

第10回大坂昌彦トリオライブ ワインとJAZZのコラボレーション

「音吉！MEG」主催



日本のJAZZドラマーのトップを走り続け(スイングジャーナル誌人気ジャズドラマー16年連続トップ) 洗足音楽大学客員教授。そしてワインアドバイザーでもある大坂昌彦が当日供されるワインに合わせたライブをお届けします。

今回はシャンパーニュ縛りで、5種類のワインとおつまみとライブのセット料金となります。税込み17000円

令和7年7月27日(日) 14時開演

「音吉！MEG」
〒180-0004
武蔵野市吉祥寺本町1-31-3みそのビル2F
0422-21-1421
<http://otokichi-meg.net>



当日、お出しするワインリスト

CHAMPAGNE DEROT DELUGNY

RETOUR EN AVANT PINOT GRIS S.A.

デロ・ドゥルニー ルトゥール・アン・ナヴァン・ピノ・グリ

古代品種ピノ・グリを用いた意欲作！

パリから車でおよそ1時間半、シャンパーニュ西部マルト・シュ・マル村1929年に創業。現在13.5haの自社畑からシャンパーニュ造りを行っています。2010年代より若い世代に引き継がれ、近年ラ・ヴィン・グリのイメージも一新。以前より洗練されたスタイルに移行しつつあります。土壌は地層がむき出しになっている場所もあり大きな岩や植物の化石も見られる興味深いもの。地元では「ロゼ」と呼ばれるピノ・グリを100%使用したこのシャンパーニュは、ほのかな蜜感とほろ苦さを感じられる穏やかで円やかな味わい。

品種：ピノ・グリ100%

料理：海老と帆立のソテー

CHAMPAGNE PIERRE CALLOT

DIVERSITE BRUT GRAND CRU (1500ML) S.A.

ピエール・キャロ ディヴェルシテ・ブリュット

蔵元渾身の高品質なブラン・ド・ブラン

秀逸なシャンパーニュを育むコート・ド・ブランの中でも、ひと際評価の高い銘醸地アヴィ・ド・エー・ド・グランド・クリュは数々の実力派が集うこの地の中でも特に人気・評価ともに高く、厚い支持を集め続けています。こちらはアヴィ・ド・エー・ド・グランド・クリュの特級シャンパーニュのみを使用し、約3年の瓶熟成を施して仕立てられる一品。特有のミネラル感と上品な酸に、確かな口当たりと滑らかさが加わった満足度の高い味わいが見事です。

品種：シャンパーニュ100%

料理：帆立と海老のムース

CHAMPAGNE LOUISE BRISON

CHARDONNAY DE LA COTE DES BAR 2016

ルイズ・ブリゾン シャルドネ・ド・ラ・コト・デ・バル

希少なバルのブラン・ド・ブラン

1910年以来家族経営でシャンパーニュ南部にあるコート・デ・バル地区では珍しく、トワイなスタイルのシャンパーニュを造り玄人の間で人気の蔵元、ルイズ・ブリゾン。現在4代目ディレクターが指揮を振ります。シャルドネ・ド・ラ・コト・デ・バルの100%使用、原酒を9か月瓶熟成、ノット・ド・仕上げられたグランド・クリュ・シャンパーニュ。柑橘系のフレッシュな果実味とミネラルのクリア、樽熟成による程よい熟成感のバランスも良く、繊細で心地よいミネラルの余韻が長く続く印象があります。

品種：シャンパーニュ100%

料理：鯛のお造り 柚子の香りと

CHAMPAGNE PAUL DETHUNE

ROSE GRAND CRU S.A.

ブリュット・ロゼ・グラン・クリュ S.A. ポール・デチュヌ

樽熟原酒を使用した芳醇なアロマのロゼ・シャンパーニュ

秀逸なピノ・ノワールを育む特級アヴィ・ド・エー・ド・グランド・クリュを代表する蔵元の一つに数えられているポール・デチュヌ。本拠地アヴィ・ド・エー・ド・グランド・クリュの葡萄を主体とし、樽熟されたグランド・クリュ・ロゼ・シャンパーニュを贅沢に使用して生み出されるシャンパーニュは、多くのシャンパーニュ・ファンから長年支持を集め続けています。こちらのロゼはグランド・クリュ・ロゼ・シャンパーニュを50%も使用した贅沢な仕立て。色合い通りの満開の桜を想起させる上品で華やかな香りが立ち昇り、口当たりにも豊かな果実味と樽熟成原酒による奥深さに心地よく包み込まれる仕上がりです。

品種：ピノ・ノワール70%、シャンパーニュ30%

料理：トラフグの唐揚げ

CHAMPAGNE LA VINEE CHAMPAGNE

CUVEE PRESTIGE BRUT BLANC DE BLANCS S.A.

シャンパーニュ・ラ・ヴィネ・キユヴェ・プレステージュ・ブラン・ド・ブラン

ラ・ヴィネ オリジナルシャンパーニュ

パリミツ星レストランのオーナーを持つフランス専門店で、本物へのこだわり、発掘したオリジナル・ブラン・ド・ブランのシャンパーニュです。シャンパーニュの聖地コート・ド・ブランの特級ヴィン村で懇意にするフィリップ・ゲ氏に特別に仕込んでもらったもの。同村の単一区域「ル・モンテ」の葡萄のみを使用、10年以上の瓶熟成を行ってリリースとなります。ミネラルな風味を帯びながらも熟成由来の香ばしさや蜜っぽさを帯び、クリーンで奥行きある味わいをお楽しみいただけます。Dosage 5g/L

品種：シャンパーニュ100%

料理：海老と帆立のクリーム煮

「音吉！MEG」主催企画

- 簡単なおつまみを1プレートでお付けします。
- 最大14人限定企画
- 税込み 17000円（税込み、ワイン、おつまみ、ライブ代金込み）