2021　ポケットワインスクールおすすめワインリスト

Pocket Wine　School

振込先　西武信用金庫　　恵比寿支店 103　　株式会社 Pocket Wine School　普通口座　　2212191

〒150-0021　東京都渋谷区恵比寿西 1-17-2　シャルマンコーポ恵比寿 306

TEL　　03-6455-1623　（電話受付：10：00～18：00）　　E-mail　　info@pocket-wine-school.com

nakamura@pocket-wine-school.com　URL　　http://www.pocket-wine-school.com

ご入金いただいてからの発送になります。ヤマト着払いにて送付いたします。

（グジェール、バケット、パンドカンパーニュつきです）

ポケットワインスクール　ポケットパーティー

初級講座、また中級、上級講座で使用しております有名作り手のお買い得銘柄をご用意させていただきました。ぜひよろしくお願いいたします。

1, **キャティア アンティークプルミエ・クリュ N M ネゴシアンマニュピュラン**

シャンパーニュ（シニー・レ・ロゼ）94%CruCattier Brut Antique Premier Cru NV

1625 年より、キャティア・シャンパーニュは 13 世代にわたって続く独立した家族経営のメゾンです。現在の CEO アレクサンドルの曽祖父にあたるジャンが、1916 年に自社シャンパーニュとして生産をスタート。父であるジャン＝ジャックが後を継ぎ、2011 年より、アレクサンドルが CEO となり、シャンパーニュの情熱を絶やすことなく、家族一丸となり、生産に取り組んでいます。5500 円

2,Champagne　RM シャンパーニュ・ロワイエ・エ・フィス Royer et Fils　Brut ブリュット

シトー派の修道院によって 12 世紀に見出されたシャンパーニュの南部の地、コート・ド・バール地区。オーヴ県のコートデバールに、10 ヘクタール程 の AOC シャンパーニュの畑を所有しています。畑は Ource 川に沿うような形で広がっ ており、特にピノノワールが有名な地帯です 。

樹齢 40 年ピノノワール 90%、ピノムニエ 8%、シャルドネ 2%

味わいのコメント:白い果実と非常に魅惑的な花の香りが強く感じられます。 丸くて柔らかく、美しくバランスがとれた味わい。最後にもう一度、白い果実の 香りが鼻に抜けます　 5500 円

3、　　フェット・ドール・ブリュット・ブランドブラン Fete d'Or Brut Blanc de Blancs

アンリ・メール（ドメーヌ・ミッシェル・ティソ）Henri Maire Jura 2500 円"黄金の祝祭"という名のお値打ちヴァン・ムスー 1990 円

4、**AOC Luberon Blanc リュベロン・ブラン**

ドウは軽い破砕後、空気圧を用いた機械で圧搾。そ の 90%はステンレスタンクに移され残り 10%はオークの新樽 で熟成、翌年の 1 月以降に清澄、瓶詰め。 青リンゴ、柑橘類の持つはつらつとした印象、コーンやヘーゼル ナッツの香ばしい香りを持ちます。優しく、滑らかな口当たりや バランスの取れた味わい、そして風味の豊かさがとても印象的 です。シャトーヌフデュパップ生産者ペラン一族のお買い得ワインです。

2000 円（税込み）

5、Les Vins Fins Anthony Barton Bordeaux Blanc レ・ヴァン・ファン・アントニー・バルトン ボルドー・ブラン

フランスのボルドーメドック格付けシャトー、AOC サンジュリアン村にある 3 級シャトー ランゴア バルトンと 2 級シャトー レオヴィル バルトンの 8 代目オーナーであるアントニー　バルトン氏が、ボルドー AC の典型的な特徴を具えたブドウを厳選してつくり上げたエレガントでしっかりとしたストラクチャーの白ワインです。2800 円（税込み）

6,Barrière Frères Grand Bateau Bordeaux Blanc バリエールフレール　グランバトーボルドーブランサンジュリアン 4 級ベイシュヴェルの伝統を受け継いだコクのある白バリエール・フレールは、サントリーとフランスの大手ネゴシアン、グループ・カステルによるジョイントベンチャー「グラン・ミレジム・ド・フランス(GMF)」傘下のネゴシアンです。GMF はシャトー・ベイシュヴェル、シャトー・ボーモンも所有しています。こちらは、バリエール・フレールの自社ブランドである「グラン・バトー」。シャトー・ベイシュヴェルのワインメーカーによる指導の下、仕上げられています。近年は発酵と熟成にフレンチオークの新樽を 70%使用するなど、贅沢な造りで、豊かなコクを備えています。かすかにトースティーなアロマがあり、エキゾチックなフルーツやバニラの風味が広がります。透明感のある酸と果実味のバランスがよい、フレッシュな味わいです。シーフード料理、グリルしたお魚はもちろん、白身のお肉にも合います。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術を受け継いで造られた味わいをお楽しみください　2800 円（税込み）

7、AOC　、シャンソンペールエフィス　マコン・ヴィラージュ Macon Villages Blanc 2015 Chanson Pere & Fils

1999 年まではシャンソン家が経営しておりましたがボランジェ・グループの傘下に。畑やカーヴに大きな投資を行い、シャンソンが求めるクオリティー水準に達するブドウを厳選。上位マコンの名称であり、現在 84 の村が指定されている白ワインのみの高級 AOC 規格マコン・ヴィラージュ「上位のマコンワインの包括名匠　2800 円（税込み）

8、Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois Blanc[2013] Michel Picard フランス・ブルゴーニュのドメーヌ所有者として、良質のワインを購入し自社のセラーで熟成させ、自社の商標で出荷するネゴシアン・エルヴールとしても著名。サン・トーバン・一級。モンラッシェの山とシャサーニュ・モンラッシェに隣り合う銘醸地であり、ムルソーとピュリニー・モンラッシェの境に位置する白ワインの産地として有名。新樽と 1～2 年使用樽で 12 ヶ月間熟成。5000 円

