

ボルドー五大シャトーを打ち破ったチリの名門ワインメーカー ヴィーニャ・エラスリスよりスピーカーを迎え、
最大 26 種類のワインとスペシャルディナーを楽しむイベント。

ヴィーニャ・エラスリス ワインメーカーズディナー

6 月 13 日(火) 開催

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 総支配人 ^{ごきゆう ひろふみ} 五弓 博文)は、最上階 33 階の「レストラン シャンボール」にて、チリのワインメーカー、ヴィーニャ・エラスリスよりニコラス・ハップケ氏を迎え、シェフ 徳久 進による特別ディナーと最大 26 種類のワインを楽しめるイベント「ヴィーニャ・エラスリス ワインメーカーズディナー」を 6 月 13 日(火)に開催します。

ヴィーニャ・エラスリスは 1870 年創業、150 年近い歴史を誇るチリの名門ワインメーカー。2004 年に行われた、ヨーロッパを代表するジャーナリスト、トップソムリエ等 36 名によるブラインド試飲会「ベルリン・テイスティング」でボルドー五大シャトーを抑え見事ナンバーワンに輝いた「ヴィニエド・チャドウィック 2000」や、チリ初の 100 点(ジェームス・サックリング氏による評価)獲得ワイン「ヴィニエド・チャドウィック 2014」など、数々の高品質ワインを生み出している、世界に冠たるワインメーカーです。

本イベントでは、ヴィーニャ・エラスリスよりニコラス・ハップケ氏を迎え、ワインの楽しみ方、味わい方を聞き、ブラインド試飲会「ベルリン・テイスティング」で 2 年連続 600 本中ナンバーワンに輝いた「ドン・マキシミアノ・ファウンダーズ・リザーヴ」など、ヴィーニャ・エラスリスを代表するワイン 6 種と、ワインに合わせてシェフ徳久が作る全 7 品の特別ディナーをお楽しみいただきます。なお、ディナー開始前には、ヴィーニャ・エラスリスと世界各国の銘醸ワイン 20 種類を比較試飲でき、生産者からのお話もお楽しみいただける機会もあります。

最上階のグランメゾン「レストラン シャンボール」でワインと特別ディナーをお楽しみいただける、一夜限りのスペシャルイベントの詳細は、次の通りです。



ニコラス・ハップケ氏(左)から、ワインの楽しみ方、味わい方を聞けるまたとない機会。

こだわりの高品質ワインを生み出すワイナリー(中央上)、お楽しみ 1 種を含め当日楽しめるバラエティに富んだワイン(中央下)
最上階からの眺望とともにワインと料理を楽しむ「レストラン シャンボール」(右)。

「ヴィーニャ・エラスリス ワインメーカーズディナー」 30名様限定

【日時】 6月13日(火) 試飲会(ご希望者) / 18:30～ ディナー / 19:00～ (受付 18:00～)

18:30～19:00 まで、店内にて世界各国の銘醸ワイン 20 種類の比較試飲を楽しめます。

【場所】 33 階「レストラン シャンボール」

【料金】 1 名様 18,000 円 (料理、ワイン 6 種・税金・サービス料含む)

※各種割引・特典等との併用はいたしかねます。※セミナー形式・プライベート席ではございません。

【メニュー内容】 シェフ 徳久がワインに合わせて作りあげる、このイベントだけの全 7 品の特別ディナー。

(アミューズ・オードブル 2 種・魚料理・肉料理・チーズ・デザート)

※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。

【ドリンク内容】 ※ワインの銘柄・ヴィンテージは変更になる場合がございます。

◆アコンカグア・コースタ・ソーヴィニヨン・ブラン 2015

Aconcagua Costa Sauvignon Blanc

グレープフルーツやタンジェリンなどの清冽でエレガントな伸びやかな香りに、パッションフルーツやほのかなフレッシュハーブのニュアンスも加わる。キレのある力強い味わいに、引き締まった酸と精妙なミネラルが与えるワインの緊張感やフレッシュ感が見事にバランスし、長い余韻へと続く白ワイン。



◆アコンカグア・コースタ・シャルドネ 2015

Aconcagua Costa Chardonnay

熟した柑橘系の果実、リンゴ、洋ナシの香りに、木樽からの上品なトースト香やビスケットのような複雑な香りが楽しめる。完熟したまろやかな果実味。バランスの取れたしなやかな酸と、細やかだが力のあるミネラルが伸びやかに広がり、長い余韻へと続く白ワイン。

