

PURE
CHABLIS

CHABLIS' SYMPHONY
シャブリ・シンフォニー



VINS DE
BOURGOGNE

CHABLIS' SYMPHONY

シャブリ・シンフォニー

開催によせて



ブルゴーニュ/Bourgogne地方の北に位置するシャブリ/Chablisでは、ぶどう品種のシャルドネが、他では見られないような表情を見せます。シャブリワインの純粋さやミネラル感を言葉で表現し、またその多様性のすべて示すことは時に難しいものです。

これまでも、シャブリのメゾンやドメーヌの依頼により、写真家、宝石メーカー、デザイナーや、映像作家が、シャブリワインの味わいや感覚、感情をそれぞれの作品を通じて表現され来ました。

今年は、ブルゴーニュワイン委員会 (BIVB) は、作曲家の松波匠太郎氏をお招きし、シャブリの4つのアペラシオンのテイastingを行い、それぞれから受けたインスピレーションを音楽で表現してもらうよう依頼しました。

シャブリのアペラシオンの個性、豊かさ、多様性を反映した、新曲「シャブリ・シンフォニー」とワインのペアリングを、本日、皆様にご紹介できることを大変嬉しく思っております。シャブリワインの生産者、販売者一同、皆様が感動に満ちた一日を過ごされることを祈っております。

ポール・エスピタリエ
ブルゴーニュワイン委員会 (BIVB)
シャブリワイン委員長

ポール・エスピタリエ (Paul ESPITALIÉ)

2019年4月よりメゾン・シモネ・フェーブルのゼネラルマネージャー。
カオール出身、トゥールーズのエノロジーセンターを卒業。

1992年に南西部の中心地ガイヤックでラバスタン協同組合 (VINOVALIES) の技術マネージャーとしてキャリアをスタートさせる。2002年、ジュラのメゾン・デュ・ヴィニユロンのサイトマネージャーとして「レ・グラン・シェ・ド・フランス」グループに参入する。2013年にシャブリのドメーヌ、「シャブリジェンヌ」のゼネラルオペレーションマネージャーに就任。2019年より現職。

CHABLIS' SYMPHONY

コンセプト

「シャブリ/Chablis」この名前は、数世紀の時の流れと共に、魔法ともいえるミネラル感と、比類なき純粋さを持つ白ワインの同義語となりました。日本では、ワイン愛好家にとっては見過ごすことのできない、象徴的なものです。

シャブリの特徴は明快です。ブルゴーニュ地方/Bourgogne北部に位置する小さな地区で、一つの品種、白のみの辛口ワインを生み出しています。一見シンプルに見えるこのワインの様々なテロワールと生産者の個性に由来する偉大な多様性は、見過ごされることもあります。

シャブリワインは、4種のアペラシオンを通して表現されますが、その多彩な味わいはあまり知られていないことが多いでしょう。その4種とはプティ・シャブリ/Petit Chablis、シャブリ/Chablis、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru、そしてシャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cruです。

それぞれのアペラシオンが、シャルドネ/Chardonnay、テロワール/terroir、生産者の仕事、そしてそれぞれ異なる醸造方法を明確に反映し、際立つ個性を持つワインを生み出しています。シャブリ・ワインは、すべての要素が調和したシンフォニーそのものです。



2022年、作曲家の松波匠太郎氏をお招きし、シャブリワインを「音楽」で表現することに挑戦しました。

ソムリエ・近藤佑哉氏のナビゲートによるテイastingから松波氏はどのようなインスピレーションを受け、「シャブリ・シャブリシンフォニー」にたどり着いたのでしょうか。

音楽という手段を通して、プティ・シャブリの爽やかさから、シャブリ・グラン・クリュの深みまで、多様で唯一無二のシャブリワインの魅力を、日本市場に改めて見出していただく機会に皆さまをお誘いします。ユニークな官能体験「シャブリ・シンフォニー」をお楽しみください。

数字で読み解くシャブリワイン

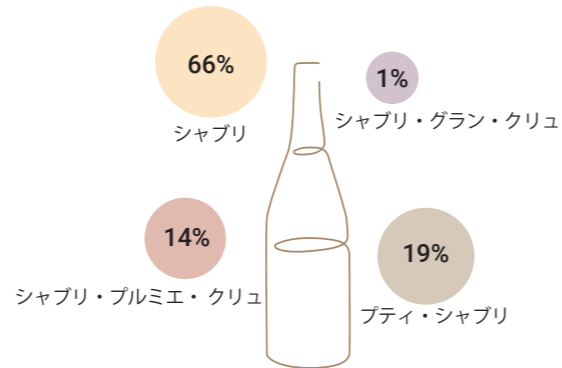
(2017年から2021年における平均値)