9,Vin d'Alsace Riesling Trimbach　2018 ブドウ *4* 世紀もの歴史と伝統をもつアルザス *NO* 1ブランド　*1626* 年、ジャン・トリンバックが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を続けてきました。2800 円（税込み）

10Côtes du Rhône Blanc　コート・デュ・ローヌ・ブラン 2017Etienne Guigal 最もベーシックなコート・デュ・ローヌでさえ赤はシラー、白はヴィオニエを主体とするところに、北部ローヌの造り手としての矜持を感じざるを得ない。コストパフォーマンスはすこぶる高く、味わい的にも汎用性が高いため、ビストロの定番ワインにはうってつけである。品質に妥協を許さないギガル。コート・ロティを中心とする北部ローヌの盟主として、ますますの発展が期待される。2500 円（税込み）

Back to white wines with a Cote du Rhone blanc from 2015. `Produced in the northern part of the Rhone, this quality wine is a classic served in French bistrots.）

11, *AOC Côte de-Provence, Rose／（コート・ド・プロヴァンス）　ロゼ　2018*「メーテル・ヴィニェロン」は、1964 年に 7 人のオーナーやワイン生産者がパートナーシップを築いて設立された組織。
ボトリングとマーケティングを共有しています。
それぞれのドメーヌはその独立性とそのパーソナリティーを保持しており、メーテル･ヴィニェロンのエノロジストとコレボレートしながらも、葡萄の育成、醸造、収穫においてはそれぞれのドメーヌが独自に行なっています。
所在地はサン・トロペ半島のリヴィエラ。2500 円

12Côtes du RhôneRouge　コート・デュ・ローヌ・ルージュ 2016Etienne Guigal 最もベーシックなコート・デュ・ローヌでさえ赤はシラー、白はヴィオニエを主体とするところに、北部ローヌの造り手としての矜持を感じざるを得ない。コストパフォーマンスはすこぶる高く、味わい的にも汎用性が高いため、ビストロの定番ワインにはうってつけである。品質に妥協を許さないギガル。コート・ロティを中心とする北部ローヌの盟主として、ますますの発展が期待される。2500 円（税込み）

13 LES VENDANGES SELECTED BY CHRISTIAN MOUEIX

レ・ヴァンダンジュ セレクテッド・バイ・クリスチャン・ムエックスレ ヴァンダンジュ」は、その名の通り、もともと、ペトリュスをはじめとした J.P.M.社が所有するシャトーのブドウ収穫の際に、収穫スタッフに振舞われてきた特別なワイン。ジャン・ピエール・ムエックス社はペトリュスをはじめ数々のプレミアムワインを育て上げた、ボルドーワインを語る上で欠かせない存在。こちらは、元々J.P.M 社が所有するシャトーで収穫の際に振る舞われ、皆で収穫の喜びを分かち合ってきたワイン。気軽にワインだけでも。食事と合わせても。リラックスして自由に楽しめる 1 本です。2800 円

14、ＡＯＣBourgogne rouge ドメーヌ　ブシャール　ペール　エ　フィス Domaine Bouchard Pere et Fils　創業 1731 年。コートドール中心に約 130ha の畑を所有する最大級のドメーヌ。1995 年にアンリオ家が経営を引継ぎ、最新施設でワイン造りを行う。2015 年環境に配慮した農法レベル 3 の認証を受けました。小さな赤い果実のチャーミングな香りとミネラルを思わせる風味、やさしいふくらみを持ち、ブルゴーニュのピノノワールの特徴が良く表現されています。2600 円

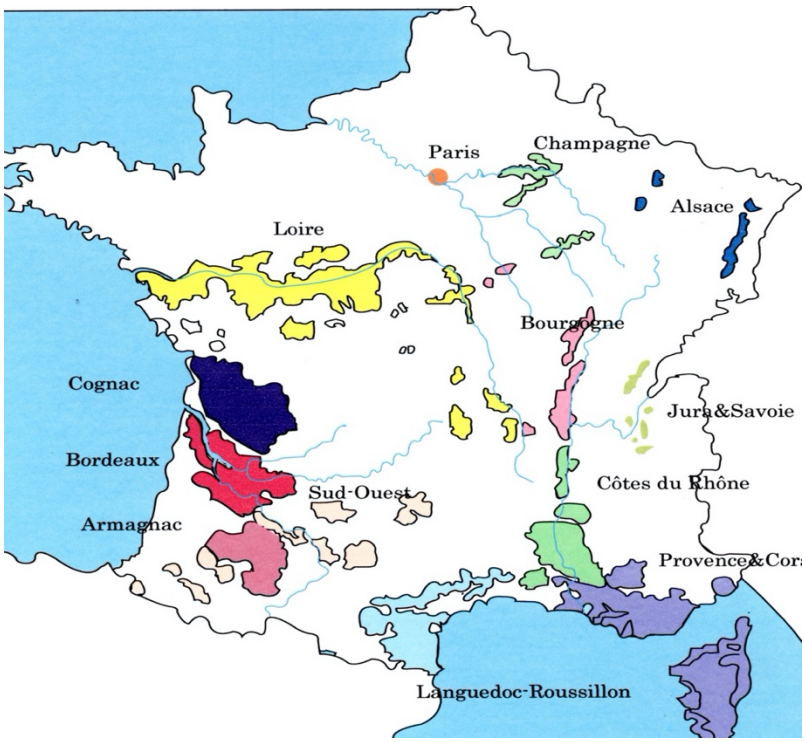
★ポケットワインスクールワイン会のご案内★★次回は、**英語、フランス語会話もご興味があれば、ぜひ frédéric 先生とお楽しみください！**

フランスイタリアワイン他テーマ別ワイン 10 種と料理を楽しみますコックオーヴァン、グジェール、グラタンドフィノワ他 10 種のワインと料理を楽しみます.オンライン受講可能です。

