

## ◆ ◆ ◆ 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忘年会★ 12月28日(日)19時

10種類のフランス・イタリア有名作り手他をフランス伝統料理(リヨン風サラダ、ジャンボンペルシエ、コック・オーヴァン、カスレ他)を中にと楽しむ会を開催いたします。会費 5,400 円、非会員 6480 円にて本年度最後のワイン会を開催いたします。

ワインのお持込みも歓迎いたします。今年も本当にお疲れ様でした！

#### 1、プロセッコ エクストラ・ドライ NV カンティーナ・レツェ

産地：イタリア、ヴェネト州葡萄品種：プロセッコ 100%

欧米では乾杯のスパークリングワインとして人気のプロセッコ。マスカット、洋梨、やメロンなどのフレッシュなフルーツの香り。辛口ですがやわらかな喉越しで爽快感が口中に広がり、見事な余韻が続きます。

爽やかで軽やかな味わいは、誰にでも愛される味わいです。前菜から軽いお肉料理まで通して楽しめるスパークリングです。

#### 2 Cattier Burt [NV] キャティア プルミエクリュ ブリュット

ピノ・ノワールとピノ・ムニエで 75%、シャルドネ 25% のブレンド。フレッシュでバランスが良い 1 級畑の辛口シャンパン。色は琥珀色をした黄金色をしており、アロマは花と白い果実のアロマにシトラスのタッチ。爽やかで、ドライフルーツとブリオッシュパンを思わせます。プルミエクリュ(1 級格付)畑のぶどうで作る『極上シャンパン』

#### 3、AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Rose / (コトー・デクサン・プロヴァンス) ロゼ 2013

シャトー・パラディは、南ローヌの AOC コート・デュ・リュベロンに隣接する場所に位置する。東から西に流れるデュランス(Durance)川を挟み、北がコート・デュ・リュベロン、南がコトー・デクサン・プロヴァンスである。ミッシェル・タルデューの伝手で、パーカー・ポイント 100 点満点ドメーヌであるシャトーヌフ・デュ・パブ“レ・カイユ”(アンドレ・ブルネル)でセラー・マスターを務めていたフランソワ・ティソがシャトー常駐の栽培と醸造責任者に、そして『ローヌのミッシェル・ロラン』フィリップ・カンビが、もう一人の醸造コンサルタントに就任し、超一流を目指すワイン造りが始まった。

#### 4 以降はフランス生産者巨匠のお買い得ワインです。

#### 4、ヴァン・ダルザ・スリースリング 2013

#### AOC Vin d'Alsace Riesling[2012] Trimbach

4 世紀もの歴史と伝統をもつアルザス NO1 ブランド 1626 年、ジャン・トリンバックがブドウ栽培家としての名声を築くとともに、リクヴィール村の村長を務めるなど、アルザスの名家として、アルザス・ワインの生産とその歴史に貢献してきました。その後、リボーヴィレに移りワイン醸造を始めます。名声を博すようになったのは 19 世紀末ごろフレデリック・エミール・トリンバックの時代から。彼は、1898 年のブリュッセル国際ワインコンクールで最高位の賞を受けるなど、高品質ワインの生産者としての評価を高め、現在のトリンバック社の基礎を築きました。

#### 5、ブルゴーニュ シャルドネ ヴィエイユ ヴィーニュ

#### **AOC BOURGOGNE BLANC RENOMMEE 2010 Maison REMOISSENET Père Et Fils/メ**

**ゾン・ルモワスネ・ペール・エ・フィス** 19世紀末に創設されたルモワスネ社は、ボーヌの町に本拠を構えています。前当主であったローラン・ルモワスネ氏は同社の事業発展に尽力する傍ら、その卓越したテイस्टィングの能力を買われ、フランス最大のワインショップチェーン「ニコラ」のクルティエを長年に渡り務めました。ルモワスネ社では「飲み頃のブルゴーニュを提供してゆく」昔ながらの伝統と、品質向上へ繋がる最新技術への取組みとの両立に日々励んでいます。収穫から5年目のシャルドネの、繊細でピュア、豊富なミネラルに凝縮感ある果実味が楽しめる白です。ACブルゴーニュでありながら葡萄の出来の良い年によりリリースされるキュヴェです。

**6、ロナン・バイ・クリネ[2011]年・Ronan by Clinet** 19世紀には確固たる名声を得ていたボムロールの名門“シャトー・クリネ”1999年、シャトーの所有権がラボルト家に渡ると更に品質が向上し、2009年にパーカーポイント97-100点、2010年には95-98点という驚異的な高得点を獲得し、その品質の高さはもちろんのこと、人気と名声を不動のものにしました。

そのシャトー・クリネの現オーナーであるロナン・ラボルド氏が「ボルドーワインの素晴らしさをもっとたくさんの皆さんに知って欲しい」との想いを込め、ACボルドーの区域ながら素晴らしいメルローが生まれる右岸の土壌で、クリネの醸造責任者とスタッフにより、クリネと同様の哲学、同様の手法でクリネのクオリティーで日常的に楽しんでいただけるワインを造りました。