唯一のぶどう品種 シャルドネ/Chardonnay

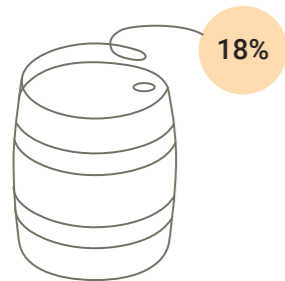
この偉大なブルゴーニュの白ワインは、唯一のぶどう品種、シャルドネが使われ、その表現は4種のアペラシオンのもと多様な表情を見せる

- ・プチ・シャブリ (Petit Chablis)
- ・シャブリ (Chablis)
- ・シャブリ・プルミエ・クリュ (Chablis Premier Cru)
- ・シャブリ・グラン・クリュ (Chablis Grand Cru)

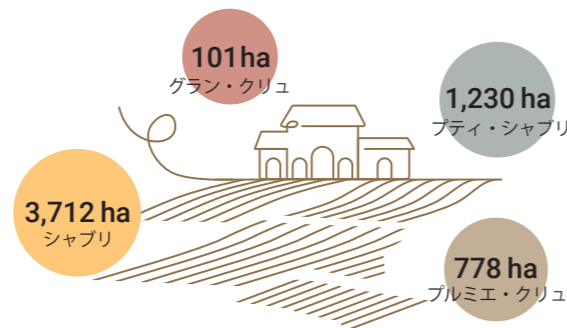
シャブリワインの内訳



シャブリワインは、ブルゴーニュの白ワインのうち、18%を占める。



2021年の生産規模は5,821ha



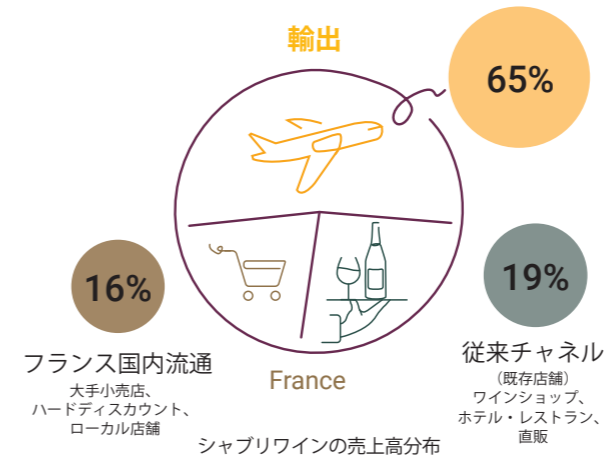
平均生産本数 約3,720万本



379のドメーヌ、37のネゴシアン、1つの協同組合



65%の売り上げが対外輸出



日本が輸入したシャブリワインの内訳

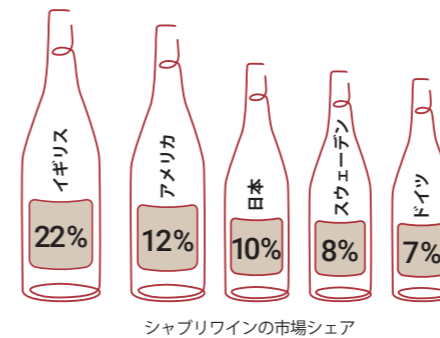
数量31%増、金額18%増と最大の伸び

- シャブリ・プルミエ・クリュ
- Chablis Premier Cru
- シャブリ・グラン・クリュ
- Chablis Grand Cru :
- 2つのアペラシオンで16%

数量は8%増となったが、金額は3%減

- プティ・シャブリ
- Petit Chablis
- シャブリ
- Chablis
- 2つのアペラシオンで84%

日本におけるシャブリワイン



2021年は、金額、数量ともに第3位の市場となり、2018年日本への輸出金額が2,000万ユーロに近くなるのは、25年以上の中で2回目(2012年が1回目)

数量 : 237万本で11%増

金額 : 1,998万€で1%増(対2020年度)



