

ONE MORE GLASS INC. PRESENTS

Marcel Deiss Mariage Dîner. @Kagurazaka kéké

現代
アルザス
ワインの
孤峰

マルセル・
ダイス



2024.5.14 (Tue) 19:00

アルザスワインの頂点、進化を続けるマルセル・ダイス。
近年増えつつあるオレンジ/赤ワインを含む全8本から、
ダイスの現在地点を探ります。

神楽坂kékéさんの洗練されたビストロ料理との
マリアージュも併せてお楽しみください。

Marcel Deiss Mariage Dîner @Kagurazaka kéké



「何かを良くしようと思ったら、それは愛によってのみ可能だ」。現代アルザスワインの頂点を極めるジャン・ミッシェル・ダイス。アルザスに初めて「テロワール」の概念を持ち込んで大論争を巻き起こし、遂にはAOC法の改正（ラベルに品種名を表記しなくてもよくなったこと等々）を成し遂げた、信念の男。現在も彼が昔から提唱する、畑の個性に基づく「プルミエクリュ」を実現させるべく運動を続けています。

「ぶどうの樹は、自ら養分を求めて根を土中に伸ばします。この土中深くにあるものがその土地のテロワールです。ここは気候の影響もほとんど受けません。根が地表に留まると気候の影響をモロに受け、土地の個性は失われてしまいます。僕のワインは、例えば酷暑だった2003年も、濃さは例年と変わりませんでした。ビオダイナミも、このテロワールを引き出すための手段に過ぎません。」

「また今日、アルザスのほとんどの畑で同じクローンばかりが植えられるようになりました。その結果、どのワインを飲んでもクローンの個性の味しかなくなりました。アルザスの土壌は、太古の地殻変動に由来する極めて複雑で多様なものです。個々の土地の強烈な個性をそのままワインに表現することが、僕の人生です」。

Wine List

全8本（@はインポーター希望小売価格税込）

<Vignoble du Réveur ヴィニョブル・デュ・レヴァール>
ダイスの息子マチューが始めたドメヌで、ダイスよりも少し早飲みを意識し、実験的なワインも造る

Vibrations ヴィブラシオン 2022 @5,060
辛口白 リースリング100%
Artisan アルティザン 2022 @6,380
オレンジ ピノ・グリ50%、ゲヴェルツトラミネール50%

<Marcel Deiss マルセル・ダイス>

ウンブレヒトとともに、現代アルザスワインの最重要生産者 「アルザスの伝統は混植混醸」

Alsace Complantation アルザス コンプランタシオン 2022 @5,940

白 アルザス13品種の混醸

Engelgarten 1er Cru エンゲルガルテン プルミエ・クリュ 2019 @7,700

白 ドメヌ裏の高標高の単一畑 混植混醸でリースリングが約50%

La Colline Rouge ラ・コリーヌ・ルージュ 2021 @6,600

オレンジ リースリングとピノ・グリが50%ずつ

Gruenspiel 1er Cru Rouge グリュエンスピール プルミエ・クリュ ルージュ 2019 @10,780

赤 ピノ・ノワールに5%のピノ・グリとピノ・ブラン

Burlenberg 1er Cru ビュルランベルグ プルミエ・クリュ 2018 @11,220

赤 ピノ系品種の混植混醸 ダイスの赤の最高峰

Schoenenbourg Grand Cru シェネンブルグ グラン・クリュ 2016@17,160

白 特級 リースリング約8割の混植混醸

定員：12名様

会費：18,000円（税・サ込） 現金のみ

コース料理 + ワイン8種（各種50cc目安）

会場：kéké(ケケ) 新宿区神楽坂2-21-5 小栗横丁ビル1F

お申し込みは、⇒のQRコードからエントリーしてください。

