下ご夫妻ご臨席のもと、スイス・ヴォー州「シャスラ」ワインと美食の夕べが、六本木ヒルズクラブで今年も開催されました。桜の季節に日本を訪れたいというスイス・ヴォー州ワイン生産者協会会長ピエール・ケラー氏の意向により実現したこのワイン会。スイスからは、会長のケラー氏と5つのワイナリーから7名のオーナーたちが来日しました。

この日お集まりいただきましたお客様さまは約130名。満席の会場には、これから始まるシャスラワインと美味なる旅への期待と高揚感が溢れています。

ケラー氏の乾杯の発声からディナーはスタート。この日は、日本の春を感じさせる食材をふんだんに盛り込んだスベシャルメニュー。例えば、前菜には春野菜と山菜、魚料理は真鯛に筍、桜海老、デザートには桜のソルベ。日本の繊細な食材をシャスラが優しくエスコートし、幸せなマリアージュが口にはひろがります。前菜、魚料理はもちろん、ミネラルリテイで骨格のしっかりとしたシャスラは、フィレ肉のソテーともぴったり。あるお客さまから、こちらのクラブをよく利用するけれど、今日は今までで一番美味しいディナーと嬉しいお言葉をいただきました。

ワイナリーの方々が各テーブルを廻り、約3時間のディナーはあっという間。シャスラワインへの賛美とワイナリーの方々への感謝に包まれ、大きな拍手とともに幕を閉じました。





Vaudois

L'EXCELLENCE DES TERROIRS

自然の恵み、輸出量1%の希少なシャスラワイン

スイス・ヴォー州「シャスラ」ワインの

テイステイング会

東京／京都 開催のご報告



スイス・シャスラ種 ワイン専門サイト
www.chasselas.tv

京都会場には、日本料理の最高峰「未在」の、主人・石原さんにもご来場いただき、未在でもシャスラワインを召しあがっていただけたことになりました。同じシャスラ種でも、テロワールや造り手により、これほどまでに個性豊かなワインになることに参加された方々は一様に驚かれたようでした。おかげさまで、クラブ・コンシエルジュ厳選のシャスラワインは40店舗以上の名店、名宿で召しあがっていただけるようになりました。

多くの方々にスイス・ヴォー州のシャスラ種ワインの魅力を知っていただきたいと、東京と京都の2会場で開催したテイステイング会。

東京会場にはテレビやワイン誌などマスコミ関連の方にもたくさんご来場いただき、スイスのシャスラワインへの関心の高さが伺えました。

東京 主催
京都 後援

2016年4月5日(火) 実施
於 六本木ヒルズクラブ
2016年4月7日(木) 実施
於 ウェステイン都ホテル京都
スイス・ヴォー州ワイン生産者協会
クラブ・コンシエルジュ株式会社
在日スイス大使館
在日スイス商工会議所



スイス・ヴォー州
 ワイン生産者協会ご一行
 ニッポンを遊ぶ



Mr.Chasselas
 Commander of the Order of Vaudois Wines
 Naoyuki Miyayama



4月の桜の美しい季節に来日くださったスイス・ヴォー州ワイン生産者協会と5つのワイナリーのオーナーの方々とともに、シャスラワインを取扱わせていただいている名店を巡りました。名店のご主人らは、偉大なるワインの造り手たちへの敬意と来店のご感謝を込めて、心のこもったおもてなしとお料理をふるまってくださいました。シャスラワインは、みんなを笑顔にする特別なワインなのです。

スイスの皆さま、来年も来日を心よりお待ちしております。





食通が最後に辿り着く白ワイン「シャスラ」
厳選した9本をお手元に
我が家の食卓で心ゆくまで味わおう！
 和食との相性の良さ、フルーティーな味わい、繊細な上品さ……。そのどれもが「シャスラ」の魅力です。加えて産地やワイナリーによる味わいや個性を知れば、楽しみ方はもっと広がります。レマン湖畔の世界遺産で造られる「シャスラ」とともに、我が家の食卓で豊かな時間をお楽しみください。

スイスシャスラ種 ワイン専門サイト www.chasselas.tv

Luc Massy



多彩なアロマ、火打石の仄かな香り、シルキーなテクスチュア、微かに蜂蜜を思わせる後味などが感じられ、本当に良いワインだけが持ちあわせるエレガンスが發揮されています。力強いボディと複雑味は、濃厚な味わいのお料理や赤身のお肉にも見事に調和します。白ワイン・赤ワインの観念を越え、野菜から魚介、そして肉類にもマッチします。