プティ・シャブリ PETIT CHABLIS

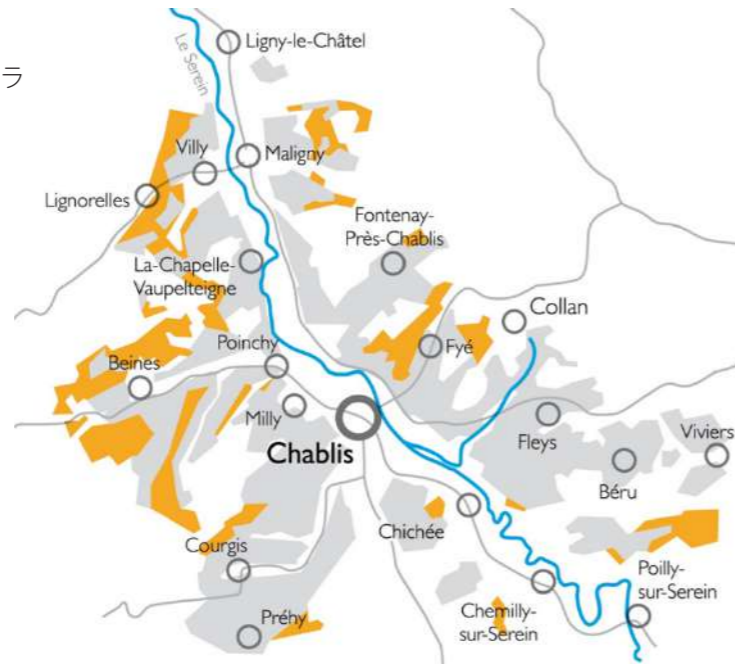
1944年の政令で制定

丘陵斜面の高地台地、ポートル
ンディアン期の石灰質土壌

標高230mから280m、
斜面の向きは様々

清々しくキリリとしたワイン、
若いうちが飲み頃

面積 : 1,230 ha



シャブリ CHABLIS

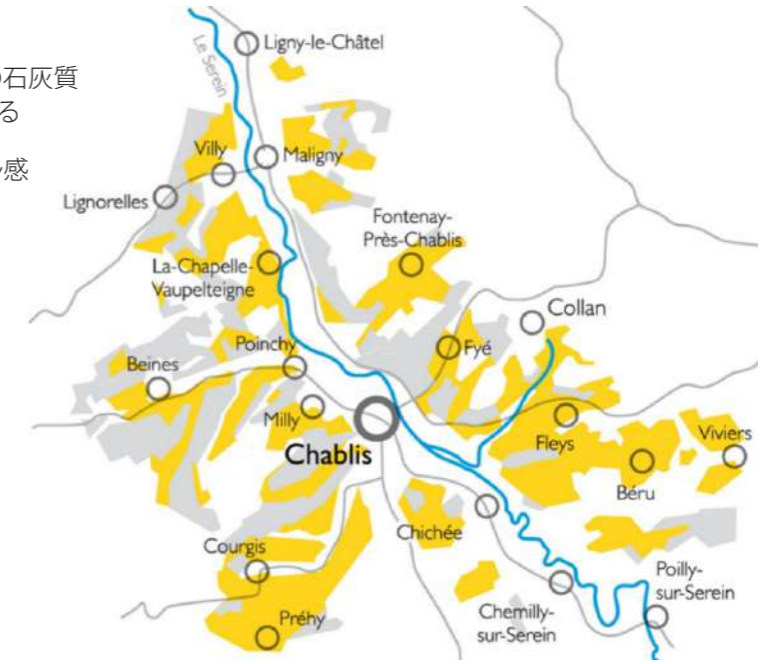
1938年の政令で制定

大部分は、キンメリジャンの石灰質
土壌の斜面に植えられている

純粋さ、爽やかさとミネラル感
が特徴

熟成能力もある

面積 : 3,712 ha



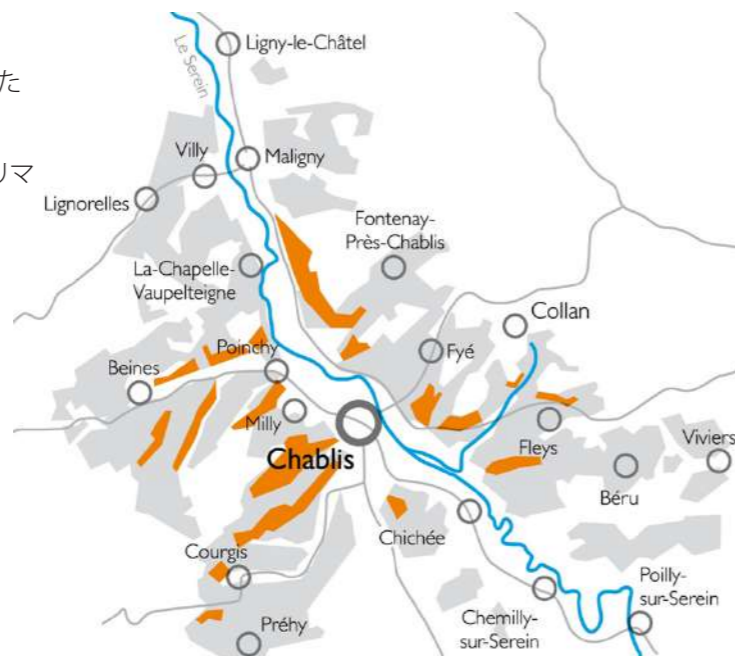
シャブリ・プルミエ・クリュ CHABLIS PREMIER CRU

1967年の政令で制定

キンメリジャン期に形成された
石灰質土壌の斜面

シャルドネが、個性豊かなクリマ
を表現するワイン

面積：778 ha



シャブリ・グラン・クリュ CHABLIS GRAND CRU

1938年の政令で制定

スラン側右岸の、急斜面に位置
する。キンメリジャン土壌がと
ろどころ露出している。

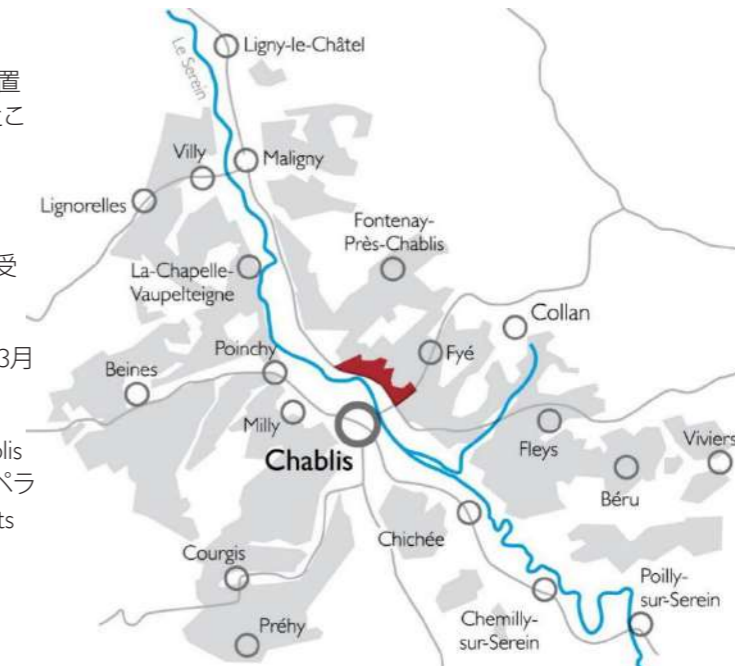
斜面は主に南/南西向き

朝から晩まで、日当たりを享受
できる斜面の向き

熟成は短くても収穫の翌年、3月
15日までが必要

シャブリ・グラン・クリュ/Chablis