◆アコンカグア・コースタ・ピノ・ノワール 2015

Aconcagua Costa Pinot Noir

熟したブラックチェリー、ラズベリーや苺などの果実の香りにバラや牡丹などのフローラル香が印象的。クローヴやカルダモンのような複雑なスパイスのニュアンスを伴って層をなすように広がり、滑らかな質感。ふくらみのあるソフトな果実味があり、伸びやかな酸味に冷涼なミクロクリマ(微気候)を想わせるようなしなやかなタンニンが上品な赤ワイン。

◆アコンカグア・アルト・カルメネール 2014

Aconcagua Alto Carmenere

味わいは強くリッチながら酸味もしっかりとしていて、余韻も長い。黒胡椒、炒ったレッドペッパーといったカルメネールらしいスパイシーな香りに、イチジク、甘みのあるよく熟したチェリー、ブラックベリーのフルーツの香りが調和した赤ワイン。

◆ドン・マキシミアノ・ファウンダーズ・リザーヴ 2013

Don Maximiano Founder's Reserve

フレッシュなラズベリー、カシス、赤スグリ等の香りに、黒胡椒、クローヴ等のスパイシーなニュアンス、トリュフやバルサミコが加わり、極めて複雑な香り。味わいは、偉大な個性を感じさせ、杉、クローヴ、シナモンや胡椒等のスパイスのニュアンスとバランスのとれた果実味が口に広がる。フレッシュ感と気品を与える酸とタンニンがオークと融合した赤ワイン。

◆シークレット(当日のお楽しみ)

＜お客様からのお問い合わせ先＞

33 階「レストラン シャンボール」 TEL:082-228-5473(直通)
11:30～14:30(L.O.14:00) / 17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 グループサービスチーム なかしま じゅんこ たかはし ちえ
〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158
<http://www.rihga.co.jp/hiroshima>

ご参考

ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

ヴィーニャ・エラスリス

1870 年創業、145 年以上の歴史を誇るチリの名門ワインメーカー。

2004 年、ヨーロッパの名立たる有識者が集まりブラインド形式で行われた「ベルリン・テイスティング」でボルドー五大シャトーに勝利した「ヴィニエド・チャドウィック 2000」、チリ初の 100 点（ジェームス・サックリング氏による評価）獲得ワイン「ヴィニエド・チャドウィック 2014」など、数々の高品質ワインを生み出しています。

「来日スピーカー プロフィール」

ニコラス・ハップケ氏

ヴィーニャ・エラスリス アジア統括マネージャー。チリ・サンチアゴ出身。2010 年からチリの名門ワイナリー、ヴィーニャ・エラスリスに加わり、中南米諸国担当のセールス・マネージャーとして活躍。2014 年からは上海を拠点に、アジアパシフィックのセールス&マーケティングマネージャーを務める。



■「レストラン シャンボール」

ホテル最上階 33 階から、広島城や山々の景色を眺めながら広島の食材をふんだんに使用した季節あふれるフランス料理をお楽しみいただけます。

「場所」 33 階

「営業時間」 11:30～14:30(ラストオーダー14:00) / 17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

※ランチタイムのご利用は小学生以上、ディナータイムのご利用は中学生以上とさせていただきます。

※ディナータイムのみ、男性のお客様は襟付きのシャツの着用をお願い申し上げます。

「シェフ プロフィール」

徳久 進

日本料理の世界から西洋料理に魅せられて、フランス料理の道に入る。スイスでの修業ののち、リーガロイヤルホテル広島へ。西洋料理「レストラン ボーリバージュ」、メインダイニング「レストラン シャンボール」スーシェフなどを務め、2010 年よりシェフに就任。味だけでなく香りを大切に、10 数種のハーブを使い味わいに広がりを持たせたモダンフレンチが特長。お客様にも若い世代の料理人にも料理の楽しさを伝えたいという熱い想いを持つ。



リーガロイヤルホテル広島について

1955 年、広島県初のホテルとして開業した新広島ホテルを前身とするホテルで、60 年を超える歴史の中で、国賓・皇室をはじめ国内外の賓客を迎えてきた格式を誇ります。広島城や原爆ドームも徒歩圏内の広島市中心地に位置し、客室数 488 室、フランス料理・鉄板焼・日本料理・中国料理・バーなど、バラエティに富んだレストラン・バー 9 店、宴会場 25 か所、25m×5 コースの屋内プールがある中四国最大級のホテルです。北は広島城や山々を、南は 2 つの世界遺産（原爆ドーム、宮島）、広島市街、瀬戸内海まで見渡せる眺望が魅力。歴史に培われたおもてなしで心地よい滞在をお約束します。最高水準のおもてなしときめ細かなサービスを提供する世界的かつ有力ホテルが加盟するワールドホテルズに加盟。プロポーズにふさわしいスポットとして「恋人の聖地」サテライトに選定されています。