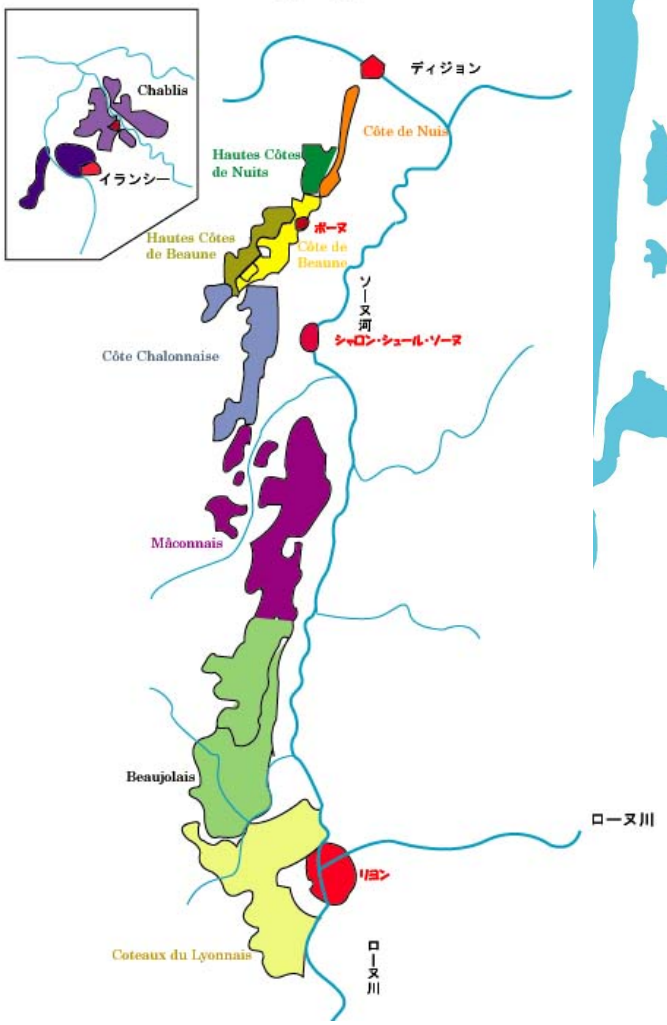
★1 月 3,31 日日曜 16 時より　世界のスパークリングワイン新年会　（会員 6600 円、非会員 7700 円）

