

ヴァン シュール ヴァン Mr. Peter Thustrup 来日イベント

2024年11月14日(木) ~ 17日(日)

5年ぶりに、ピーター・ツーストラップ氏が来日いたします。
PT イベントも今回で52回目を迎えます。
今回は4種類のイベントをご用意しました。
久しぶりの日本訪問にピーター氏も大変張り切っております。
とっておきのボトルをご用意しておりますので、奮ってご参加くださいませ。
お会いできることを心よりお待ちしております。

Mr. Peter Thustrup = ピーター・ツーストラップ氏

◆プロフィール

世界的なワインコレクター・プロデューサーとして活躍しており、年間約2,500本のグラン・ヴァンをテイスティングしながら、ワインの開発と紹介に情熱を燃やしている。
ブルゴーニュでは自らドメーヌを訪れ、直接樽から試飲を行い、素晴らしいワインに出会ったときには、オリジナルの”PT ラベル”を付け、限定数量を販売している。
1989年より Vin sur Vin と提携し、日本でのプレミアムワイン会 “PT イベント” を催しているほか、「PT コレクション」「PT セレクション」としてパーフェクトな状態の希少・オールドヴィンテージボトルを提供している。



ピーター・ツーストラップ氏

スケジュール

- 11月14日(木) 18:00~20:00 会場: ヴァンシュールヴァン B1F
「"La Nouvelle Generation" 試飲セミナー」
- 11月15日(金) 19:00~21:00 会場: ヴァンシュールヴァン B1F
「"Tradition" ボルドー特別ワイン会」
- 11月17日(日) 14:00~16:00 会場: ザ・キタノホテル東京
第1部 「CH.MARGAUX バーチカルテイスティング会」
- 11月17日(日) 18:30~20:30 会場: ザ・キタノホテル東京
第2部 「ブルゴーニュの銘醸ワインを楽しむ晚餐会」

La Nouvelle Génération ～新世代～ 試飲セミナー

◇11月14日(木) PM 6:00～PM 8:00 会場：ヴァン シュール ヴァン B1F

ブルゴーニュでは歴史あるドメーヌの世代交代が進んでいます。その中で伝統を守り、継承している注目の若い3つのドメーヌを試飲とともにピーター氏をご紹介します。



Dom. Guillemot Michel
ソフィー氏

ドメーヌ ギュイモ ミッシェル -ヴィレ・クレッセ村-

DOMAINE GUILLEMOT MICHEL

<試飲予定ボトル>

2019 VIRE CLESSE RETOUR A LA TERRE (白)

ドメーヌ ティエリー モルテ -ジュヴレ・シャンベルタン村-

DOMAINE THIERRY MORTET

<試飲予定ボトル>

2019 BOURGOGNE LES CHARMES DE DAIX
2020 GEVREY CHAMBERTIN



Dom. Thierry Mortet
リーズ氏



Dom. Hudelot Baillet
タンギ氏

ドメーヌ ユドロ バイエ -シャンボール・ミュジニー村-

DOMAINE HUDELOT BAILLET

<試飲予定ボトル>

2022 BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN
2016 CHAMBOLLE MUSIGNY VIEILLES VIGNES
2018 CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU LES CHARMES

◇ 会費 1名 12,000円 (税込) 定員 18名

Tradition ～伝統～ ボルドー 特別ワイン会

◇11月15日(金) PM 7:00～PM 9:00 会場：ヴァン シュール ヴァン B1F

PT コレクションの中でも希少で熟成したオールドヴィンテージボトルをピーター氏の解説付きでフランス料理とともにご堪能ください。

- <泡> ・ NV BLANC DE NOIRS BRUT / FLEURY
- <白> ・ 2018 LE PETIT CHEVAL BLANC
- <赤> ・ 1971 CHATEAU LAGRANGE A POMEROL (MAG 1500ml)
- ・ 1966 CHATEAU CHAPELLE MADELEINE



料理：シェフ 清水 郁夫 氏

1957年、京都府生まれ。

1980年に渡仏。名店「ル・グラン・ヴェフェール」で研鑽。帰国後、国内のフランス料理の名店で料理長として腕を振るう。

1990年よりフランス料理文化センターの講師を務める。

2000年「ブルーノート東京」の総料理長に就任。

2018年6月、自由が丘に「Chez Shimizu」を開店。

◇ 会費 1名 36,000円 (税込) 定員 16名

特別イベント ザ・キタノホテル東京にて



2019年ラグジュアリーブティックホテルとしてリニューアルされたザ・キタノホテル東京で素晴らしいワインとお食事をお楽しみください。全てのワインについて、ピーター・ツーストラップ氏が解説いたします。

第1部 CH. MARGAUX バーチャルテイスティング会

◇11月17日(日) PM 2:00～PM 4:00 会場：ザ・キタノホテル東京 3F“平河”

