


PRESS RELEASE

 **全日空ホテルズ**
ホテルグランコート名古屋

株式会社ホテルグランコート名古屋
 〒460-0023 名古屋市中区金山町一丁目1番1号
 Tel.052-683-4111(代) Fax.052-683-4121
<http://www.grandcourt.co.jp>

全日空ホテルズ ホテルグランコート名古屋
30F スカイレストラン & バー「スターゲイト」

ワインと美食のタベ

11月25日(水)「ブルゴーニュの名門 ルイ・ラトゥール」
12月6日(日)「シャトー・ムートン・ロスシルド」

「全日空ホテルズ ホテルグランコート名古屋」(名古屋市中区金山町一丁目1番1号)30F スカイレストラン&バー「スターゲイト」では、11月25日(水)と12月6日(日)に「ワインと美食のタベ」を開催いたします。講師が語るそれぞれのワインの魅力、ソムリエ厳選のワインと旬の料理が織り成す極上のマリージュをお楽しみください。

ワインと美食のタベ【要予約】

～ブルゴーニュの名門 ルイ・ラトゥール～

Louis Latour(ルイ・ラトゥール)



ワインの産地としてボルドーとともに賞されるブルゴーニュ。「ルイ・ラトゥール」は、この地で家族経営を守り続けている世界的に著名なワインメーカーで、特級畑を最も多く所有し、歴史に残る銘酒を数多く産み出しています。中でも1895年に白の傑作「コルトン・シャルルマーニュ」を誕生させ、このワインは2008年の洞爺湖サミットでも供されました。

日時：2009.11/25(Wed)19:00～21:30

会場：30F スカイレストラン&バー「スターゲイト」

料金：1名様 ¥15,000(ワイン・ディナーコース・税金・サービス料込)

INSTRUCTOR 講師の紹介

ルイ・ラトゥール社 輸出部長

Mark Allen (マーク・アレン)

1967年生まれ。

母国・イギリスで観光学を学んだ後、フランス・ボヌ市にて醸造学を学ぶ。

1990年にルイ・ラトゥール社に入社。現職である輸出部長には1996年より就任。

また、B.I.V.B.(Bureau de Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

ブルゴーニュワイン生産業者組合)の会員でもある。



CUISINE ワインに合う料理をご用意

オードブル、お魚料理、お肉料理、デザート

WINE シニアソムリエがセレクトした厳選ワイン 4種

VIN BLANC ~白ワイン~

BOURGOGNE CUVÉE LATOUR BLANC 2007

ブルゴーニュ・キュヴェ・ラトゥール・ブラン

このクラスのワインとしては特筆に価する、豊かな香りと力強い味わいがあり、すべての要素において素晴らしいバランスが感じられます。

CORTON-CHARLEMAGNE 2005

コルトン・シャルルマーニュ

カール大帝の名を持つ黄金に輝く偉大な白ワインです。

2008年洞爺湖サミットの社交晩餐会でもこのワインが供され、世界のVIPをもてなしました。

美しいフィネスとミネラルを基調に、丸みを帯びた心地よさが口中に広がります。



VIN ROUGE ~赤ワイン~

BOURGOGNE CUVÉE LATOUR ROUGE 2007

ブルゴーニュ・キュヴェ・ラトゥール・ルージュ

ピノ・ノワールの特徴であるスマイルの花と赤い果実の香りが心地良く感じられ、繊細な味わいが表現されています。

CHATEAU CORTON GRANCEY 1983

シャトー・コルトン・グランセイ

平均樹齢が40年以上の「レ・ショーム」、「レ・プジョー」、「レ・ペリエール」など、最高の畑から収穫される上質のピノ・ノワールのみを選定してブレンドしています。

ピノ・ノワールの魅力を凝縮したシャトー・コルトン・グランセイは、ルイ・ラトゥールの伝統を体現するワインです。



ご予約・お問い合わせ

スカイレストラン&バー「スターゲイト」 Tel.052-683-4111(代)



