FIN-tastic! Another Smashing Wine Dinner

BY JOHN K LINDGREN

ไวน์ดินเนอร์ ความรื่นรมย์แห่งเทรนด์อาหารค่ำ

FIN Boutique wines + Roc des Anges vintners + L'Appart Sofitel Bangkok Sukhumvit = C'est Magnifique! What a triumvirate: The fabulous FIN team, Khun Benjawan and Khun Jan; the affable biodynamic vignerons Marjorie and Stéphane Gallet, directly from the Pyrenees, France; and Sofitel Bangkok Sukhumvit's Executive Chef, Aurélien Poirot.

เมื่อฟินบูติกไวน์ ผู้จัดจำหน่าย และ ร็อค-เดส์-อ็องฌ์ ผู้ผลิต มาเจอกันที่ ลาพาร์ตบนโรงแรมโซฟิเทลสุขุมวิท อีกหนึ่งมื้อค่ำที่ดีที่สุดก็ได้บังเกิดขึ้น

The venue for this memorable wine dinner on a Thursday March evening is the Sofitel Bangkok Sukhumvit: a towering edifice between Nana and Asoke BTS stations. High up on 32nd floor is Bangkok's most talked about rooftop restaurant & bar: L'Appart, or "The Apartment" in English. Here, you step out of the lift to an über chic large fin-de-siecle Parisian flat with an art deco-themed champagne bar, a cosy library and a French-style dining room with an open kitchen. There's a white marble floor, 60s paintings and artistic bric-a-brac on the walls; including an Andy Warhol-esque print depicting Brigitte Bardot with her big beehive hairdo.

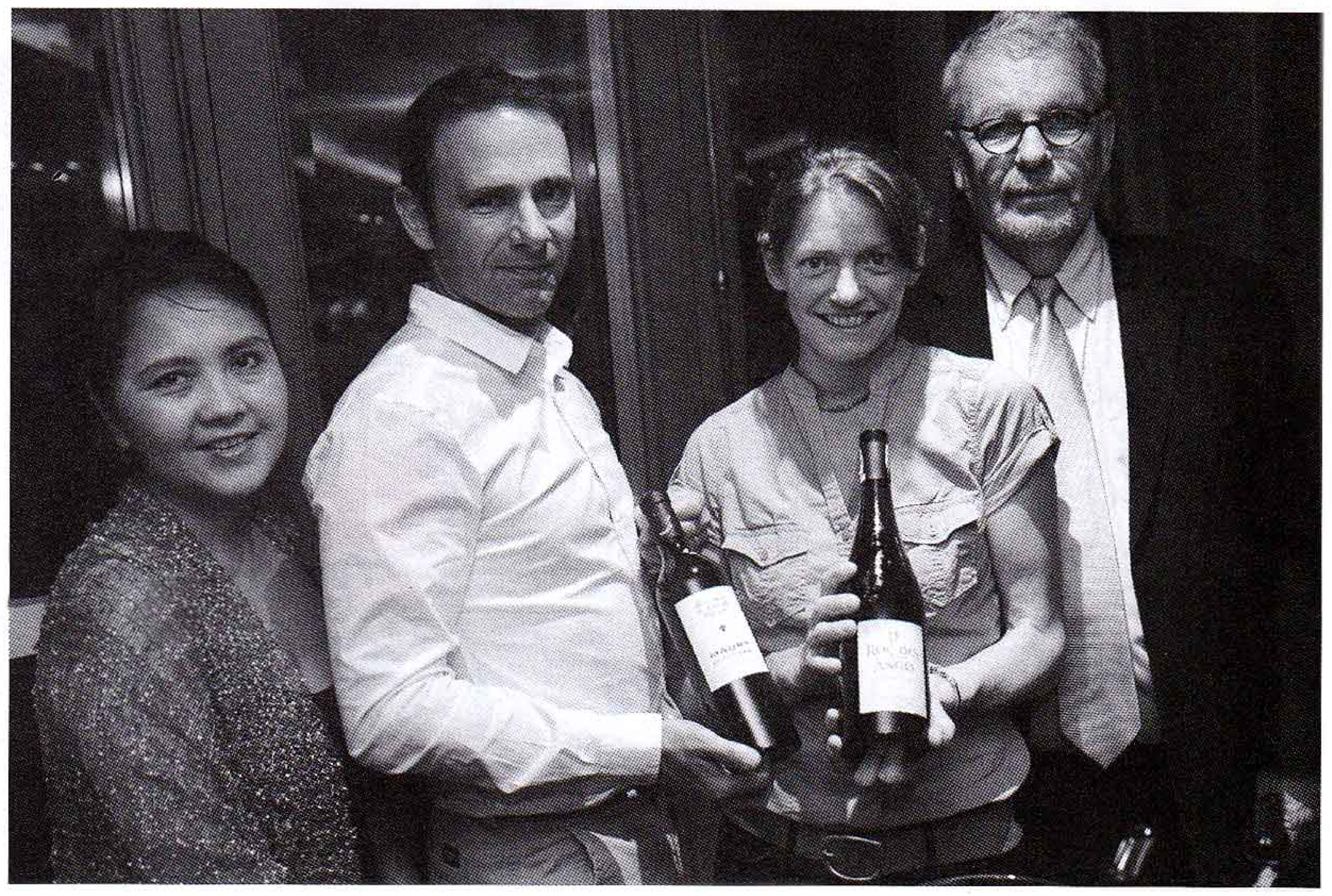
Voila! What a stylish venue for the "FIN Magnifique Wine Dinner". First stop: the champagne bar. There's a beaucoup ambiance, retro lighting, dark parquet floors and premium label champagne bottles lining the shelves. There's little wonder the TripAdvisor rating for this venue is very high. Suddenly, the champagne corks pop and we kick off with boutique French bubbles: Gonet-Medeville Blanc de Noirs Premier Cru Brut and Gonet-Medeville 1er Cru Extra Brut Rosé. This small Champagne house produces artisanal, exquisite champagne with fine, small bubbles with vivid flavours of black cherry and a candied lemon zest. With the flute in my hand I step outside on the sturdy terrace deck and take in the stunning nocturnal BKK skyline panorama.

