

# CROCUS Wine Markers Dinner

## クロッカス ワインメーカーズ ディナー

avec Bertrand Vigouroux "créateur de grands malbecs"  
et Paul Hobbs "star mondiale vigneron et consultant"

”ワインメーカー&コンサルタントの世界的スーパースター”ポール・ホブbs氏と  
”上質なマルベックのクリエイター”ベルトラン・ヴィグル 氏を招いて

「ジョルジュ・ヴィグルー」はフランス南部のカオール地区を拠点とする4代続く家族経営の名門ワイナリーです。指揮を執るベルトラン・ヴィグルー氏はマルベック種から造られるワインのスペシャリストとして、フランスのみならず世界中にその名を知られています。

タッグを組むポール・ホブbs氏はアメリカ、ニューヨーク州生まれの醸造家で、今やフライング・ワインメーカーとして世界的スーパースターとなっています。アルゼンチンのマルベックに可能性を見出し、数々のワインをスーパー・プレミアム・ワインに押し上げ、アルゼンチンワインの世界的地位を高めました。

ポール・ホブbs氏が、マルベックの本家フランスで名門ワイナリーをコンサルティングして生まれたのがこの「クロッカス」です。

新世界で成功をおさめた成果をマルベックの故郷のフランスに持ち込む形で生まれた両者の超強力タッグはまさに「スーパー・カオール」と呼ぶにふさわしいポテンシャルを秘めています。

この度、国分グループの協力によりこのお二人を招いてクロッカス ワインメーカーズディナーを開催させていただきます。



### Mr. Paul HOBBS ポール・ホブbs氏

ポール・ホブbs氏はアメリカ、ニューヨーク州生まれの醸造家です。ロバート・モンダヴィを経て「オーパス・ワン」初期の醸造責任者を務めたのち、醸造コンサルタントとして独立し、カリフォルニアの数々のワイナリーでコンサルタントを務めました。1991年にはソノマに自らのワイナリー、「ポール・ホブbs・ワイナリー」を設立しました。アルゼンチンのマルベックに可能性を見出し、99年には「ヴィーニャ・コボス」をアルゼンチンに設立しました。数々のワインをスーパー・プレミアム・ワインに押し上げ、アルゼンチンワインの世界的地位を高めました。2002年には「ベクストファー・トゥー・カロン・カベルネ」でパーカー100点を獲得。新世界を代表するカリスマ醸造家としてゆるぎない地位を確立しています。2008年、マルベック種の可能性を探るためにアルゼンチン共和国メンドーサ州のワイナリーを訪ねたもう一人のマルベックのスペシャリストであるカオールのベルトラン・ヴィグルーと出会います。2009年、ベルトラン・ヴィグルー氏のワイナリーのコンサルタントとなることを承諾、「ポール=ベルトラン」というジョイント・ベンチャーに発展し、「クロッカス」を生み出すことになりました。



### Mr. Bertrand VIGOUROUX ベルトラン・ヴィグルー氏

ヴィグルー家のワイナリーは1887年に創業し、4代目に当たるベルトラン氏によって経営されています。会計学を学んだ後、トゥールーズ大学で醸造学を学びました。2016年ヴィンテージは彼が醸造に携わってから27回目となります。ヴィグルー家はカオール地区にシャトー・ド・オート・セール、シャトー・ド・メルキュエス、シャトー・ルレ・モンベザの3つのシャトーを所有し、ピュゼ地方にはシャトー・トゥールネルを所有しています。ブドウ畑の合計は150ヘクタールに及び、主にマルベックが植えられています。

彼が経営するシャトー・ド・メルキュエスは13世紀に建てられ、のちに30部屋とレストランを有する豪華なホテルに改築されました。このホテルは1954年にフランスで設立された権威あるホテルやレストランの協会組織である「ルレ・エ・シャトー」のメンバーでもあります。

2009年ベルトラン・ヴィグルー氏はポール・ホブbs氏をワイナリーのコンサルタントとして招き、彼らの友情はやがてポール=ベルトランというジョイント・ベンチャーに発展し、「クロッカス」を生み出すことになるのです。



### LE MENU

#### Amuse-bouche

アミューズ・ブッシュ

Salade de Cabecou au foie gras  
gésiers confit et jambon de magret de canard  
フォアグラ、砂肝のコンフィと鴨の生ハム入り  
カベクチーズのサラダ

#### Matelote de congre au Malbec de Cahors

アナゴのマトロッド仕立て  
カオール産マルベックワインソース

#### Carré d'agneau à la broche poêlée de cepes et marrons

仔羊背肉の暖炉焼き  
セップ茸と栗のボクレ添え

#### Tarte aux noix de Périgord et glace

ペリゴール産クルミのタルト アイスクリーム添え

#### Café et petits fours

コーヒーと小菓子



#### Champagne Jacquart Brut Mosaïque

シャンパーニュ・ジャカール ブリュット・モザイク

2012 Crocus l'Atelier  
クロッカス アトリエ

2011 Crocus Grand Vin  
クロッカス グラン・ヴァン

2012 Crocus Prestige  
クロッカス プレスティージュ

Vendredi 9 Nov. 2018

Accueil à 18:30  
(19:00 dîner)

16,000 Yens / pers  
(service, taxe compris)

2018年11月9日(金)

受付18時30分 開始19時  
レストラン・パッションにて  
お一人様 ¥16,000

(ディナー、お飲み物、税金、サービス料込み)

CROCUS



Réservation au  
<ご予約・お問合せ>

東京都渋谷区猿楽町29-18  
ヒルサイドテラス B-1

Restaurant Pachon

レストラン・パッション

tel:(03)3476-5025

e-mail: info@pachon.co.jp