

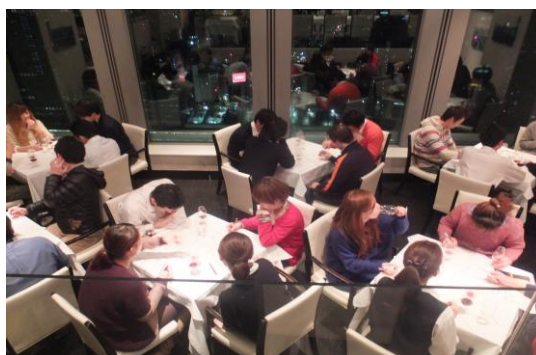
ワイン課通信

三月上旬号

皆様、日々の営業お疲れ様です。今回のワイン通信は2月19日に行われました、年に一度のムッシュの大、大、大ガラディナーの報告をさせて頂きたいと思います。

まず、毎年恒例のブラインド大会から始まり、今回は過去最高の28人という大人数でしたので、店舗ごとではなくランダムにグジでチーム分けし1チーム4名、計7チームで行われました。

セパージュ、ヴィンテージ、作り手・・・などなどを当てる個人戦でもありチーム戦でもある真剣勝負です！営業後疲れた顔をのぞかせる人もいましたが、この瞬間から皆顔色がガラッと変わっていました。



結果発表から行きますと・・・

チーム戦 1位	沢上さん(バニユルス上野) 浅川さん(ブラスリーソラマチ)	鹿島さん(ヴァンピックル丸の内) 岸本さん(ヴァンピックル丸の内)
チーム戦 2位	梅沢さん(ヴァンピックル丸の内) 藤瀬さん(ブラスリー丸の内)	土川さん(オザミデヴァン) 島さん(オザミデヴァン)

栄えある個人優勝は・・・

ブラスリーソラマチ 浅川 未知有さんでした！
おめでとうございます！

1位の浅川さんにはムッシュより

83年 Ch Sociando Mallet (マグナム)が贈られました。



ブラインドワイン↓



ブラインドで出されたワインは

①2002年 Arbois Pupillin	/ P.Overnoy	品種 シャルドネ	地域 ジュラ
②2007年 Morgon	/M.Lapierre	品種 ガメイ	地域 ブルゴーニュ
③2005年 Chinon	/P.Alliet	品種 カベルネフラン	地域 ロワール

①をアルザスのリースリングと間違える方が半数近く、③のカベルネフランを当てたのが浅川さんだけでした。
②はシラーやボルドーのカベルネと回答する方がほとんどでした。

ムッシュガラディナーのスタートです！

Tartelette de pomme au Caviar
キャビアのタルトレット ティエド



ワイン Champagne Cattier

シンプルなキャビアの塩気とシャンパン…これだけでこの後のコースの期待がグンッと高まります。

Raie a L'Onion Nouveeau aux Herbes
北海道産カスベのクールブイヨンポッシュェ その香草のソース
新玉ねぎ添え

ワイン Riesling Clos St Urbain 1999
/ Zint Humbrecht
Riesling Spatlese Urziger Wurzgarten 1998
/Karl Erbes



ワインが甘いかな？と料理と合わせる前は思いましたが、少し酸味のあるソースと新玉ねぎと一緒に食べると何倍にも美味しさが増す一番驚きがあったマリージュでした。アンケートでも2位とまさにここでしか味わえない組み合わせでした。

Veau Braise aux Truffles et sa Salade
茨城産仔牛とトリュフのブレゼ

ワイン Chapelle Chambertin Grand Cru 1998
/Domaine Serafin
Latricieres Chambertin Grand Cru 1998
/Domaine Faiverey
Charmes Chambertin Grand Cru 1998
/Domaine Ponsot



ムッシュからトリュフをゴロっと渡され、一人ひとり自ら好きなだけ削りました。…贅沢の極みです。
ワインもヴィンテージ合わせでグランクリュ三種類飲み比べ。
個人的にはこの飲み比べが一番勉強になりました。
この中ではSerafinが一番おいしいという結果でした。



Pate de Gibier "Col Vert"! A sa Vin Rouge
ストレートなジビエの味わい"フランス産青首鴨のパテ ショウ"
その赤ワインソース

ワイン Chateauneuf du pape Marie Beurrier 1995
/Henri Bonneau



ムッシュ自らカットして頂き、運ばれてきたお皿には一目でわかるほどゴロゴロの青首鴨の内臓が！目でも香りでも楽しめる、まさに今日のガラディナーのメインにふさわしい一皿でした。
合わせるワインを考え、赤ワインのソースには2011年のキュベ オザミが丸々一本使われています。
アンケートではワイン・マリアージュ共にダントツでこの組み合わせが1位でした。



Fromage de Rocquefort
ロックフォール

ワイン Macon Villages "Cuvee Botrytis!" 2000
/ Jean Thevenet

100%貴腐ブドウを使ったキュベ。
ハチミツを飲んでいるようなぐにふさわしいマリアージュでした。



最後に最高の笑顔で集合写真を撮り、余韻に浸りながら片付けをしガラディナーは幕を閉じました。

最後に岩崎シェフ、島さん、松岡さん、佐藤さんならびオザミトーキョーのスタッフの皆様、夜遅くまで会場セッティングや片づけなどしていただきありがとうございました。
私たちのつたない進行や準備不足など多々ご迷惑おかけする場面もありましたが、皆様のご協力で無事会をしめること事が出来ました、本当にありがとうございます。

そして、なによりもムッシュに毎年このような素晴らしい会を開いていただきありがとうございます。
ムッシュのお客様に喜んでほしいというサービス精神を肌で感じることができ、普段味わうことのできない料理やワインでとても勉強になりました。

この会を通して参加したスタッフ一人一人がオザミサービス精神をお客様に伝えられるよう日々努力していきたいと思えます。本当にありがとうございました。

オザミトーキョー
ヴァンピクル丸の内

青木
伊藤

=====