



司会、ワイン解説

紫貴あき

しだか あき | ワイン講師。J.S.A.認定ソムリエ・エクセレンス、A.S.I.認定国際ソムリエ。ワインスクールや企業研修でワインの魅力を伝える活動を積極的に展開している。<https://sommeliershida.com>



左から：松本章氏が手がけ、750本のみリリースされた「キュヴェ・アキラ 特級NV」。／ブルゴーニュの中でもひときわ希少なグラン・クリュ「レオンス・ボッケ コルトン・シャルルマーニュ 特級 2018年」。／“ソムリエのデザート”として知られる希少な貴腐ワイン「ドワジー・デヌ レクストラヴァガン 2019年」(ハーフボトル)。

【イベント概要】

日時：2024年2月15日（木）受付17:30／開始18:00／終了予定21:00頃

会場：綱町三井俱楽部 東京都港区三田2-3-7
<https://www.tsunamachimitsuclub.co.jp/access/>

募集人数：先着42名（6名テーブルのご相席）

内容：特別ゲスト（阿川佐和子さん、檀ふみさん）の講演（約30分）
ソムリエ（紫貴あきさん）のワイン解説、ワイン&ディナー

参加費：お一人様 50,000円（ディナーコース・飲み物・サービス料・税込）

当日提供予定のラインナップ：希少ワイン5種類

- ① キュヴェ・アキラ 特級 NV（シャンバーニュ）
- ② レオンス・ボッケ コルトン・シャルルマーニュ 特級 2018年（ブルゴーニュ）
- ③ アルベール・モロ ポーヌ 1級 ブレッサンド 1990年（ブルゴーニュ）
- ④ シャトー・ムートン・ロートシルト 2008年（ボルドー）
- ⑤ ドワジー・デヌ レクストラヴァガン 2019年（ボルドー）

お申し込み・お問い合わせ

株式会社ヒューマニケーション「カルチャーラボ」受付窓口
03-5794-3488（月～金 9:30～17:00／土・日・祝・12/28～1/8休）

*イベントの詳細は、ダイナースクラブ ウェブサイトをご確認ください。

www.diners.co.jp/pvt ▶ キャンペーン・イベント ▶ イベントカレンダー

畑を7つ所有する造り手によるもの。33年を経た古酒ならではの熟したラズベリー・カシスの濃厚な香りに加え、枯れ葉や紅茶、マッシュルームなどの香りが感じられ、かつ酸も健在で、スマースなエレガントさも楽しめる。「1990年のものをいただく機会はそうありません。保管状態がよかつたこと、加えてマグナムボトルだったことも幸いしたかもしれません。液体の容量が多い分、空気に触れる面積が少なくて済むのです。なによりそこに凝縮されているのは33年という時間です。その一滴をいただくという経験は何ものにも代えがたいもの。これぞワインの醍醐味といえます。ぜひ味わっていただきたいです」

続いてボルドーから「シャトー・ムートン・ロートシルト 2008年」。最高級の1本で、当たり年とされる2009年、10年に隠れたダークホースとされるボタンシャンパンを持つ。「エキゾチックな香りにきめが細かくフレッシュで芳醇。まさにボルドーワインのお手本といえます。15年の時を経てテクスチャーも

少しやわらかくなり、ちょうど飲み頃を迎える」と思っています」

「ドワジー・デヌ レクストラヴァガン 2019年」はソーテルヌ・バルザック地区格付け2級のシャトーの甘口白ワイン。ソーヴィニヨン・ブランに貴腐菌がうまくついたときにはだけ醸造される、自然がもたらす芳醇な香り、とろつとした舌触りが特徴です。どん「これは貴重ですね。ソーテルヌの甘口白ワインは貴腐菌由来の蜂蜜やオレンジピールが香り、とろつとした舌触りが特徴です。どんな味わいになっているのか、楽しみです」

世界中にワイン産地が広がるいま、揺るがぬ魅力を放ち続けるフランスワイン。その眞髓と愉しみ方をよく知る、阿川佐和子さんと檀ふみさんをお迎えして味わうという、なんとも華やかで楽しい一夜になりそうだ。