★1 月 24 日日曜 16 時より　フランスワイン会　（会員 6600 円、非会員 7700 円）

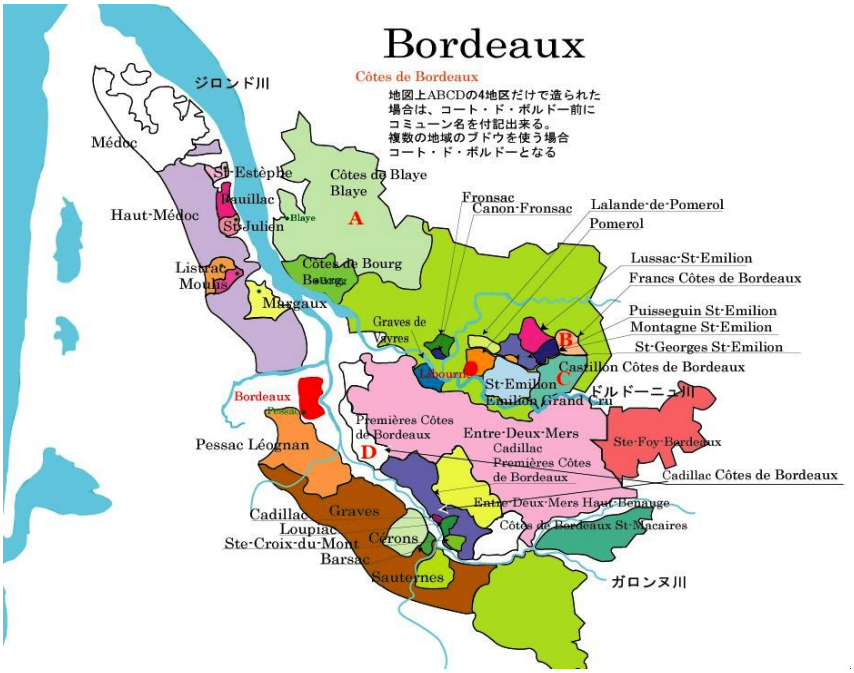
ワインのお持込みも歓迎いたします。



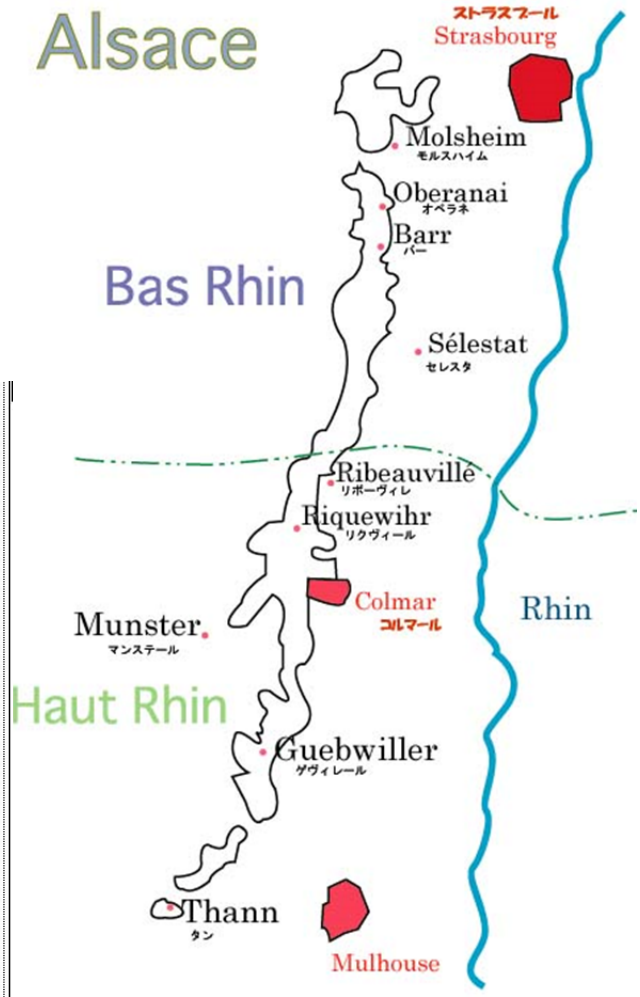
Bourgogne



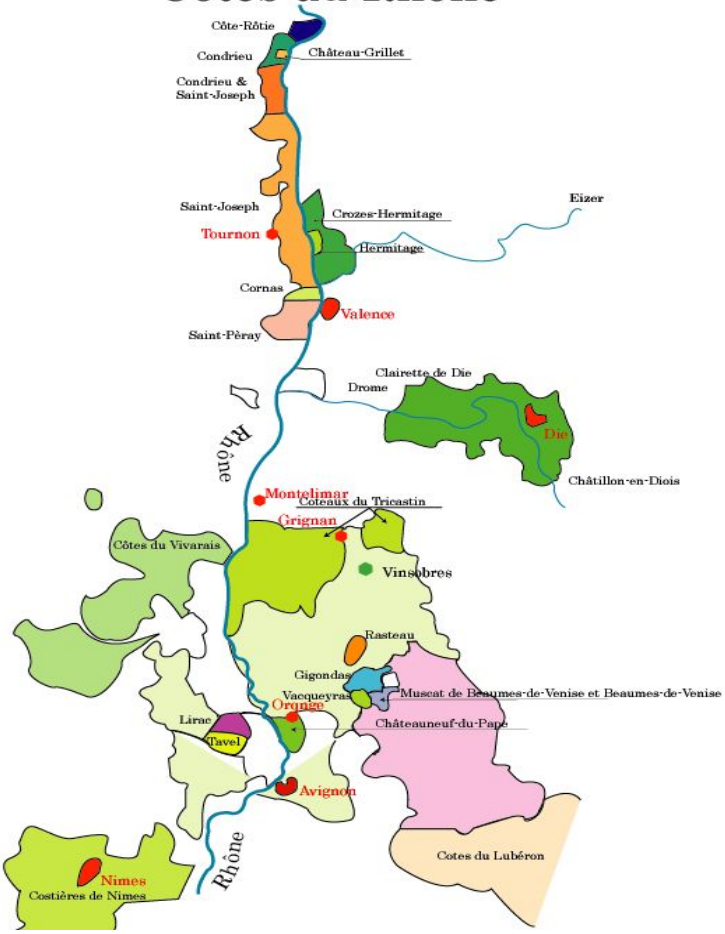
Bordeaux



Alsace



Côtes du Rhône



1、　　フェット・ドール・ブリュット・ブランドブラン

Fete d'Or Brut Blanc de Blancs

アンリ・メール（ドメーヌ・ミッシェル・ティソ）Henri Maire

“黄金の祝祭”という名のお値打ちヴァン・ムスー

- アンリ・メール（ドメーヌ・ミッシェル・ティソ）
- Henri Maire

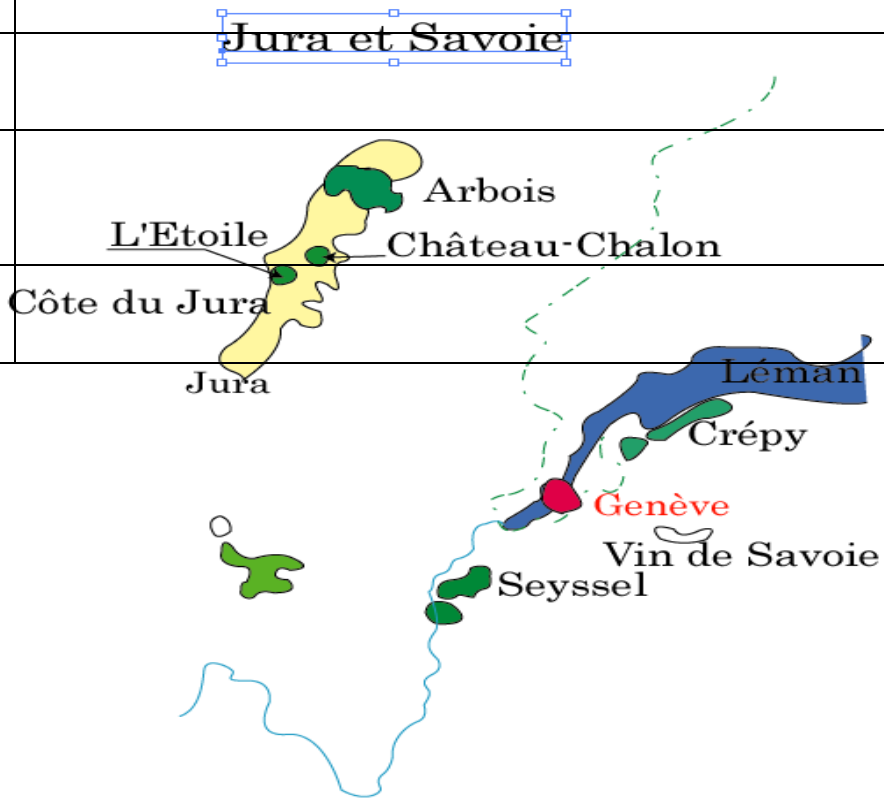
産地　Jura

- **品種**　シャルドネ
- **アルコール度数**　12.5%
- **タンク内２次発酵**　ぶどうのアロマを残したい品種など
- **供出温度**　8～度前後
- **2500 円**　**インポーター ヴァンパッション**
  - フランス・ジュラ最高峰ワイナリーが醸す、お手頃価格で楽しめる。「ミッシェル・ティソ」は、かのシャトー・シャロンのエリアに４世代続いた名家。半世紀以上にわたり上質なスパークリングワインを造り続けてきた。畑ではリュット・レゾネ（減農薬栽培）を採用。冷涼な気候から、繊細で綺麗な果実味を持つ葡萄が育まれる。「Fete d'Or」＝「黄金の祝祭」と名づけられた、特別な日に振舞いたい逸品。

