



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・エグゼレンス、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://sommeliershidaka.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とき希少なグラン・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・デーヌ レクストラヴァガン 2019年」(ハーフトル)。

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や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、スムーズ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あるでしょうか。保管状態がよかったです」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」

少しやわらかくなり、ちょうど飲み頃を迎えていると思います」

「ドワジー・デーヌ 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だけ醸造される、自然がもたらす芳醇な恵みを味わえるスペシャル・キュヴェだ。

「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。その真髄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おうという、なんとも華やかで楽しい一夜になりそうです。

「本物」を知るダイナミク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。



画像提供：綱町三井倶楽部

ダイナミクスクラブ 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『綱町三井倶楽部』で味わう 希少ワインとフランス料理の夕べ



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

シャンパーニュ、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『綱町三井倶楽部』。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。今回はシャンパーニュに始まり、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」。ボースの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 ボース1級 プレッサンド 1990年」。

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20万円を超える逸品ぞろいだ。それぞれの特徴を紫貴あきさんにご紹介いただく。「キュヴェ・アキラ 特級NV」は、日本人が手がけるシャンパーニュのプレステージ・キュヴェ。「味わいはキリッとして辛口、かつ4年間の熟成で溶け込んだクリ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、モンラッシェと並ぶ屈指のグラン・クリュ「コルトン・シャルルマーニュ」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目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 ボース1級 プレッサンド 1990年」のマグナムボトルだ。ブルゴーニュのボース1級



料理イメージ

【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：綱町三井倶楽部 東京都港区三田2-3-7
https://www.tsunamachimitsuicub.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）



Photo: 榎本 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「あ言えばこ言う」「あ言えばこ嫁×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。

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 (シャンパーニュ)
- 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 ボース 1級 プレッサンド 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・デーヌ 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、ダイナミクスクラブ 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

*当日の様子を撮影した写真や動画を、イベントレポートやPR等の各種媒体に掲載する場合があります。あらかじめご了承ください。

