



800年余りの歴史を誇るフランスワイン「シャトー・カロン・セギュール」と フレンチジャポネのマリアージュを愉しむ一夜限りの限定イベント

シャトー・カロン・セギュール マーケティングディレクターソフィーマルク氏来日記念！ “マリアージュディナー”開催

日時：2019年4月12日（金）19:00～21:00 場所：青山セントグレース大聖堂

ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル（本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之）が運営する東京・表参道のゲストハウスウェディング会場「青山セントグレース大聖堂」では、フランスワイン「シャトー・カロン・セギュール」のマーケティングディレクター ソフィーマルク氏の来日を記念した一夜限りの“マリアージュディナー”を2019年4月12日（金）に開催いたします。

“恋人の聖地”※としてもその名を馳せている「青山セントグレース大聖堂」は、毎年何組ものカップルがサプライズプロポーズや結婚式でお二人の一生の大切な記念となる愛に溢れたセレモニーの場所として訪れています。

そんな同会場で、フランス文化に触れながら、結婚式場専属の料理長が織り成すフレンチジャポネのスペシャルディナーと、3級格付けでありながら、1級シャトーにも引けを取らない人気と実力を兼ね備えた「シャトー・カロン・セギュール」ワインとのマリアージュをお楽しみいただけるスペシャルなイベントです。

※「恋人の聖地プロジェクト」について ■公式HP <http://www.seichi.net/>

NPO法人地域活性化支援センターでは「少子化対策と地域の活性化への貢献」をテーマとした『観光地域の広域連携』を目的に「恋人の聖地プロジェクト」を展開しています。恋人の聖地プロジェクトでは、2006年4月1日より、全国の観光地域の中からプロポーズにふさわしいロマンティックなスポットを「恋人の聖地」として選定し、地域の新たな魅力づくりと情報発信を図るとともに、地域間の連携による地域活性化を図っています。

「シャトー・カロン・セギュール」の名前の由来

「わが心、カロンにあり。」

歴史家はカロンの起源をガロ・ローマ時代と見ています。その名は、かつてジロンド河口を行きかっていた小型の輸送船《カロンヌ》に由来します。

既に12世紀にはワインを生産していた記録が残っていますが、栄光の頂点に達したのは18世紀、ラトゥールやラフィット、ムトンも所有していたニコラ＝アレクサンドル・ド・セギュール侯爵の時代です。これ以降、カロンはカロン・セギュールへ改称しました。

その後、有名な1855年の格付けで当シャトーは第3級を獲得します。1894年から2012年までは、ガスクトン家が品位と節度をもって当シャトーを維持してきました。

今日、カロン・セギュールとカプベルン・ガスクトンの両シャトーの運営は、ジャン＝ピエール・ドゥニ率いるアルケア相互銀行グループの子会社、シュラヴニール社に任されています。共同経営者であるヴィドロ・グループと共に、シャトーの歴史を尊重しながら、大規模な改修工事に着手しました。

シャトー・カロン・セギュールは、その偉大な遺産を次世代へと継承していきます。



青山セントグレース大聖堂

表参道から徒歩3分の静かな裏通りに佇む都内随一を誇る独立型の大聖堂と、趣きの異なる3つの披露宴会場を有する。そびえ立つ尖塔は地上28メートルの高さ、120名まで列席できる室内は天井高が10メートルで、バージンロードの長さは20メートル、120年の歴史を刻んだステンドグラスが荘厳な雰囲気をかもし出す大聖堂。

2015年春、東京・表参道エリアで初めて「恋人の聖地サテライト」に選定され、表参道の幸せのシンボルとしてその名を馳せています。



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：岩田

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>

シャトー・カロン・セギュール マーケティングディレクターソフィー・マルク氏来日記念！ 『マリアージュディナー』概要

- 開催日：2019年4月12日(金)
- 時間：19:00～21:00(受付 18:30)
- 場所：青山セントグレース大聖堂「グラマシー スイート」
〒107-0061 東京都港区北青山3-9-14(銀座線・千代田線・半蔵門線 表参道駅A1出口 徒歩約3分)
- ワイン、料理メニュー：

蔵出し限定ワイン

ウェルカム シャンパン

《カナル デュシェーヌ キュヴェ レオニー ブリュット》

1868年、樽職人のヴィクトル・カナルとブドウ栽培農家の娘、レオニー・デュシェーヌ、二人の愛が結んだ両家の名を冠した“マリッジ・シャンパーニュ”。

《サンテステフドカロンセギュール 2015》

フレッシュで軽やかな味わいながらサンテステフのテロワールをしっかりと反映させたボルドースタイルに仕上がりに、カロンセギュールの片鱗を感じさせる。

《マルキドカロンセギュール 2015》

2015年はボルドー秀逸年。カシス、ブラックベリーなど赤黒系果実、スパイス、ビターチョコなど複雑な香り、柔らかい果実味を感じられる早くから楽しめるワイン。

《CHカロンセギュール 2007》

セギュール侯爵がラフィット、ラトゥールと共に所有しており、中でも彼が最も愛したシャトーとして著名。香り高く繊細なワイン、サンテステフらしい力強さを残しつつ、程よく熟成を感じさせる。ベリー系のジャムの様な熟した香り、ドライなタンニン、エレガントな酸、余韻も長く楽しめます。

《CHカロンセギュール1998》

20年の熟成を経た非常に状態の良い蔵出し。柔らかくなったタンニンはエレガントでシルキー、ビターなカカオや紅茶、ブラックカラントなど複雑な香りを感じられ、余韻も長く王道のボルドースタイルを楽しめます。

お料理

キャビアと西京味噌のムース 黒七味のアクセント

フォアグラのポアレ 肉骨茶スープ

マカダミアナッツを纏わせた桜鱈のコンフィ

鮑のリゾット 肝のピュレ

厳選国産交雑牛のロースト 焦がしバターソース

61% バローナ社ビターチョコレートのビスキュイ フリユールージュのコンポート

パン

※お料理の内容は仕入れの状況などにより変更になる場合がございます

- 料金：お一人様 18,000円(税・サービス料12%別)
- 人数：40名限定
- 予約：https://www.bestbridal.co.jp/restaurant/event_base/calonsegur/
- 問い合わせ先：

VINO BUONO 03-5774-0758(12:00-20:00 月・火定休)

※VINO BUONOは青山セントグレース大聖堂内のレストランです。



▲料理イメージ

シャトー・カロン・セギュール マーケティングディレクター Sophie Marc(ソフィー・マルク)

1984年生まれ

2009年から2012年にかけて、サンテミリアンのシャトーヴィラモンテューとムーリアンメドックのシャトープラナグランプジョーにてワインのコマーシャルを担当

2013年にカロン・セギュールコミュニケーション、マーケティングディレクターに就任



青山セントグレース大聖堂

料理長

竹腰 弘幸(HIROYUKI TAKEGOSHI)

1981年生まれ

ホテルニューオータニ、銀座レストランペリニオン、銀座レストランインシダを経て、ベストブライダルが運営する数々のゲストハウスの料理長を務め、その後、シンガポールのレストラン「ルーインテラス」料理長を2年経験し、凱旋帰国

2018年より青山セントグレース大聖堂の料理長に就任