半世紀以上に亘り、リュット・レゾネ（減農薬栽培）。150-200mm と降水量高めだが、斜度が高いため水捌けは良いテロワール。最低６か月タンク内で二次発酵。ジュラにおいて地元名ムロン・ド・アルボワと呼ばれるシャルドネから造られる。中世期から長い間をかけてジュラ固有の品種に順化したため、ブルゴーニュのシャルドネとは微妙に異なる。果粒は小さく、黄金色で果汁が多く、糖分が高い。冷涼な気候から繊細な酸味と共に、アロマチックで華やかなフルーツ感が柔和な顔を見せる。シャルドネ 100%。

- **This wine has been produced in the Alps mountain region..No wonder that Chardonnay is so mineral.**

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	



2、AOC Luberon Blanc リュベロン・ブラン

- 地方：ローヌ
- 産地：リュベロン
- 品種：グルナッシュ・ブラン、ブールブーラン、ユニ・ブラン ヴェルメンティーノ、ルーサンヌ
- 醸造：ブドウは軽い破砕後、空気圧を用いた機械で圧搾。そ の 90%はステンレスタンクに移され残り 10%はオークの新樽 で熟成、翌年の 1 月以降に清澄、瓶詰め。
- 青リンゴ、柑橘類の持つはつらつとした印象、コーンやヘーゼル ナッツの香ばしい香りを持ちます。優しく、滑らかな口当たりや バランスの取れた味わい、そして風味の豊かさがとても印象的 です。

シャトーヌフデュパップ生産者ペラン一族のお買い得ワインです。

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

2, ： Les Vins Fins Anthony Barton Bordeaux Blanc

レ・ヴァン・ファン・アントニー・バルトン ボルドー・ブラン・

産地、AOC:BORDEAUX

アーオーセー・ボルドー

品種 Sauvignon Blanc100%

銘柄： Les Vins Fins Anthony Barton Bordeaux Blanc

レ・ヴァン・ファン・アントニー・バルトン ボルドー・ブラン

生産者　Chateaux Langoa & Léoville Barton

AOC サンジュリアン村にある 3 級シャトー ランゴア バルトンと

2 級シャトー レオヴィル バルトン

2016 年

アルコール度数　12%

供出温度 6~8 度

アルカッションの生牡蠣

2,000 円

フランスのボルドーメドック格付けシャトー、AOC サンジュリアン村にある 3 級シャトー ランゴア バルトンと 2 級シャトー レオヴィル バルトンの 8 代目オーナーであるアントニー　バルトン氏が、ボルドー AC の典型的な特徴を具えたブドウを厳選してつくり上げたエレガントでしっかりとしたストラクチャーの白ワインです。

このワインの 2012 年ヴィンテージは、3500 円以下の安くて高品質なボルドーワインを選ぶコンテスト”バリューボルドー2014”にも選ばれました。まさに、値段を超えるバリューな美味しさのソーヴィニョンブランです。★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

3Barrière Frères Grand Bateau Bordeaux Blanc

- ## バリエールフレール　グランバトーボルドーブラン

- 産地　Bordeaux 地方
- AOC: Bordeaux
- 品種　Sauvignon(ソーヴィニョン) Blanc(ブラン) 100%
- 銘柄　Barrière Frères Grand Bateau Bordeaux Blanc
- バリエールフレール　グランバトーボルドーブラン
- 2018 年
- 樽熟成　新樽率 70%
- アルコール度数　13%
- 供出温度 10~12 度　2500 円（ファインズ）
- サンジュリアン 4 級ベイシュヴェルの伝統を受け継いだコクのある白
- バリエール・フレールは、サントリーとフランスの大手ネゴシアン、グループ・カステルによるジョイントベンチャー「グラン・ミレジム・ド・フランス(GMF)」傘下のネゴシアンです。GMF はシャトー・ベイシュヴェル、シャトー・ボーモンも所有しています。
- こちらは、バリエール・フレールの自社ブランドである「グラン・バトー」。シャトー・ベイシュヴェルのワインメーカーによる指導の下、仕上げられています。
- 近年は発酵と熟成にフレンチオークの新樽を 70%使用するなど、贅沢な造りで、豊かなコクを備えています。かすかにトースティーなアロマがあり、エキゾチックなフルーツやバニラの風味が広がります。透明感のある酸と果実味のバランスがよい、フレッシュな味わいです。
- シーフード料理、グリルしたお魚はもちろん、白身のお肉にも合います。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術を受け継いで造られた味わいをお楽しみください