Grand Cruというひとつのアペラ
シオンに、7つのクリマ/Climats

面積：101 ha





artisan

春の遅霜との戦いなど、シャブリのワイン造りのノウハウは世代から世代へ脈々と受け継がれてきました。新しい世代は、最先端のワイン造りを学び、世界各地の産地で研鑽を重ねた後に、一族が守るシャブリの地に戻り、伝統と現代性が融合した自らの手で、ワインを造りあげます。



terroir



tempo

熟成はワインの醍醐味です。生産者は、最終的に仕上げたいワインのスタイルに応じて樽やステンレスタンクなど、どの容器でどのくらいの期間熟成させるかを決めていきます。ワインは時の流れにゆらりと漂い、シャブリのワインにしか見られない、神秘的姿を見せてくれるのです。



シャブリワインは、白ぶどうのシャルドネから造られています。シャブリならではの土壌で育つシャルドネは、純粹無垢で、透明感のある表情を見せてくれます。シャルドネは世界各地で造られていますが、シャブリのシャルドネの表情は、他の場所では見ることはできません。

シャブリの独特の表情を生み出す雄大な大地は、今から約1億5千万年前のジュラ紀後期にさかのぼる地層です。灰色の泥灰土と石灰層が交互に現れ、小さな牡蠣の化石を多く含んでいます。この土壌が、純粹さやミネラル感などのシャブリのシャルドネの個性を引き出します。



- 1. アルベール・ビショー
- 2. ジャン=マルク・プロカール
- 3. ジャン=ポール・エ・ブノワ・ドロワン
- 4. カミュー・エ・ローラン・シャレー
- 5. ドメヌ・ウィリアム・フェーブル