～シャトー・ムートン・ロスシルド Chateau Mouton Rothschild～

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD(バロン・フィリップ・ドゥ・ロスシルド社)

シャトーの誇りに賭けて、決して妥協することのない・・・それがバロン・フィリップ・ド・ロスシルド。シャトー・ムートン・ロスシルドは、1973年に念願のプルミエ・グラン・クリュ・クラッセ（第1特別級）に昇格を果たします。そして「われ一級なり、かつて二級なりき、されどムートンは変わらず」という言葉は今でもフランスワインの歴史に深く刻まれています。

日 時：2009.12/6(Sun) 18:00～20:30

会 場：30F スカイレストラン&バー「スターゲイト」

料 金：1名様 ¥15,000(ワイン・ディナーコース・税金・サービス料込)

Instructor 講師の紹介

バロン・フィリップ・ドゥ・ロスシルド社 オリエント支社
トレード・リレーション・マネージャー

Anthony Gourmel(アントニー・グルメル)

パリに生まれ。2001年1月、バロン・フィリップ・ドゥ・ロスシルド社に入社、ロンドン英国支社でのセールス・マーケティングおよびセールスサポート業務を経験後、4年前よりオリエント支社での業務に従事。

現在、アジア・パシフィック各国で、バロン・フィリップ・ドゥ・ロスシルド社のワインの魅力を伝えるべく、多くのワイン・セミナー、PRイベントを実施している。



Cuisine ワインに合う料理をご用意

オードヴル お魚料理 お肉料理 デザート

Wine シニアソムリエがセレクトした厳選ワイン5種

○APERITIF～ロゼワイン～

Le Rose de Mouton Cadet 2007

ロゼ・ド・ムートン・カデ

華やかな食卓を演出する鮮やかな
ロゼ色を、チェリーやストロベリー
のような香りと、爽やかでフレッシュな
味わいが特徴です。



○VIN BLANC～白ワイン～

Chardonnay Baron Philippe 2007

シャルドネ・パロン・フィリップ

輝く色合いと、デリケート
でありながら凝縮感
のあるアロマが魅力的…。
南フランスのエキゾチ
ックな雰囲気を持ち、す
べての要素にバランス
のとれたワインです。



Mouton Cadet Reserve Graves Blanc 2007

ムートン・カデ・レゼルヴ・ グラヴ・ブラン

透明感のある美しい黄金色を
呈し、果実味が豊かでドライフ
ルーツやアーモンド、ヘーゼル
ナッツのようなアロマが広がり、
ヴァニラやトーストの
ニュアンスが感じられる
素晴らしいワインです。



○VIN ROUGE ～赤ワイン～

Opus One 2004

オーパス・ワン

「パロン・フィリップ・ド・ロスシ
ルド」と「ロバート・モンダヴィ」
ワイン界のトップスターが造り
出すカリフォルニアを代表する
赤ワインです。オーパス・ワンと
は、音楽用語で「作品番号1番」
の意味で「1本のワインは交響
曲、1杯のグラスワインはメロデ
ィのようなものだ」という思いが
込められています。



Chateau Mouton Rothschild 2004

シャトー・ムートン・ロスシルド

清らかなで純粹、美しい酸味と
柔らかなタンニンがベースであ
りながら、フルボディでパワフ
ル…。美しい女性と力強い男性、
両方のイメージを持つフランス
を代表する赤ワインです。誇り
高きロスシルド家の最高傑作を
ぜひ味わってください。



ご予約・お問い合わせ

スカイレストラン&バー「スターゲイト」 Tel.052-683-4111(代)

◇◇◇ このプレスリリースに関するお問い合わせ ◇◇◇

全日空ホテルズ ホテルグランコート名古屋

マーケティング室 高木・小野

pr@grandcourt.co.jp

Tel.052-683-4469 Fax.052-683-4423