★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

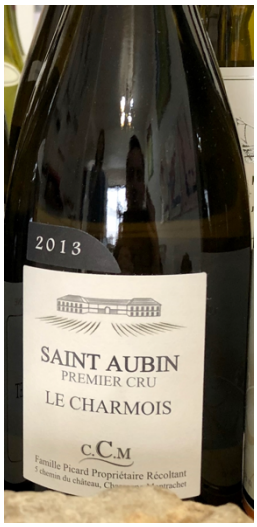
4 シャンソンペールエフィス　マコン・ヴィラージュ

Macon Villages Blanc 2015 Chanson Pere & Fils

- 産地 Bourgogne AOC Macon Villages
- ブドウ　　Chardonnay100%
- 土壌 粘土石灰質
- ミレジム　　2015年
- グレイトヴィンテージの２０１５
- 土壌 粘土質と石灰岩質
- 発酵 自然酵母を使用
- 熟成 ステンレスタンクで低温発酵され、6～8ヶ月熟成熟成させる。
- 供出温度　１０４度　グラス中ぶり
- アルコール　　13%　料理　料理　魚料理や貝類、または食前酒として。
- 一般小売価格　2800円　インポーター　アルカン
- 造り手は1750年設立でボーヌで1、2を争う歴史あるメゾンのシャンソン
- 。1999年まではシャンソン家が経営しておりましたがボランジェ・グループの傘下に。畑やカーヴに大きな投資を行い、シャンソンが求めるクオリティー水準に達するブドウを厳選。上位マコンの名称であり、現在 84 の村が指定されている白ワインのみの高級 AOC 規格マコン・ヴィラージュ「上位のマコンワインの包括名匠。マコン・リュニ、ラ・ロッシュ、ヴィヌーズなど村名自体を使うこともある」とヒュー・ジョンソン氏も二～三ツ星。非常に淡い黄色。桃やアプリコット、白い花などの新鮮な果実味に、フレッシュでピュアでミネラル感が感じられる。さわやかな酸とともに優しいきれいな口当たりの非常にバランスの良い白ワイン。魚介類のお料理やコンテのチーズとの相性バッチリ

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

5、Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois Blanc[2013] Michel Picard



産地　　Bourgogne AOC Macon Villages

- ブドウ　　Chardonnay100%
- 土壌 粘土石灰質
- ミレジム　　2013年
- 土壌 粘土質と石灰岩質
- 発酵 自然酵母を使用
- 熟成 新樽と１～2年使用樽で 12ヶ月間熟成。
- 供出温度　１０~１４度　グラス中ぶり

- アルコール　　13%　料理　料理　魚料理や貝類、または食前酒として。
- 一般小売価格　5000 円　インポーター　木下インターナショナル

- フランス・ブルゴーニュのドメーヌ所有者として、良質のワインを購入し自社のセラーで熟成させ、自社の商標で出荷するネゴシアン・エルヴールとしても著名。サン・トーバン・一級。モンラッシェの山とシャサーニュ・モンラッシェに隣り合う銘醸地であり、ムルソーとピュリニー・モンラッシェの境に位置する白ワインの産地として有名。新樽と 1～2 年使用樽で 12 ヶ月間熟成。5000 円
  - 魚介類のお料理やコンテのチーズとの相性バッチリ

6Vin d’Alsace Riesling Trimbach　2017

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

- 産地　　Alsace 地方
- ブドウ　　Riesling
- 銘柄　AOCVin d’Alsace Riesling
- 生産者　Trimbach
- ミレジム　　2015 年
- 新樽率　　0%、大樽・ステンレスタンク
- アルコール　13%
- 料理　キッシュ・ローレーヌ、シュークルート他
- 価格　　2600 円
- 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を続けてきました。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。

★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

7 Côtes du Rhône Blanc　2016 コート・デュ・ローヌ

- 産地　　Côtes du Rhône　ＡＯＣ
- ブドウ　55% Viognier（ヴィオニエ）、20% Roussane、10% Marsanne
- 5% Clairette, 5% Bourboulenc 5% Grenache blanc.

- 生産者　*E.GUIGAL* イー・ギガル
- 収穫年　2016 年
- 料理　魚介のバターソテー、
- 魚介（ホタテ）のテリーヌ
- 供出温度 8~10 度
- アルコール　１３．５％
- 価格　　2500 円
- 最もベーシックなコート・デュ・ローヌでさえ赤はシラー、白はヴィオニエを主体とするところに、北部ローヌの造り手としての矜持を感じざるを得ない。コストパフォーマンスはすこぶる高く、味わい的にも汎用性が高いため、ビストロの定番ワインにはうってつけである。品質に妥協を許さないギガル。コート・ロティを中心とする北部ローヌの盟主として、ますますの発展が期待される。
- Back to white wines with a Cote du Rhone blanc from 2015. `Produced in the northern part of the Rhone, this quality wine is a classic served in French bistrots.