- 6. ダニエル・ダンブ
- 7. ドメヌ・デ・マランド
- 8. ドメヌ・ラロシュ
- 9. ドメヌ・セギノ・ボルデ
- 10. ラ・シャブリジェンヌ

- 11. ドメヌ・ビヨール・シモン
- 12. ドメヌ・ジェラルド・デュプレシ
- 13. メゾン・シモネ・フェブル

「シャブリ・シンフォニー」

作曲：松波匠太郎

作曲家による「シャブリ・シンフォニー」解説

プティ・シャブリ - 軽やかで明るく、よくも悪くも滲刺さが魅力

シャブリ - バランス良くオーソドックス、親近感、普遍的

シャブリ・ブルミエ・クリュ - 明らかな丸み、深く、しなやか

シャブリ・グラン・クリュ - 頂点、より深く、輝かしい

プレゼンテーションと構成

ドビュッシーの「ベルガマスク組曲」のように、4つの独立した曲で構成される組曲。これらの曲は単独で、あるいはアンサンブルで演奏されます。

プティ・シャブリ

メインの楽器：ヴァイオリン

他のオペラシオンの「末娘」の位置づけです。

燃えるような、でもちょっと無茶をする。この勢いが、組曲全体を牽引していきます。

シャブリ

メインの楽器：ピアノ

テンポはモデラート（中くらい）で安定している。より「クラシック」な雰囲気。このため、親しみやすいピアノで表現される。「末娘」のプティ・シャブリより大人しい。

シャブリ・ブルミエ・クリュ

メインの楽器：クラリネット

シャブリ・ワインの、ヒエラルキーを登り続けています。落ち着いたテンポの中、複雑に絡み合う弦を背景に、クラリネットの滑らかな旋律が歌われます。

シャブリ・グラン・クリュ

メインの楽器：チェロ

落ち着いた中でも威厳があり、チェロの持続に支えられ曲は力強く奏でられます。ここまでのテーマが随所に散りばめられ、組曲全体のフィナーレを華々しく飾ります。

松波匠太郎

SHOTARO MATSUNAMI

作曲家

フランスを代表する白ワイン、シャブリ・ワインに「音楽」を添えるにあたり、今年没後30年を迎えるフランスの作曲家オリヴィエ・メシアンを、生誕160年を迎えるドビュッシーのようなハーモニー＝シンフォニーを奏でるという発想は、2022年現在においては必然でした。

ワインを嗜む、それは味覚や嗅覚、視覚といった五感を研ぎ澄まし、それらが融合された先の悦びを味わうこと。

そこへ聴覚をも加え、さらなる感覚の高みへと皆さんを誘えるような作品を目指しました。

プロフィール

1983年生まれ。

東京藝術大学音楽学部作曲科を首席で卒業。

同大学院修士課程作曲専攻修了。在学中、同声会賞受賞。

文化庁文化芸術アソシエイツ第1期終了。

第82回日本音楽コンクール第2位、併せて岩谷賞（聴衆賞）受賞。

第8回JFC（日本作曲家協議会）作曲賞受賞。

これまでに、作曲を小山薫、浦田健次郎、川井學、土田英介の各氏に、常磐津節を常磐津文字兵衛氏に師事。日本作曲家協議会理事、日本現代音楽協会会員。現在、名古屋音楽大学特任准教授、桐朋学園大学非常勤講師。



演奏家プロフィール



Cl. MAKOTO YOSHIDA 吉田誠 | クラリネット

クラリネット・ソリスト。15歳からクラリネットを、22歳から小澤征爾、湯浅勇治の各氏のもとで指揮を学ぶ。東京藝術大学入学後、渡仏。文化庁海外新進芸術家派遣員としてパリ国立高等音楽院及びジュネーヴ国立高等音楽院で学んだ。東京音楽コンクール木管部門第1位及び聴衆賞。ソニーミュージックから小菅優氏とのデュオによる「ブラームス:クラリネット・ソナタ、シューマン:幻想小曲集ほか」(朝日新聞特選盤、レコード芸術室内楽部門特選盤)を世界リリース。文科学習指導要領教育芸術社小学校音楽教科書準拠DVDで演奏が紹介。これまでに数多くの国際音楽祭や国内外のオーケストラにソリストとして招かれる他、日欧でリサイタル、室内楽公演を重ねている。「題名のない音楽会」、「クラシック倶楽部」等メディア出演も多数。コンサートプロデューサーとしての手腕も注目されており、特に場と音楽の真の融合を目指した企画は評価が高い。現在、洗足学園音楽大学でも後進の指導に当たっている。(2022年4月現在)