世界最高峰 ボルドーワイン

CHATEAU MARGAUX シャトー マルゴー

5大シャトーの一つであり、最も高貴でエレガントな女性的な味わいと言われる"CH. MARGAUX" グレート ヴィンテージの1959年、1961年、1990年をはじめ、入手困難なヴィンテージまで、ピーター氏が今回のイベントのためにフランスから特別に持参いたします。

<予定ワイン>

1959年 1961年 1969年 1972年
1980年 1990年 1995年



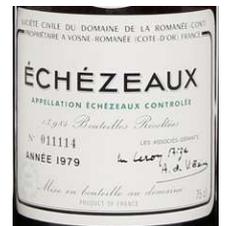
◇ 会費 1名 253,000円(税込) 定員 10名

第2部 ブルゴーニュ銘醸ワインを楽しむ晚餐会

◇11月17日(日) PM 6:30～ 会場：ザ・キタノホテル東京 3F“L'Orangerie 光庵”

今年7月新装OPENした「L'Orangerie 光庵」にて洗練された創作フランス料理とピーター氏の厳選ワインで、秋の夜長をお楽しみいただきたくご案内申し上げます。

- <泡> ・NV BLANC DE NOIRS BRUT / FLEURY
・2018 UNE BULLE BRUT / GUILLEMOT MICHEL
<白> ・2018 VIRE CLESSE QUINTAINE / GUILLEMOT MICHEL
<赤> ・2009 CHAMBERTIN CLOS DE BEZE / GERARD RAPHET
・1979 ECHEZEAUX GRAND CRU / D.R.C.



総料理長：加茂健氏

銀座「レカン」にて修行を始め、2000年渡欧。スイス「ロテル・ドゥ・ヴィル」など多数のグランシェフに師事。2007年よりカンボジア王族所有「ラ・レジデンス」にて総料理長を13年間勤め、各国の王族や要人をもてなした。2017年フランス農事功労章シュヴァリエを叙勲。正統かつイノベティヴ、日本のテロワールを生かした身体にやさしいフランス料理を提供する。



L'Orangerie 光庵

◇ 会費 1名 60,500円(税込) 定員 30名

開催会場

11月14日(木)・15日(金) ワインブティック ヴァン シュール ヴァン

〒105-0001

東京都港区虎ノ門 1-7-6 地下1階

Tel : 03-3580-6578

Fax: 03-3501-2653

※東京メトロ銀座線・虎ノ門駅出口 B6 よりすぐ



11月17日(日) ザ・キタノホテル東京

第1部 : 3F 平河

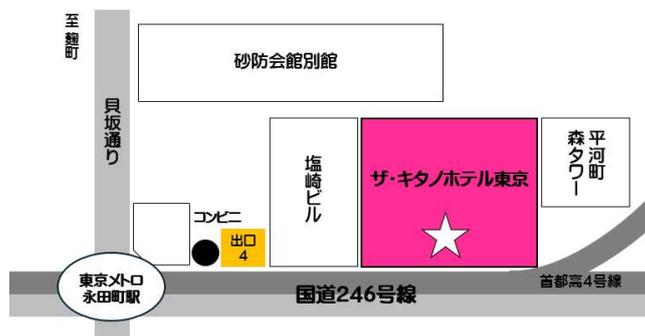
第2部 : 2F L' Orangerie 光庵

〒102-0093

東京都千代田区平河町 2-16-15

Tel : 03-3288-0015

※東京メトロ永田町駅出口4よりすぐ



ご注意事項

- ・お申し込みは当店お電話(03-3580-6578)にて承ります。
- ・お支払いは1週間前までをお願いいたします。
- ・20歳未満の方、お車(自転車含む)を運転される方の飲酒はお断りしています。
- ・やむを得ない事情により、予定ボトルが変更となる可能性がございます。

お問い合わせ・お申し込み先:

ワインブティック ヴァン シュール ヴァン

TEL: 03-3580-6578 FAX: 03-3501-2653

皆様のご参加をお待ち申し上げております。

ワインサービス担当

下野 隆祥

銀座「マキシム・ド・パリ」のソムリエ、銀座「レカン」の支配人、ロンドン「レストラン・ミラベル」総支配人を務める。1993年、「ジョエル・ロブション」による日本第一号店、恵比寿「シャトーレストラン タイユバン・ロブション」(現「ジョエル・ロブション」)の初代総支配人となる。2010年、仏農事功労章「シュヴァリエ」受章。2024年より当店のワインアドバイザーに就任。



皆さまのお力をいただきながら、
Vin sur Vin は 35 周年を迎えました。
Peter 氏からの楽しい話題とともに、
ワインの楽しさを語り合しましょう。
皆さまにお目にかかることを楽しみに
しております。

Vin sur Vin 大畑 澄子