

2019 ポケットワインスクールワンデーセミナー

新年会 1/27日曜日 16時

煮込み料理とフランスワイン会 2/24日曜日 16時



Pocket Wine School、5400円（税込）

非会員 7560円（税込）

★2月3日（日）16時よりクッキングとフランス語レッスンの会を開催します。2月はバレン

タイムメニューです。（毎月第1日曜日 16時開催、7560円）

1, Fricasse de poulet /鶏肉のフリカッセ 2, ロックフォール入りグラタン・ドフィノワ Gratin Dauphinois au Roquefort 3, Gateau Chocola ガトーショコラ.ガトーショコラクラシック.4種類の Bourgogne ワインと英語、フランス語でクッキングをしながら、楽しみましょう！ コートドール Bourgogne Rouge, Blanc 他、クレマンドブルゴーニュ、村名ワインもご用意いたします。

その他、イタリアブルネッロ、パローロ、グラヴ格付けシャトーシャトーカルボニューブラン、

サンテミリオンシャトー・シマル（オーゾンヌ所有）、ポムロールシャトードサル他ご用意してお待ちしております！！

1、プロセッコ エクストラ・ドライ NV カンティーナ・レツジェ

産地：イタリア、ヴェネト州葡萄品種：プロセッコ 100%

2 ディエボルト・ヴァロワ Diebolt Vallois Blanc de Blanc Brut Grand Cru Crément

17ある100%グラン・クリュのうちシャルドネ種の畑での100%グラン・クリュはたったの5つ、その一つのクラマン村に本拠地をおくディエボルト・ヴァロワ。コート・デ・ブラン地区の中でも一番太陽の恩恵を受ける南向きの斜面からもたされる豊かな果実味と柔らかさ、洗練されたミネラル感が特徴的なクラマンのテロワールの特徴を見事に表現しています。



3、AOC Côte de-Provence, Rose/

（コート・ド・プロヴァンス）ロゼ 2014 バロン・ガシェ

ガシェ社は画家ポール・セザンヌの絵で有名なサント・ヴィクトール山の麓に40haの自社畑を持つワイナリーです。

この畑は小石や砂の混じった粘土石灰質土壌で多品種のブドウの栽培を行っています。シラー、サンソー、グルナッシュ品種などから造られ、フレッシュさと心地よい酸味をもつロゼワインです。

4 ガヴィ/コルテーゼ・ディ・ガヴィ Gavi /Cortese di Gavi フラテッリ・ジャコーザ 2013

ピエモンテのDOCG認定白「ガヴィ」をとってもお手頃を楽しめると大人気のフラテッリジャコーザ。ガヴィらしいキリッとした酸と果実のkokがとても美味しくて飲み心地爽やか。後味にくるほのかな苦みもさらに美味しさを引き立てています。ブドウ品種コルテーゼはピエモンテ州アレッサンドリアの土着品種。1798年の文献には「食べても美味しく、いいワインも造る」という記述があります。キリッとした酸がフレッシュで魚料理との相性抜群。暑い季節には少し低めの温度でお楽しみください。食前酒としてもオススメです。

5、Soave(ソアーヴェ)(+Clasico(クラッシコ)) DOP ピエロパン 2015

ソアーヴェでもっとも尊敬されている造り手として知られる「ピエロパン」。上級キュヴェのラ・ロッカやカルヴァリーノがワインガイド『エスプレッソ』で部門トップを何度も受賞していることからその実力の高さが分かります！このソアーヴェ・クラシコは畑名の付かないスタンダードソアーヴェ。しかし、その品質の高さは上級キュヴェにも決して引けをとりません！さすが、イタリアでもっとも影響力のあるワインガイドの『ガンベロロッソ』が毎年のように品質と価格のバランスが優れているという評価をつけているわけです。

6、シャトー・モン・ペラ・ブラン CH.MONT PERAT BLANC 「神の雫」への掲載で、赤ワインが爆発的ヒットとなったシャトー・モン・ペラが位置するアントル・ドゥー・メールは、白ワインの銘醸地としても有名です。醸造責任者であるティボー・デスパルニユ氏曰く、モン・ペラ・ブランは「ペサック・レオニヤンのスミス・オー・ラフィットを意識して造った」とのこと。生産者のデスパルニユ氏について：英国航空の国際線ビジネスクラスで採用され続けている実績があり、200年以上に亘り代々ワイン造りが受け継がれてきました。

7、ブルゴーニュ シャルドネ ヴィエイユ ヴィーニユ 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イ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のみリリースされるキュヴェです。

8、Côtes du Rhône Rouge M.シャプティエ M. Chapoutier 2013 エルミタージュの歴史と伝統とともに生きるシャプティエ家 1808年に創設されたM.シャプティエ社は、エルミタージュの丘の麓にあるタン・エルミタージュを拠点とし、ローヌ地方を代表する銘醸ワインをうみだす生産者です。

9、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。

「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。

10、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。

12、Camus Père & Fils Charmes Gevrey Chambertin 2011 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。ドメヌ・カミュ・ペール・エ・フィス

11、シャトー・ド・カマンサック Chateau de Camensac [2008] Médoc 格付けシャトー1855年 5級

シャトー・ド・カマンサックは、サン・ジュリアンとの境界に程近い、メドックの格付け畑が立ち並ぶ地域に位置する。。カマンサックのカベルネ・ソーヴィニオンは、この地の厚い砂礫層から果実味と気品、ミネラル感を表現している。これらが主張しすぎることのないよう、メルロの古本が芳醇さとヴォリュームを与えて和らげている。

180年の歴史を持つジュヴレ特級畑最大の所有者 昔から何も変えていない。変える必要もない。日々の仕事の中で、Chambertinの魂が自然と作り手に宿り、真実の形となる。

★1月27日16時より新年会（会員5400円、非会員7560円）

グラタンドフィノワ、鶏肉のフリカッセ（クリーム煮込みフォンドヴォー入り）、キノコのコンフィ他（グジェール）

（今年も生徒の皆様とブルゴーニュツアーを開催いたしました。世界のワイン10種類とフランスイタリア料理10種の会）10種類フランス産地会です！（世界のワイン産地ともにご用意いたします。村名、格付けワインなどもご用意いたします。）

〒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-----

10種類のワインとお土産ワインをフランス、イタリア伝統料理軽食付きを開催いたします。

会員会費5,400円、非会員6,480円にてホッパルティエを開催いたします。

フリガナ お名前 ご連絡先メールアドレス、携帯番号
