

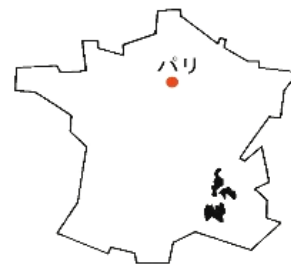
## 第26回『ナチュラルワイン特別講義&造り人を囲んでの食事会』

令和8年1月13日（火曜日）19:00 開始～22 時頃終了予定

ワインと地酒もりたか店内にて 参加費 8,800 円



(写真. 令和7年5月ワイナリーにて)



コート・デュ・ローヌ地方

ヴァンソーブル村

当日は、フランス・コート・デュ・ローヌ地方・ヴァンソーブル村のワイナリー、ドメヌ・ショーム・アルノーのオーナーであるチボー・ショーム・アルノーさんをお迎えいたします。

造り人本人からのワイン講義は、ワインへの親近感がさらに進むものと期待しています。

また講義&ワインテイスティング終了後に、チボーさんと共に食事をいたします。

### ドメヌ・ショーム・アルノーについて

チボーさんのご両親も 2003 年に当店にお越しくださっています。残念なことに今年お父様のフィリップさんが亡くなりましたが、その後は長男のチボーさんが引き継ぎ、次男のラファエルさん、三男のサミュエルさんとともに力を合わせてワイナリーを盛り上げています。

北アルプスから吹き降ろす「ミストラル」やこの地域特有の「ボンチャス」など季節を問わない強い風があるおかげで酸が葡萄実に残り、また畑の湿度を吹き飛ばしてくれるのでカビ系の病気が少なく上質なワインが生まれます。一番厳しい規定のあるビオデYNAMI 農法「Demeter」の認証も受けていてヴァンソーブル村のスター的ワイナリーと評価されています。

ワインは「土壌」「風土」「葡萄」そして「人」の多様が重なって生まれるものです。

美味しいワインをお客様に紹介することが当店の仕事ですが、ワインの豊かさの本質を知っていただくには、やはり「人」に触れることが一番であると確信しています。

そこそこ美味しいワインを造る人はいくらもいますが、本当に美味しいワインを造る人は少ないです。

ワインの最終の決め手は「人」。「生き方や哲学」です。

ワインの造り人の誠実さや情熱を肌で感じていただきたく思います。

ワインの豊かさを一緒になって喜び合いましょう！

ワインと地酒もりたか 森高強

※能登半島地震から約2年。能登への想いを忘れずに義援の会ともいたします。

参加します

お名前

TEL