ラヴォー デザレー グラン・クリュ
 シュマン・ドゥ・フェール (白)

商品名	価格(消費税別)
1本	8,500円
1ケース(12本入り)	102,000円

●AOC●シャスラ100%●容量/700ml●アルコール度数/13.0%(果実酒)

Obrist



シャブレ地区最高峰のワイン「クロ・ドゥ・ロシェ」は、ラヴォー地区の「デザレー」に匹敵するワインと言われ、過去のヴィンテージはシャスラ種に特化した国際コンクール「モンディアル・ドゥ・シャスラ」や日本女性が審査する「サクラアワード」でも最高評価を得ています。

シャブレ イヴォルヌ グラン・クリュ
 クロ・ドゥ・ロシェ (白)

商品名	価格(消費税別)
1本	7,000円
1ケース(6本入り)	42,000円

●AOC●シャスラ100%●容量/750ml●アルコール度数/12.5%(果実酒)

Les Frères Dubois



クリーンできりっとした輪郭を持つワイン。フローラルな香りとシトラスの風味が初々しく、林檎や洋梨の爽やかな味わいです。ミネラルリティ溢れる余韻。刺身、寿司をはじめ、魚料理にふさわしいパートナー。わさびとの調和が良くその刺激的な味わいをやさしく包みこんでくれます。

ラヴォー デザレー・マルサンス
 グラン・クリュ デ・ラ・トゥール (白)

商品名	価格(消費税別)
1本	7,700円
1ケース(6本入り)	46,200円

●AOC●シャスラ100%●容量/700ml●アルコール度数/12.5%(果実酒)

Patrick Fonjallaz



シャスラは繊細な和食に良くあいます。力強さも秘めている「カラマン」は、「コクのある和風の肉料理や焼き物とも見事に調和します。グリルした帆立貝や様々な魚介にぴったり」とオーナーのパトリックさんの自信作。過去のヴィンテージはスイスワイングランプリ、日本女性が審査する「サクラアワード」において高く評価されています。

ラヴォー カラマン
グラン・クリュ(白)

商品名	価格(消費税別)
1本	6,500円
1ケース(6本入り)	39,000円

●AOC●シャスラ100%●容量/700ml●アルコール度数/12.0%(果実酒)



パスリエとは、ぶどうを干しぶどうのように乾かす手法のこと。アペリティフなどにふさわしい甘口ワインです。非常に軽快で食事にもふさわしい逸品です。肉料理にキャラメリゼしたアプリコットなどフルーツを添えたもの、温めたフォアグラ、デザートにも合います。バリック樽に1年以上寝かせるため、現在リリースされているのは2013年産。2011年ヴィンテージは「サクラアワード」で銀賞を受賞。

パスリエ ドゥ・ラヴォー
デザートワイン(白)

商品名	価格(消費税別)
1本	7,500円
1ケース(6本入り)	45,000円

●AOC●シャスラ100%●容量/375ml●アルコール度数/12.5%(果実酒)

Domaine Louis Bovard



「メディネッテ」は1990年代後半から、シュール・リー製法で造られており、醗酵が終わってからも、酵母と一緒に寝かせ、ふくよかさを出しています。繊細な花の香り、奥深くに黄金の糸を引くようにほのかに感じられる蜜の香り、引き締まった柑橘系の風味とナッツ類の風味、直線的なミネラルリッシュな味わいと長い余韻をお楽しみください。

ラヴォー デザレー グラン・クリュ
メディネッテ(白)

商品名	価格(消費税別)
1本	8,000円
1ケース(6本入り)	48,000円

●AOC●シャスラ100%●容量/700ml●アルコール度数/12.8%(果実酒)



スイスの3ツ星レストラン「オテル・ド・ヴィル」の初代シェフ、フレディ・ジラルデ氏の要請で毎年仕込むようになった、グラン・クリュ畑カラマンのシャスラ。「オテル・ド・ヴィル」ほか、各地のハイクラスのレストランで好評のワインです。フレンチオークの小樽、バリックで1年熟成。オーク香は控えめで、仄かなバニラ香が立ちのぼる食中酒にふさわしい美しい酸味を活かしたワインです。