"Entrez," says our L'Appart Restaurant Manager Mr Rahman Bousnina, "the dinner is about to start." We are seated at the Chef's Table in the centre of the room. The first dish arrives: Tuna akami, which comes with cantaloupe, ginger, dill and lime and is accompanied by a 2010 Les Vignes Métissées. The latter is a unique, chilled rosé that in taste is neither white nor rosé, but simply a magnificent blend with discrete floral and citrus fruit fragrances, with distinctive minerals and a hint of salt on the palate. Thumbs up for this rosé.

The second wine is a big red, a 2009 Roc des Anges Segna de Cor Cotes du Roussillon. "Segna de Cor" - "Blood of the Heart" - is a powerful name for a great wine. This vintage boutique wine received 91 Robert Parker points. Segna de Cor is a full bodied blend of 50% grenache, 30% carignan and 20% syrah (shiraz) grapes. On the nose: cassis, black cherry and hint of dark chocolate. This is a biodynamic terroir wine with black fruit, heady spice, solid tannins and a long finish. This is paired with duck, accompanied by a celeriac purée with tonka beans, jelly of blackberry and sesame. The wine is velvety smooth in the mouth. Swirl it in the glass. The more the wine breathes in the glass; the better it gets. And it's getting better.

Drum roll ... Now Chef Aurélien Poirot and his team rolls out the pan-fried foie gras with peach, lemon coulis, daikon and turnips. Swirl the sweet wine; sniff, sniff. And rejoice at the morsel of goose liver and condiments in the mouth. I roll my eyes. The wine: a 92 Parker-point Domaine les Terres de Fagayra Maury Fagayra Blanc, Languedoc-Roussillon, France. Simply terrific! On the nose: honey, bitter almond and apple. This is a luscious, viscous liquid with a taste of honey, melon, cantaloupe, banana and green apple; a well integrated, big (15.5% alc.) dessert wine. Superb. This full-bodied wine and the rich foie gras are a super delicious, classic French duo.

The young winemakers Madame Marjorie and Monsieur Stéphane present the next wine from their family vineyard: the 2010 Reliefs Domaine Le Roc des Anges. This is a red wine that has been crafted with love and care; strictly according to their non-interventionist, biodynamic winemaking philosophy, which embraces a serious respect for the environment. The Reliefs is composed of 50% carignan, 25% grenache and a quarter of syrah (shiraz) grapes. There are nuances of peat, iodine and grenadine. Smooth as silk on the palate, yet a bold wine with looong finish! Bravo les enfants!



It's served with lamb rack, black currant polenta, black olives and parmesan. So simple, so savoury. C'est delicieux! Bravo Chef Poirot!

Our Magni-fi-que FIN Wine dinner now moves from turf to surf: we're served large, succulent Hokkaido scallops, crispy prawn and an ink cream and oyster vinaigrette, which is washed down with a fine white wine named after a Catalonian medieval church: the Iglesia Vella. It's the 2009 Iglesia Vella Domaine Le Roc Des Anges. The 80-year-old vineyard sits next to the church. "Vella" is made entirely from grenache grapes and has aged for two years in 500-litre grainy French oak barrels called demi-muid. On the palate there are exotic, fresh floral notes and pink grapefruit citrus flavours. 90 Parker points. Iglesia Vella from the Pyrenees, France and Japanese Hokkaido mollusks prove to be a divine culinary match.

Cho-co-la-te and sweet red wine are the final acts in this FIN(e) wine and gastronomy experience. We have chocolate, blood orange hibiscus and hazelnuts, which are washed down with a decadent, succulent sweet red organic wine; the 2010 Maury Fagayra Rouge, Domaine des Fagayra. Culinary fireworks!!! Remember Angel's Rock, in French: Roc des Anges. Not from Bordeaux, not from Burgundy - but truly magical wines from a certified biodynamic estate located in the French-Spanish Roussillon border wine region.