#### **7、Guigal Côtes du Rhône Rouge E・ギガル コート・デュ・ローヌ ルージュ 2011**

コート・ロティに君臨する北部ローヌの盟主！ギガル社の創業は戦後間もない1946年のこと。その後、わずか半世紀にして北部ローヌ有数の生産者へと急激に大成長を遂げました。単一畑のコート・ロティ、「ラ・ムーリーヌ」「ラ・ランドヌ」「ラ・テュルク」やコンドリュエの「ラ・ドリアーヌ」はギガルの名声を確固たらしめ、とりわけこのふたつのオペレーションにおいては他に並ぶものがない、圧倒的な地位を築いています。こちらは、「ボトムエンドにしてこの出来！」と唸られるギガルのコート・デュ・ローヌ。シラーのスペシャリストは、このベーシックなコート・デュ・ローヌにもシラーを用い、1年半、大樽で熟成と手間暇かけて造っています。やや深みを帯びたルビー色。ブラックベリーやプラムなどの果実香に、スマイルを思わせるフローラルな香り。スパイシーな香りも。豊かな果実味とスパイシーな余韻が広がります。ギガルの特徴であるしっかりとした腰のある味わいが、リーズナブルな価格で楽しめるコストパフォーマンスの高いワインです。

#### **8、ブルゴーニュ ルージュ レ・ボン・バトン AOC Bourgogne Rouge Les Bons Batons フィリ**

**ップ ルクレール /Philippe LECLERC** ジュヴレ・シャンベルタン村の村役場のすぐ近くにセラーをもつドメヌ・フィリップ・ルクレール。

そして彼が造るワインは、フィリップ本人やボトルから発せられるメッセージそのもの。きわめてエネルギーで躍動感溢れるスタイルとなっている。レ・ボン・バトンはシャンボール・ミュジニー村にあり、国道の東側に位置する区画。アタックは柔らかく、シャンボール・ミュジニーらしいしなやかさ。果実味の凝縮感が高く、ストラクチャーもしっかりしており、スモーキーな余韻。パンチの効いたブルゴーニュ・ルージュに仕上がっているので、濃厚な味わいも包み込める。

### 9、Le Relais de Durfort-Vivens ル・レル・ド・デュルフォール・ヴィヴァン

メドック 2 級格付ながら良心的な価格設定で人気のデュルフォール・ヴィヴァンのセカンドワイン。エレガントな舌触りではじけるような果実味に溢れ、ミネラル感も感じられるワイン。このシャトーは過去にシャトー・マルゴーに買収されてセカンドワイン化していた時期もありましたが、リュルトン家が所有・運営するようになった今でも、最もシャトー・マルゴーのスタイルに近いシャトーと言われていました。メルロの比重を減らしカベルネ・ソーヴィニオン主体で仕立てる、という独特のスタイルは、このシャトーとシャトー・マルゴーに共通するスタイルです。

このシャトーは「堅牢」と表現されることも多いですが、最近のヴィンテージからはカベルネ・ソーヴィニオンのチャーミングな一面が発揮され、早いうちから楽しめるスタイルに仕上がっています。

### 10、Camus Père & Fils Mazoyeres Chambertin Grand Cru 2001

#### カミュ・ペール・エ・フィス マゾワイエール・シャンベルタン グラン・クリュ

9 つのグラン・クリュを擁するブルゴーニュワインの王様。ジュヴレ・シャンベルタン村にある、特級畑のひとつであり、偉大なシャンベルタン特級 ラトリシエールに道を隔てて隣接し、モレ・サン・ドニ側に位置する人気畑。しかも上部も下部も石灰質土壌のグラン・クリュ。しかもどちらも名乗れるシャルム・シャンベルタン・グラン・クリュを名乗る生産者が多い。(そのためマゾワイエール・グラン・クリュの名前で流通しているワインは少なく、珍しいと言われる。)造り手はマゾワイエール・シャンベルタンの最大の所有者。(シャルムに 3.03ha とマゾワイエールに 3.87ha を所有)であり、ワイナート誌 43 号「シャンベルタン特集」でも大注目。「クラシックブルゴーニュの本流」。ドメヌ・カミュの秘蔵バックヴィンテージ。[2001]年

シャルム・シャンベルタンの最大の所有者であり(パーカー氏の評価が低かったため一時期苦勞された時もありましたが)、近年は評価も見直され、新世代の生産者を中心にユベール・カミュ翁のヴィニュロンとしての在り方とその素晴らしいワインについて深く尊敬され、再認識されています。翁が大切に所蔵してきた希少バックヴィンテージ

その他、ポケットワインスクールお楽しみ銘柄をご用意してお待ちしております。

**料理:**フランス伝統料理を中心にお楽しみいただきます。

**前菜:** 田舎風パテ、ジャンボンペルシエ、リヨン風サラダ、ニース風サラダ他

キッシュ・ローレーヌ、アイスヴァイン・ザワークラウト添え

**メイン料理:**カスレ、鶏肉のフリカッセ、コック・オー・ヴァン他 ポルチーニのリゾット、パスタ他  
ご用意してお待ちしております。

Pocket Wine School ポケット ワイン スクール(10月20日より) 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