



坦翠書道会

2007～ 年忘れ 至高のWINE PARTY!



Philippe Pacalet

1963年生まれ。自然派の重鎮といわれピオ・ディミナ栽培者として有名なマルセル・ラビエール氏の甥っ子で、14歳から彼の元で働く。また超人気ドメーヌであるブリュール・ロックの醸造責任者として素晴らしいワインをリリースして天才醸造家と呼ばれ、ロマネ・コンティの醸造長のポストを断って独立した事でも有名。またラビエールを中心とする“自然派”（アペラシオンを越えたフランス全土における）を形成することとなった師でもあるジュール・ショヴェ氏の最後の弟子で、かつ6年間もの期間を師と寝食を共にした唯一の人物です。パカレ氏のワイン造りに対するアプローチは理論的思考と神秘主義とが融合した非常にユニークなものです。



“忘年会”という馴染み深い我が国の風習も我がサロドラ音楽研究会及び書道研究会に於いては、ひと味違うハイ・クオリティなムードで楽しむべし!...という訳でイタリアの文豪Casanova<カサノヴァ>をして至高のワインと云わしめたフランス・ブルゴーニュ・ワインの歴史的銘品”Gevrey-Chambertin<ジュブレ・シャンベルタン>”が誇る、自然派の若き巨匠 Philippe Pacalet<フィリップ・パカレ>”の最高傑作2005年産ワインのテイasting・忘年パーティーをします。天才の創るものを味わうのは芸術だろうとワインだろうと無上の至福であります。素晴らしいワインはその土地の風景や人々の詩情すら音楽的に響いてくるものです。そうした世界一流の仕事に直接触れる事が皆さんの感性に大きな影響を与える事でしょう。今回はパカレ氏の元で修行研鑽されたソムリエの山本結子さん監修の元、解説や紹介をして頂き、今年の芸術修養を締めつつ癒しましょう。また普段のレッスンでは顔をあわせる機会の少ない研究生の皆さん同士の親睦を深め、普段は違う楽器及び他ジャンル表現をしている人同士でまったりと御談話ください。しかも当然我々の事ですから、本格派ワインならぬ本格派JAZZの余興付きです。そういう趣味が高く異様に楽しい忘年会をしますので皆様ぜひ御参加ください。



2007/12/22/sat.

pm7:30

場所：Caffe ESCASA（エスカーサ）

山口市道場門前、TEL 083-922-1243

menu:
Philippe Pacalet:vintage
Gevrey Chambertin2005
自然派有機ワイン

ソフトドリンク各種

オードブル

参加費用：

1人4500円