Vn. TAMAKI KAWAKUBO 川久保賜紀 | ヴァイオリン

2001年サラサーテ国際ヴァイオリン・コンクール優勝、2002年チャイコフスキー国際音楽コンクール・ヴァイオリン部門最高位受賞以来、主要な北米オーケストラと共演し、豊富なステージ経験を積む。日本では1997年、チョン・ミョンファン指揮アジア・フィルのソリストとしてデビュー。以後、国内外様々なオーケストラと共演を重ね、高度な技術と作品の品位を尊ぶ深い音楽性に高い評価を得ている。近年は自ら企画するコンサートを行うなど、コンサート・プロデューサーとしての才能も発揮、後進の指導にも積極的に取り組み、2018年より桐朋学園大学院大学(富山校)教授に就任。



Vc. AYANO KAMIMURA 上村文乃 | チェロ

幼少期より国内外のコンクールに数多く入賞。オーケストラとの共演や国内外での室内楽での演奏も高く評価されている。モダンチェロの演奏にとどまらず、ピリオド楽器を用いた歴史的演奏法にも取り組み、双方において第一線で活躍の場を広げる稀有なチェリストである。TV朝日「題名のない音楽会」、NHK-Eテレ「おんがくのおもちゃばこ」等出演。桐朋学園大学ソリストディプロマコース、ドイツ・ハンブルク音楽演劇大学、スイス・バーゼル音楽院、スコラカントウルムバーゼル(古楽科)にて学ぶ。2021年度ホテルオークラ音楽賞受賞。



Pf. TAKAYA SANO 佐野隆哉 | ピアノ

東京芸術大学及び同大学院修了。パリ国立高等音楽院第三課程を修了。日本音楽コンクール、ロン＝ティボー国際コンクール等で入賞。これまでにソリストとしてフランス国立管弦楽団、NHK交響楽団等と共演。演奏活動の傍ら、国立音楽大学及び都立総合芸術高校で後進の指導にあたっている。「ドゥーズ・エチュード」(レコード芸術特選盤)を始め、多数CDをリリース。山田耕作ピアノ作品全集を2022年秋にリリース予定。平成16年度青梅市文化芸術奨励賞、第3回グラチア音楽賞を受賞。

近藤佑哉

YUYA KONDO

レカン・グループ飲料統括マネージャー

シャブリはソムリエとしてのキャリアをスタートするきっかけとなった思い入れのある産地です。

そのシャブリの魅力を伝える機会に携われる事をとても光栄に思います。また、今回のイベントは音楽とのコラボレーションという前衛的な内容です。

作曲家・松波氏とは同じ志しを持つ者として、お互いにこの日のために全力を注ぎ込んで参りました。

新たなシャブリの発見、そして、素晴らしい演奏者の皆様とのチームワークもお楽しみいただけると幸いです。



プロフィール

1989年兵庫県生まれ。2012年大学卒業後、銀座レカンにコミ・ド・ランとして入社。その後、都内ラグジュアリーホテルなどで研鑽を積み、2018年、日本ソムリエ協会主催、第7回JSAソムリエ・スカラシップにて奨学制度を受ける。2019年、銀座レカンにソムリエとして戻り、2020年、銀座レカン本店・シェフソムリエに就任、2021年より現職。

<コンクール受賞歴>

2017年 第2回シャブリ杯シャブリ賞

2019年 ポメリーソムリエコンクール2019 優勝

2019年 第3回ボルドー&ボルドー・シュペリールワインソムリエコンクール 優勝2020年 第9回全日本最優秀

ソムリエコンクール 第3位

2021年 ルーウィンエステート・ジ・アート・オブ・ファインワイン賞 受賞

資格 | JSA ソムリエASI International Sommelier Diploma(国際ソムリエ資格)CPAチーズ プロフェッショナル

Petit Chablis, 2019 Domaine BILLAUD-SIMON

プティ・シャブリ 2019
ドメーヌ・ビヨール・シモン

1815年にシャブリの畑で創業し、約17haの敷地を持つドメーヌ。
すべての区画がシャブリの村にあり、現在ではシャブリ・グラン・クリュ4区画、シャブリ・プルミエ・クリュ4区画を所有。
メゾン・フェヴレに属するこのドメーヌは、プティ・シャブリとシャブリも生産。



土壌:キンメリジャン
ブドウ栽培:南、南東



醸造:手選別による収穫、フリーラン、空気圧によるプレス。12~24時間かけてステンレスタンクでの低温デブルバージュ(清澄化)し、天然酵母によるアルコール発酵とマロラクティック発酵
熟成:8~10カ月、ステンレスタンクで熟成