Chapeau and Merci to the two young dedicated vignerons Marjorie and Stéphane Gallet, to the fabulous FIN team and Chef extraordinaire Aurélien Poirot! The Roc des Anges boutique wines are available at the L'Appart Sofitel Sukhumvit.

www.fin-wine.com
www.sofitel.com
www.rocdesanges.com

งานไวน์ดินเนอร์นี้จัดขึ้นที่ห้องอาหารและบาร์ลาพาร์ต ที่ตั้งอยู่ชั้นบนสุดของตึกโซฟิเทลสุขุมวิท ตกแต่งในสไตล์แชมเปญจน์บาร์ ในแบบฝรั่งเศสซึ่งมีแชมเปญ์ลิสต์ให้เลือกมากมายเพื่อแขกที่มาจะได้เพลิดเพลินกับการดื่มเคล้าไปกับบรรยากาศคลาสสิก งานเริ่มขึ้นเมื่อเจ้าภาพได้เปิดแชมเปญ Gonet-Medeville Blanc de Noirs Premier Cru Brut และ Gonet-Medeville 1er Cru Extra Brut Rosé เพื่อเป็นการต้อนรับผู้มาร่วมงาน ผมก้าวออกไปที่ระเบียงเพื่อชมความงามของกรุงเทพมหานครยามค่ำคืนซึ่งที่นี่คุณสามารถเห็นวิวทิวทัศน์ได้ถึง 180 องศา

"อองเทรซ" ผู้จัดการลาพาร์ต มร.ราห์แมน กล่าวเพื่อเชิญให้ทุกท่านเตรียมพร้อมสำหรับดินเนอร์ที่กำลังจะเสิร์ฟ จานแรกของค่ำนี้เป็น ทูน่าอคามิที่เสิร์ฟพร้อมกับแคนตาลูป ขิง ผักชีลาวและมะนาว จับคู่มากับ Les Vignes Métissées ปี 2010 โรเซ่ตัวนี้รสชาติดีมากโดยมีกลิ่นหอมอโรมาของดอกไม้และผลไม้

แก้วที่สองเป็นไวน์แดงสีเข้ม Roc des Anges Segna de Cor Cotes du Roussillon ปี 2009 ไวน์ฟูลบอดี้ตัวนี้ได้รับแต้มถึง 91 แต้มจาก โรเบิร์ต พาร์คเกอร์ มีส่วนผสมขององุ่น 50% จากเกรอนาช 30% จากคาริญอง และ 20% จากชีราซ โดยไวน์ตัวนี้ถูกจัดคู่มากับเป็ด เสิร์ฟพร้อมรากเซเลอรี่พูเร่และถั่วตองก้า เยลลี่ แบล็คเบอร์รี่และงา

ต่อไปเป็นไวน์ 92 แต้มจากโรเบิร์ต พาร์คเกอร์ Domaine les Terres de Fagayra Maury Fagayra Blanc จากฝรั่งเศสที่จับคู่กับกับตับห่าน ไวน์มีกลิ่นหอมอโรมาจากผลไม้หลายชนิดและมีแอลกอฮอล์สูงถึง 15.5% คู่นี้นับเป็นคู่คลาสสิกของอาหารฝรั่งเศส

จากนั้นถึงคิวของมาดามมาร์จอรี่และมองซิเออร์สเตฟานนำเสนอไวน์จากไร่ของครอบครัว Reliefs Domaine Le Roc des Anges ปี 2010 ไวน์แดงที่บ่มมาจากความรักในฐานะผู้ผลิตไวน์ซึ่งมีส่วนผสมขององุ่น 50% จากคาริญอง 25% จากเกรอนาช และ 15% จากชีราซ รสนุ่มติดลิ้น เสิร์ฟพร้อมกับซี่โครงลูกแกะที่มากับแบล็คเคอร์เร้นท์ มะกอกดำ พาเมซานชีส

มื้อค่ำในงานฟินไวน์ดินเนอร์ก็ได้ดำเนินมาถึงจุดไคลแม็กซ์เมื่อคาราวานอาหารทะเลถูกนำออกมาเสิร์ฟซึ่งมีทั้ง หอยเชลล์ฮอกไกโด กุ้งกรอบ และหอยนางรมเสิร์ฟพร้อมซอสวินนะเกรทซึ่งจัดคู่มากับ Iglesia Vella Domaine Le Roc Des Anges ปี 2009 ซึ่งได้รับการบ่มในถังไม้โอ๊คฝรั่งเศสเก่าแก่ถึงสองปี

จบงานด้วยของหวานและออร์แกนิคไวน์ ต้องยอมรับเลยว่าไวน์ทุกตัวและอาหารทุกอย่างถูกคัดสรรและจับคู่กันมาเป็นอย่างดี ต้องขอขอบคุณทีมงานจากทุกฝ่ายจริงๆ