★マリアージュのヒント！

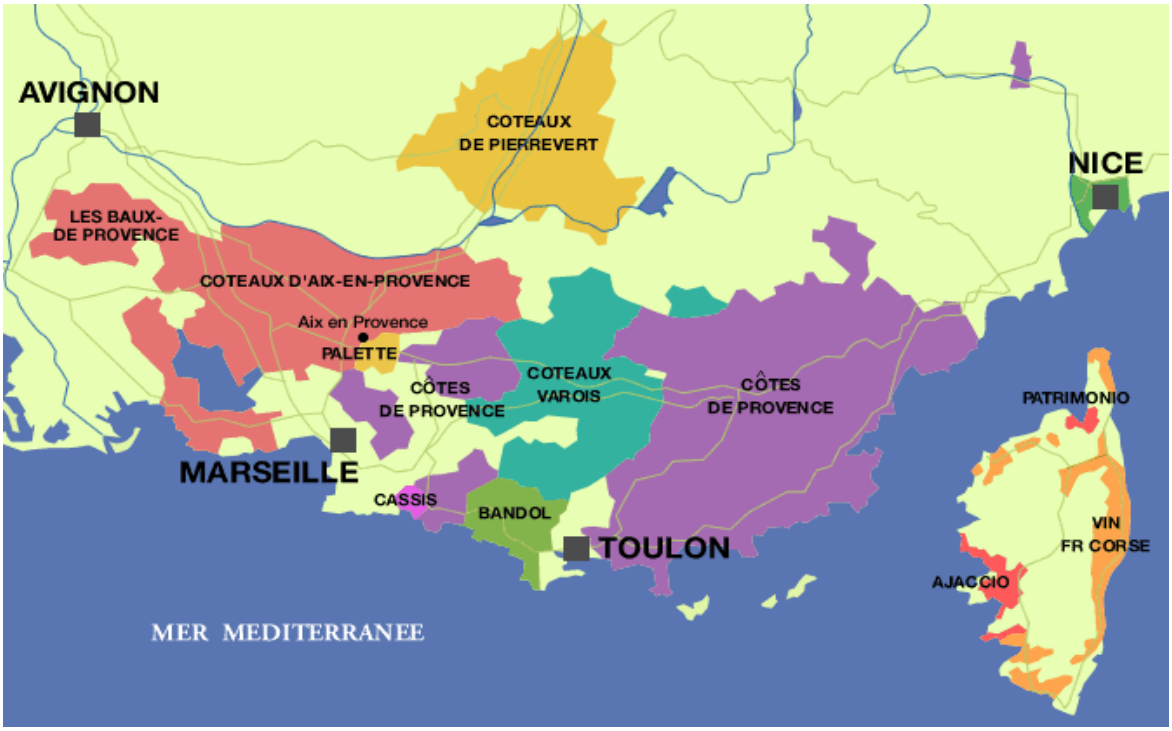
外観	
香り	
味わい	
料理との相性	ブランダード

8, *AOC Côte de-Provence, Rose／（コート・ド・プロヴァンス）　ロゼ　2017*

- 国／地方：フランス／プロヴァンス地方
  A.O.C. コート・ド・プロヴァンス
- カルトノワール　コート・ド・プロヴァンス　ロゼ
- Carte Noire Cotes de Provence Rose
- ブドウ品種：
- グルナッシュ 50 ％　サンソー40 ％　ティブラン 10 ％
- 生産者　メートル・ヴィニュロン
- 供出温度 8~10 度
- ブイヤベース、ラタトゥウユ、ニース風サラダ、魚介のグリルほか
- AL13%2,500 円

- 「メーテル・ヴィニェロン」は、1964 年に 7 人のオーナーやワイン生産者がパートナーシップを築いて設立された組織。
  ボトリングとマーケティングを共有しています。
  それぞれのドメーヌはその独立性とそのパーソナリティーを保持しており、メーテル･ヴィニェロンのエノロジストとコレボレートしながらも、葡萄の育成、醸造、収穫においてはそれぞれのドメーヌが独自に行なっています。
  所在地はサン・トロペ半島のリヴィエラ。
  花崗岩や片麻岩を含む 296 エーカーの葡萄畑を所有しています。
  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

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	



9, 、 LES VENDANGES SELECTED BY CHRISTIAN MOUEIX

レ・ヴァンダンジュ セレクテッド・バイ・クリスチャン・ムエックス

- 産地　Bordeaux
- AOC:　Bordeaux
- 品種 Merlot80%、Cabernet Franc20%
- 銘柄　LES VENDANGES SELECTED BY CHRISTIAN MOUEIX
  レ・ヴァンダンジュ セレクテッド・バイ・クリスチャン・ムエックス
- 醸造：10 か月樽熟成（新樽なし）
- 収穫年　2016 年
- アルコール度数　13.5%
- 供出温度 18 度前後
- グラス中～大ぶり
- 牛肉のロースト、うなぎの赤ワイン煮、パテドカンパーニュ
- 2500 円
- 「レ ヴァンダンジュ」は、その名の通り、もともと、ペトリュスをはじめとした J.P.M.社が所有するシャトーのブドウ収穫の際に、収穫スタッフに振舞われてきた特別なワイン。ジャン・ピエール・ムエックス社はペトリュスをはじめ数々のプレミアムワインを育て上げた、ボルドーワインを語る上で欠かせない存在。こちらは、元々J.P.M 社が所有するシャトーで収穫の際に振る舞われ、皆で収穫の喜びを分かち合ってきたワイン。気軽にワインだけでも。食事と合わせても。リラックスして自由に楽しめる 1 本です。2016 年のボルドーは、2009 年の果実味と 2010 年の酸味を兼備した、新時代のグレートヴィンテージ。ワイン・アドヴォケイト誌のヴィンテー

ジ評価では、2015 年を上回る 95～98 点の高評価を獲得しています。2015 年や 2010 年、2009 年といった類似するグレートヴィンテージと比べて、瑞々しい果実味と豊富なタンニンがありながらもスムースな味わいに仕上がっています。

★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

10、 *AOCCrozes-Hermitage* クローズエルミタージュ

- 産地　　*Côtes du Rhône*　ＡＯＣ*Crozes-Hermitage*
- ブドウ　　*Syrah100%*
- 銘柄ポール・ジャブレ・エネ　クローズ・エルミタージュ
- レ・ジャレ　ルージュ
- *Paul Jaboulet Aine Le Crozes Hermitage Les Jalets Rouge*
- ミレジム　　*2016* 年
- 生産者 *Paul Jaboulet Aine* ポール・ジャブレ・エネ
- 花崗岩質　樹齢 *25* 年　醗酵：ステンレスタンク
- 発酵　　徐硬、破砕し、温度管理下にてアルコール発酵。熟成　　大樽
- 料理　鹿肉のグリル、ピジョン・ロティ・ソース・サルミ供出温度　*18*～*20* 度　グラス大振り
- 価格　*4,000* 円アルコール *13%*　インポーター三国ワインデカンタージュは直前、または事前
- 「*2* 世紀にわたる伝統を受け継ぐ"ローヌの名門"」
- テロワールが存分に発揮されたクローズ・エルミタージュの *100%*シラーテロワールが存分に発揮されたローヌのシラー "レ・ジャレ" は小石の意。カシスやブラックベリーの豊かな果実の香りにスパイシーな黒胡椒をわずかに感じます。味わいは熟したベリーに、ビターチョコレート、リコリスの甘みとスパイスが溶け込んでいます。タンニンがきめ細かく、滑らかな口あたりのワインです。

Hermitage wines are rich, concentrated, tannic and offer scents of fresh black raspberries, blackberry, earth, spice...