熟成向き:3年

生産者

Domaine BILLAUD-SIMON

1 quai de Reugny, 89800 Chablis
+33 (0)3 86 42 10 33
contact@billaud-simon.com
www.billaud-simon.com

販売価格

¥ 3,100 (税別)

インポーター

株式会社ラック・コーポレーション
東京都港区赤坂3-2-12赤坂ノアビル8階

NOTES

Chablis, Saint Martin, 2019 Domaine LAROCHE

シャブリ・サンマルタン 2019
ドメーヌ・ラロシュ



ラロッシュの歴史は、シャブリの歴史と密接に関係しています。ドメーヌは90haのブドウ畑を所有しています。中世からワインのメッカとして知られるオベディエンスリーのセラーで、シャブリのプルミエクリュとグラン・クリュのワインを醸造・熟成し続けているのです。生態系のバランスを重視することは、ワインの遺産を永続させるための基本的なポイント。



土壌:キンメリジャン
ブドウ栽培:サンマルタンのキュヴェは、ドメーヌの中でも最高の区画を厳選。



醸造:プレスの後、10~12°Cに温度設定された専用タンクで12時間寝かされ、ステンレスタンクでの低温デブルバージュ(清澄化)で、自然な沈殿を促す。
熟成:85%をステンレスタンク、残り15%が55hlの30年ものの



フードル(大樽)を使用し、シュールリーで熟成させる

生産者

Domaine LAROCHE

22 rue Louis Bro, 89800 Chablis
+33 (0)3 86 42 61 09
info@larochewines.com
www.larochewines.com

販売価格

¥ 3,500 (税別)

インポーター

ジェロボーム株式会社
東京都港区南青山2-27-18パサーージュ青山2F

NOTES

Chablis Premier Cru, Côte de Léchet, 2019 Domaine Daniel DAMPT et Fils

シャブリ・プルミエ・クリュ コート・ド・レシェ 2019
ドメーヌ・ダニエル・ダンプ・エ・フィス

150年続くワイン生産者の家系に生まれたダニエル・ダンプ。義理の父であるジャン・デフェとともに、ドメーヌを創設しました。現在、シャブリに16ha、シャブリ・プルミエ・クリュに14haを保有。醸造は自ら行い、ワインにユニークな個性が光る。息子のヴァンサンとセバスチャンは、両親とともに、住み、ニュージーランドとオーストラリアでのインターンシップを経て、彼らはドメーヌに新しいアイデアをもたらしている。クリマ:コート・ド・レシェ



土壌:粘土石灰岩質・キンメリジャン
ブドウ栽培:東から南東に位置する樹齢30年の畑



醸造:収穫から熟成、瓶詰に至るまですべてを自社で行い、一切木樽を使わないオールステンレス醸造



熟成向き:5~15年可

生産者

Domaine Daniel DAMPT et Fils

1 chemin des Violettes, 89800 Chablis
+33 (0) 3 86 42 47 23
domaine.dampt.defaix@wanadoo.fr
www.chablis-dampt.com

販売価格

¥5,000(税別)

インポーター

エノテカ株式会社
東京都港区南麻布5-14-15

NOTES

Chablis Grand Cru, Vaudésir, 2019 Domaine Jean-Paul & Benoît DROIN

シャブリ・グラン・クリュ ヴォーデジール 2019
ドメーヌ・ジャン＝ポール・エ・ブノワ・ドロワン

ドメーヌ・ジャン＝ポール＆ブノワ・ドロワンは、プティ・シャブリ(1.3ha)、シャブリ(9ha)、シャブリ・プルミエ・クリュの8つのクリマ(11ha)、シャブリ・グラン・クリュの5つのクリマ(4.14ha)の、シャブリAOCすべてに広がる25 ha以上のブドウ畑の所有者。これらの区画の大部分は、13世代に渡り、生まれ故郷を離れたことのないワイン生産者たちによって取得されたもの。



土壌:貧弱で明るい色の土壌。石灰岩マール、キンメリジャン
ブドウ栽培:1,05ha。円形劇場の様な、北と南の二面採光。急な斜面、合理的なコントロール、定期的な耕作。
平均樹齢:35年



醸造:プレス後15°Cで12~24時間のダブルバージュを行い、発酵は蔵付き酵母でステンレスタンクと樽を使用する。マロラクティック発酵。
熟成:8~10ヶ月間、タンクと樽で熟成させた後、ブレンド。必要に応じて清澄し、瓶詰め前に軽く濾過する。



