

◆ ◆ ◆ ポケットワイン講座のお知らせ ◆ ◆ ◆

★ポケットワインスクールワイン会のお知らせ★

★ポケットワインスクールボルドーワインと煮込みの会★ 2月28日(日)16時

10種類のボルドーワイン、クレマンドボルドー、白、格付けシャトーのロゼ他、有名作り手他をフランス伝統料理(ジャンボンペルシエ、カスレ、トリッパの煮込み、牛筋の煮込み、ブルギニオン他)を中にと楽しむ会を開催いたします。会員様: 会費 5,400 円、非会員 6,480 円にて開催いたします。ワインのお持込みも歓迎いたします。

1、AOC Cremant De Bordeaux Brut NV Lateyron クレマン・ド・ボルドー・ラティロン NV

セミヨン85% / カベルネ・フラン8% / カベルネ・ソーヴィニオン7% 『高貴な出自ながら、カジュアルに楽しめるワイン』 そんなワイン好きに嬉しいボルドー・ワインを、プロが数ある中から試飲し、厳選したのが、『バリュールボルドー』です。泡で選ばれたのは、なんと… 『僅か2本のみ!』ボルドーの顔である、ボルドー市庁舎の迎賓館で行われる晩餐会や、式典の乾杯用公式スパークリングにも指定され、前フランス大統領のシラク氏お気に入りの、地元ボルドーの有名レストランにもオン・リストされているほどの、評価の高い、ラティロン。まさに、『バリュールボルドー』に相応しい1本です!

2、Delor Réserve / デロー・レゼルヴ Bordeaux Blanc Maison Delor(メゾン・デロー)は、1864年、アルフ

ォンス・デローによって設立されました。20世紀初頭には、メドックの複数有名シャトーを所有し、ボルドーワイン業界における老舗企業として知られていました。品でエレガント、100%ソーヴィニオン・ブランのボルドーワイン。メゾン・デローでは、活力を感じさせると同時に瑞々しく濃厚なアロマを含む、優美でエレガントなワインを追求し、当初からソーヴィニオン・ブラン 100%のボルドーワインをお楽しみいただいています。ボルドー高級白ワインながらのシュールリー採用:濃縮感あふれる果実香を含み、素晴らしいブーケが備わったワインに仕上げるため、5~6ヶ月育成します。3以降は有名生産者巨匠のお買い得ワインです。

3、ミッシェル・リンチ・ロゼ MICHEL LYNCH ROSE JMカーズはシャトー・ランシュ・バージュのオ

ナーであるカーズ・ファミリーが2002年メドック地区マコーに設立しました。生産地域のテロワールの多様性やぶどう品種の特徴を生かしながら造られた高品質なワインを幅広くお客様にお届けすること目的としています。ミッシェル・リンチはJMカーズを代表するボルドーワインです。JMカーズ・セレクトション ぶどう品種カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、エッジにはオレンジの輝きがある美しいピンクの色調。しなやかでいきいきとした骨格があり、ハーブやグレープフルーツの香りが感じられます。みずみずしくエレガントなワインです。

4、プチット シレーヌ ブラン PETITE SIRENE BLANC ソーヴィニオン・ブラン,セミヨン シャトージスクールの醸

造チームが厳選したワインを購入して創り出したプチット・シレーヌは2010年がファーストヴィンテージです。ソーヴィニオンブラン 80%とセミヨン 20%のブレンドによって造られた、フレッシュでいきいきとしたワインに仕上がっています。

5、グラン バトー ボルドー ブラン バリエール フレー

GRAND BATEAU BORDEAUX BLANC BARRIERE FRERES ボルドーで最も美しい名城、シャト

ー ベイシュヴェルの伝統の技を受けついで醸されたワインは、ソーヴィニオン ブラン 100%の豊かなコクを備えた辛口白ワインです。近年は醸造と熟成にフレンチオークの新樽を70%使用するなど贅沢な造りになっています。

6、ラ・シャペル・ド・カロン [2012] La Chapelle de Calon 《ラ・シャペル・ド・カロン》カベル

ネ・ソーヴィニオンを主体に造られ、凝縮された果実味となめらかな舌触りを持つ、繊細な風味の赤ワインです。ぶどう品種:カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カベルネ・フラン『ハートのラベルが