ラヴォー カラマン グラン・クリュ
イレックス(白)

商品名	価格(消費税別)
1本	7,300円
1ケース(12本入り)	87,600円

●AOC●シャスラ100%●容量/700ml●アルコール度数/12.8%(果実酒)

Domaine du Daley



古木から収穫されるシャスラを選びすぐって造られるワイン。若木のぶどうよりも凝縮した味わいで、ワインに重層的なニュアンスが加わります。白い花と柑橘系の爽やかな香りに、テロワールを感じさせるミネラルリッチな風味が重なり、奥行きが深いキレがあるワインに仕上がっています。

ラヴォー ヴァイレッテ グラン・クリュ
ル・シャスラ グラン・レゼルヴ(白)

商品名	価格(消費税別)
1本	6,600円
1ケース(12本入り)	79,200円

●AOC●シャスラ100%●容量/750ml●アルコール度数/12.0%(果実酒)



シャスラにソーヴィニヨン・ブランを5%ブレンド。スイス最高峰と評されるミシュラン3ツ星のレストラン「ロテル・ドゥ・ヴィル」のシェフブノワ・ヴィオリエ氏とシリル・セヴラン氏のコラボレーションで生まれた限定ワイン。一部をバリック樽で1年にわたって熟成させている。たおやかなシャスラに、ふくよかさが加味された、シャスラの新しい可能性を感じさせるワイン。

ラヴォー ヴァイレッテ グラン・クリュ
シャスラ ブノワ・ヴィオリエ 2013(白)

商品名	価格(消費税別)
1本	9,000円
1ケース(12本入り)	108,000円

●AOC●シャスラ95%、ソーヴィニヨン・ブラン5%●容量/750ml●アルコール度数/12.0%(果実酒)

上記のお好きなワイン2本を組み合わせたギフト包装も承ります。

- 送料900円(税込/一部地域は別途料金/1ケースご購入の場合は送料無料)●ギフトBOX700円(税込)
- お届けは約5日後(在庫切れの場合、お時間をいただく場合がございます)●輸入・販売元/クラブ・コンシェルジュ株式会社
- ※クラブ・コンシェルジュでは、未成年者への酒類の販売をお断りさせていただきます。
- ※ヴィンテージは変更になる場合もございます。

シヤスラワインで記念に残る オリジナルラベルを作りませんか



- 1 ドメーヌ・ドゥ・ダレー
ラヴォー ヴィレット グラン・クリュ ル・シャ
スラ グラン・レゼルヴ (白)
- 2 パトリック・ホンジャラ
ラヴォー カラマン グラン・クリュ (白)
- 3 パトリック・ホンジャラ
パスリエド・ラヴォー デザートワイン (白)

オリジナルラベルを
お作りできるワイン



ドメーヌ・ドゥ・ダレー

商品	価格 (消費税別途)
ラヴォー ヴィレット グラン・クリュ ル・シャ スラ グラン・レゼルヴ (白)	
300本	2,180,000円

パトリック・ホンジャラ

商品	価格 (消費税別途)
ラヴォー カラマン グラン・クリュ (白)	
300本	2,150,000円

パトリック・ホンジャラ

商品	価格 (消費税別途)
パスリエド・ラヴォー デザートワイン (白)	
300本	2,450,000円

上記共通●送料別途お見積●納品はご注文後
約4か月●ギフト包装、熨斗掛け承ります(別途
費用)

クラブ・コンシエルジュ厳選のシヤスラワインであなただけのオリジナルラベルを作りませんか。
会社の周年事業、結婚式の引き出物、還暦パーティーのお土産など、さまざまにシーンでご好評いただいております。オリジナルラベルのシヤスラワイン。お名前や会社のロゴなど、ご希望を伺い、デザイナーがデザインいたします。
オリジナルラベルのオーダーは、300本から承ります。オリジナルラベルを承りますワイナリーは、ドメーヌ・ドゥ・ダレー、パトリック・フォンジャラの2つです。いずれもクラブ・コンシエルジュで人気のシヤスラワインを造るワイナリーです。
贈りものは、センスの見せどころ。センスのよい、ユニークなボトルに入った美味しいシヤスラワインは、差し上げたお客様にもきっと喜ばれることでしょう。