「本物」を知るダイナースクラブ会員にふさわしいこの企画で、愛好家のみならず初心者の方にも、ぜひ本物に触れる経験をしていただきたい。



Photo: 柄木功

特別ゲスト
阿川佐和子さん、檀ふみさん

阿川佐和子：文筆家。東京都生まれ。慶應義塾大学文学部卒業。父は作家の阿川弘之。檀ふみ：俳優。東京都生まれ。慶應義塾大学経済学部卒業。父は作家の檀一雄。

*二人の共著として、第15回講談社エッセイ賞を受賞した「ああ言えばこう食う」「ああ言えばこう嫁×行く」（集英社）「アガワとダンの幸せになるためのワイン修業 ゴージャスワイン編」（幻冬舎）などがある。



画像提供：綱町三井俱楽部

ダイナースクラブ カルチャーラボ × WINE LABOコラボレーション ディナーイベント

会員制『綱町三井俱楽部』で味わう
希少ワインとフランス料理のタべ

特別ゲスト 阿川佐和子さん、檀ふみさんとともに

写真・永田忠彦
文・中村千晶

Photographs by Tadahiko NAGATA
Text by Chiaki NAKAMURA

シャンバーニュ、ブルゴーニュ、ボルドー、ワイン愛好家を惹きつけてやまないフランス三大銘醸地の希少ワインと、正統派フランス料理のコラボレーションを、特別なゲストと楽しむ贅沢な一夜が開催される。

会場となるのは約110年の歴史を刻む「綱町三井俱楽部」。公賓や国賓をもてなしてきた本格的な迎賓館は、皇族や歴代総理大臣、外国の賓客が訪れた三井財閥の名建築の一つである。会員制のため通常は立ち入ることができない特別な場所に、期待が高まる。

そして特別ゲストは、阿川佐和子さんと檀ふみさん。共著として『アガワとダンの幸せになるためのワイン修業 ゴージャスワイン編』（幻冬舎）を上梓するなど、お二人のワイン愛、友情はすでに世に知られたところ。では、このような特別な会で、いかなるワインが愉しめるのだろうか。

「フランスは世界がお手本にし、目指すワインの聖地です。今回はシャンバーニュに始まり、ソーテルヌのデザートワインまでトップ

会員制の迎賓館は、皇族や歴代総理大臣、外国の賓客が訪れた三井財閥の名建築の一つである。会員制のため通常は立ち入ることができない特別な場所に、期待が高まる。

そして特別ゲストは、阿川佐和子さんと檀ふみさん。共著として『アガワとダンの幸せになるためのワイン修業 ゴージャスワイン編』（幻冬舎）を上梓するなど、お二人のワイン愛、友情はすでに世に知られたところ。では、このような特別な会で、いかなるワインが愉しめるのだろうか。

「フランスは世界がお手本にし、目指すワインの聖地です。今回はシャンバーニュに始まり、ソーテルヌのデザートワインまでトップ



左から：王者の風格漂うボルドー・メドックで最も芳醇で味わい豊かなワイン「シャトー・ムートン・ロートシルト 2008年」。／ボーヌの1級畑を7つ所有する造り手による、希少な古酒のマグナムボトル「アルベール・モロ ポーヌ 1級 ブレッサンド 1990年」。



料理イメージ

レベルのもの、かつ私たちソムリエもめったに出合わない希少なワインがセレクトされています」と、イベントの司会とワインの解説を務める紫貴あきさんは語る。

供されるワインは5種類。通常価格にして総額20万円を優に超える逸品ぞろいだ。それぞれの特徴を紫貴さんに紹介いただこう。

「キュヴェ・アキラ 特級 NV」は、日本人が手がけるシャンバーニュのプレステージ・キュヴェ。「味わいはキリッと辛口、かつ4年間の熟成で溶け込んだクリーミーで細かい泡とのハーモニーが楽しめると思います」。

ブルゴーニュの白は、モンラッシエと並ぶ屈指のグラン・クリュ「コルトン・シャルルマニユ」の2018年ヴィンテージ。「まさにこれが世界のシャルドネ生産者たちが指しながらも出すことが難しい、ブルゴーニュならではの気高さでしょう」。

今回の目玉は、やはり「アルベール・モロ ポーヌ 1級 ブレッサンド 1990年」のマグナムボトルだ。ブルゴーニュのボーヌ1級