★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

11 Côtes du Rhône　*2015*

- 産地　　Côtes du Rhône

- ＡＯＣCôtes du Rhône
- ブドウ　シラー60%、グルナッシュ 35%、ムールヴェードル 5%
- ミレジム 2015 年
- 生産者 *E.GUIGAL*
- イー・ギガル
- アルコール　13%
- 一般小売価格　2,500 円
- 料理　鹿肉、ジビエ　供出温度 18 度
- 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・ランドンヌ」「ラ・テュルク」やコンドリューの「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アペラシオンにおいては他に並ぶもののない、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！」と唸らさ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、スミレ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。
-

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

13、シャトー・フォンレオー

CH.FONREAUD CRU BOURGEOIS

クリュ・ブルジョワ

- 産地　ボルドー地方、Haut-Médoc
- Listrac-medoc
- 産地 --- AOC Listrac-medoc
- 品種 53% Cabernet Sauvignon Grape varieties 43% Merlot 4% Petit Verdot
- 銘柄：シャトー・フォンレオーCH.FONREAUD CRU BOURGEOIS
- クリュ・ブルジョワ

土壌 ---------- 粘土・砂利質

- ミレジム *2006* 年
- 新樽率　熟成 12 ヶ月オーク樽にて熟成（新樽 3 分の 1）

- アルコール　13%　供出温度 18 度前後
- グラスは大ぶり　デカンタージュ直前、または事前
- 価格 --- 4000 円　（ワイマラジャパン株式会社）
- 肉料理牛ロースボルドー風、アニョー・ド・レ
- シャトー・フォンレオーは、フランス ボルドー地方のジロンド河左岸、少し内陸に入った地域であるリストラックに位置するシャトー。尖塔を持つ中央塔がそびえる、左右対称の形が印象的な白いシャトーで、17 世紀には既にセラーが造られていたという、歴史あるシャトーです。フォンレオー(元は、"Font-reaux")という名は、「王の泉」（royal fountain）を意味しています。伝説によれば、12 世紀にイギリス国王アキテーヌ公アリエノールの夫であるヘンリー2 世（アンリ・プランタジュネ）が、庭園にある新鮮な泉で喉の渇きを潤すため、この地に立ち寄ったと言われています。香りは根菜系や樹皮などやや植物的なニュアンスも。口に含むと果実とのバランスがよく、リコリス（甘草）のニュアンスも、黒果実や樽の焦がした風味が残る。

★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

14,AOCBOURGOGNE ブルゴーニュ・ルージュ　2015

ミッシェル・ピカール　赤

Bourgogne Pinot Noir / Michel Picard

- 産地　フランス　ブルゴーニュ地方
- ・AOCBOURGOGNE ブルゴーニュ
- 品種　Pinot Noir
- 収穫年（ヴィンテージ 2015）
- 生産者　Michel Picard
- 発酵　自然酵母を使用。
- 熟成 --- 1－2 年の古樽熟成、
- 供出温度　16 度前後　グラス中～大　AL12.5%　2600 円　ｲﾝﾎﾟｰﾀｰ木下インターナショナル
- 料理　コック・オ・ヴァン（鶏肉の赤ワイン煮）ブッフ・ブルギニヨンヌ(牛肉の赤ワイン煮込み)
- コート・シャロネーズとコート・ド・ボーヌの樹齢 30 年以上のピノ・ノワール種をブレンド。両地区の特徴を見事に合わせて新たな味わいを生み出している。豊かな果実味、きれいな酸味のバランスが素晴らしい。スパイシーさもありながらチャーミングな仕上がりのピノ・ノワール。ミッシェル・ピカールは、フランス・ブルゴーニュでトップの評価を受けるワイナリーのようです。
- コート・ド・ボーヌのシャサーニュ・モンラッシェに本拠地があり、ブルゴーニュに 135ha の自社葡萄園を所有。
ドメーヌの規模はブルゴーニュのベスト 3 に入る大きなワイナリーです

・

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

15, ブルゴーニュ　オート　コート　ド　ニュイ　　ルージュ　ベック　ア　ヴァン

Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Rouge Bec a Vent　2016

- **J.CACHEUX et Fils**　J.カシュー　エ　フィス　FRANCE BOURGOGNE VOSNE-ROMANEE

- **産地　フランス　ブルゴーニュ地方**
- ・AOC **Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Rouge Bec a Vent**
- **品種　Pinot Noir**
- **収穫年（ヴィンテージ 2016）**
- **生産者　J.CACHEUX et Fils**　J.カシュー　エ　フィス
- **発酵　自然酵母を使用。**
- **熟成 --- 新樽２0%、１７ヶ月熟成**
- **供出温度　16 度前後　グラス中　AL13%　3500 円　ｲﾝﾎﾟｰﾀｰラックコーポレーション**
- **料理　コック・オ・ヴァン（鶏肉の赤ワイン煮）ブッフ・ブルギニヨンヌ(牛肉の赤ワイン煮込み)**
- **カシューが所有する畑の面積は合計 6.7ha。ほとんどがヴォーヌ・ロマネだが、ニュイ・サン・ジョルジュとシャンボール・ミュジニーにも小さな区画をもつ。**
- **村名ヴォーヌ・ロマネはクリマごとに醸造し、５つの銘柄に分かれる。それぞれが異なる個性をもっており興味深い。**
- **ブドウ栽培はリュット・レゾネ。ブドウは完全に除梗し、ステンレスタンクを用いて醸造する。11～15 度の温度で 1 週間の低温マセレーションの後、自生酵母による自然発酵。その後、17 ヶ月の樽熟成を施す。新樽率は村名で 3 分の１、一級以上は 100%と高めだが、パトリスの造るワインは全体に果実の凝縮度が高いため、新樽を受け止めるには十分だ。**
- **標高が高く涼しい気候のオート・コート・ド・ニュイのワインは、タイトなボディが持ち味。ラズベリーやチェリーなどフレッシュな赤い果実の風味に、ビシッとミネラルが背骨を作る。タンニンはキメ細かでしなやかな喉越し。**
-

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

次回は、

★ポケットワインスクールイタリアワイン会第２弾★　６月 28 日（日）16 時より開催します。

オンライン受講ＺＯＯＭ2500 円にて　ＺＯＯＭワインテイクアウト 5500 円（グジェール、

バケット、カンパーニュ付き、アルコール耐性容器にてお渡し）郵送の場合は別途送料）