熟成向き:10年

生産者

Domaine Jean-Paul & Benoît DROIN

14 bis avenue Jean Jaurès, 89800 Chablis
+33 (0) 3 86 42 16 78
benoit@jeanpaulbenoit-droin.fr
www.jeanpaulbenoit-droin.fr

販売価格

¥12,000(税別)

インポーター

エノテカ株式会社
東京都港区南麻布5-14-15

NOTES

メニュー CHABLIS' SYMPHONY

ENTRÉES

Petit Chablis, 2020
Albert Bichot
または
Petit Chablis, 2020
Domaine Séguinot-Bordet

Chablis, Envers de Valmur, 2020
Domaine des Malandes
または
Chablis, Sainte Claire Vieilles Vignes, 2020
Jean-Marc Brocard

&

五島イサキのマリネ
イチジクとシトラスのジュレ・エディブルフラワー

茄子のテリーヌ
蝦夷アワビのコンフィ

VIANDE

Chablis Premier Cru, Fourchaume, 2019, Domaine Gérard Duplessis
または
Chablis Premier Cru, Vau de Vey, 2020, Camille & Laurent Schaller

低温調理した仔牛のロースト
夏野菜のピューレ 山椒ソース モスタルダ添え

POISSON

Chablis Grand Cru, Preuses, 2019, La Chablisienne
または
Chablis Grand Cru, Les Clos, 2018, Domaine William Fèvre

ハウボウのポワレ
万願寺唐辛子のグリエ 磯香るブルブランソース

FROMAGES

コンテ・シャウルス

自由学園明日館

会場について

「自由学園明日館」は、1921年、自由学園の校舎としてアメリカが生んだ巨匠フランク・ロイド・ライトの設計により、創立者羽二もと子・吉一夫妻の「簡素な外形のなかにすぐれた思いを充たしめたい」という思いを活かして、自由教育運動を実践する女学校として建設されました。追ってその弟子、遠藤新が設計した「講堂」は、1927年に竣工し、その後1997年5月にライト設計の3棟とともに国の重要文化財に指定されました。



「食堂」横の階段から、「ラウンジホール」の2階にございますミニ・ミュージアムもご自由にご覧いただけます。

協力

「花鳥画に音楽をのせて実行委員会」
2020年に常磐津文字満咲が大学時代の友人達に声をかけ設立。邦楽やクラシックなど特定の公演ではなく、さまざまな芸術が垣根を越え新作を生み出すことで、芸術の活動の場を広げる取組を行う。また、明日を担う未来のアーティスト育成や愛好者の育成も目的としている。今回は、コーディネーターの常磐津文字満咲がメンバーに声をかけ、作曲家松波匠太郎、画家の加藤ゆわ、文字デザイナーのサレム・カーラ・レネ、録音の光地拓郎(花音LLC)が参画。

加藤ゆわ:イラストレーション
2007年東京藝術大学美術学部デザイン科卒業、同大学院デザイン専攻描画・装飾研究室修了。修了後、2014年まで同大学の教育研究助手を務める。
とりとめのない情景に面白さを見つけ、主に日常的な女性の姿をモチーフとして絵画作品を制作、画廊や百貨店、アートフェアを中心に作品を発表している。

SALEM CARLA RENE:文字デザイナー
2012年東京藝術大学大学院デザイン専攻博士課程修了。日本の和紙に日本語とアラビア文字を使ったデザインを漆を使いスクリーンプリントの印刷技法にて印刷を行う研究を行う。

光地拓郎:録音
東京藝術大学大学院卒業、2011年より映画の録音部として活動を行う。フリーランスを経て花音LLCを設立。代表作に岩井俊二監督作品「ラストレター」・大根仁監督「恋の渦」などがある。

常磐津文字満咲:コーディネーター
17世家元、9代目常磐津文字太夫に師事した後、常磐津文字満咲として活動、2009年 東京藝術大学大学音楽学部邦楽科常磐津専攻卒業。2011年、同大学院音楽研究科修了。常磐津協会定期演奏会にてタテ語りを務め、国立劇場、紀尾井ホール、奏楽堂などに出演している。
2020年「花鳥画に音楽をのせて実行委員会」を立ち上げる。

企画・運営:SOPEXA JAPON
撮影:株式会社ルプトンワン
料理・サービス:コルドン・ブルー



PURE CHABLIS

www.chablis.jp



@PureChablis @VinsdeChablis

#PureChablis

#シャブリワインのある暮らし

**Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne (BIVB)**

1 rue de Chichée • BP 31
89800 CHABLIS • FRANCE

bivb.chablis@bivb.com

Tel. : +33 3 86 42 42 22



VINS DE
BOURGOGNE