2016
年
2月
28日
(日)
16:
00
5,400
円
6480
円

印象的なメドック3級のカロン・セギュール』のセカンドワイン。公式にはマルキ・ド・カロンというセカンドがありますが、これは、その昔、オーナーのマダム・ガストンが息子のネゴシアンのために造った特別なキュヴェだったものです。マルキ・ド・カロンに比べ、シャペル・ド・カロンは一部ネゴシアンでしか取引されていないレアなアイテムです。

7、シャトー・フルール・オー・ゴーサン[2009]年・リュイリエ家(オリヴィエ・ドーガ氏コンサルタント)・自然派・リュットレゾネ Chateau Fleur Haut Gaussens [2009] Vignobles Pierre & Herve Lhuillier (AOC Bordeaux Superieur) ワインスペクテーター誌で88点獲得、アシェット・ガイド誌も星付きで大注目。オリヴィエ・ドーガ氏が醸造コンサルタントを務める人気造り手から、平均樹齢25年以上の自然派リュット・レゾネのメルロー90%、カベルネソーヴィニヨン5%、カベルネフラン5%をオーク樽12ヶ月熟成。リュイリエ家が3代に渡って所有するシャトー。フロンサック近郊、ヴェラック村に位置し、リュットレゾネの採用、低収量、セメント発酵槽、排水の循環設備などボルドー・スペリユーールとしては極めて志の高い生産者です。凝縮感があり、タンニンや酸とのバランスも良く、樽香と果実味の素晴らしさは特筆すべきもの。

8、シャトー・サント・コロンプ 2006 CHATEAU SAINTE COLOMBE 名醸造コンサルタント・ミシェル・ロラン氏が手掛ける、コストパフォーマンスに優れた1本。サント・コロンプのオーナーは、ジェラルド・ペルス氏。サン・テミリオンの優良シャトーである、パヴィエやモンブスケ、パヴィエ・デュセス、ベルヴュー・モンドット、クロ・レグリーズ、ラ・クルジュールなどの有名シャトーを8つも所有しています。「全てのシャトーでテロワールを最大限引き出し、いかなるオペレーションでも手を抜かず、全力を尽くして最高のものを造り出す」のが、彼の哲学だと言います。シャトー・サント・コロンプのあるコート・ド・カスティオンは、サンテミリオンとポムロールのすぐ東に位置するローマ時代からの古いワイン産地です。ワインは豊かな果実味に、均衡が取れたデリケートでクラシカルなスタイルに仕上がりました。

9、シャトー・ヴュー・ロバン Chateau Vieux Robin 2003

産地: フランス/ボルドー/AOCメドック・ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 55%、メルロー 40%、カベルネ・フラン 3%、プティ・ヴェルド 2%・樹齢: 平均40年・土壌: 砂利質・粘土石灰質・熟成: オーク樽熟成18ヶ月(新樽比率40%) 1840年に設立した家族経営シャトーで、メドック地区北部、ジロンド河河口近くのベガダン村にあります。40年にわたりクリュ・ブルジョワ級を守り、評論家ロバート・パーカー氏も「ACメドックで最上のクリュ・ブルジョワの一つ」と高い賛辞を送っています。

10 CHATEAU DE ROUQUETTE PAVILLON DE ROUQUETTE 2010 パヴィヨン・ルーケット

ガロンヌ河を挟んでソーテルヌの対岸に広がる小さなオペレーション・ルーピアックで造られる貴腐ワインです。パヴィオンはシャトー・ド・ルーケットのセカンド・ラベルですが、アプリコットや西洋サンザシ(白い花)、アカシアの蜂蜜などの複雑なアロマを感じ、補糖をしていないが故の天然ブドウ由来の上質な甘味は、価格を考えると十分な納得感が得られます。

Pocket Wine School ポケット ワイン スクール、レストランは11月より代官山に移転(ワインディングステラ)
〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 2-15-9 チェラーザ代官山 402 TEL 03-6455-1623 (電話受付: 10:00 ~ 18:00) E-mail info@[pocket-wine-school.com](mailto:info@pocket-wine-school.com) nakamura@[pocket-wine-school.com](mailto:nakamura@pocket-wine-school.com) URL <http://www.pocket-wine-school.com>

-----切り取り線-----

参加日程をご記入して、ご提出をお願いします。

フリガナお名前

ご連絡先メールアドレス、携帯番号