

◆ ◆ ◆ 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世界のピノ・ノワール会★ 3月26日(日)16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。会員様限定 会費 5,400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 Bourgogne Brut Rosé NV Paul Chollet クレマン・ド・ブルゴーニュ・ポール ショレ NV

『シャネル』のパーティーには必ず使用されている!! シャネル御用達クレマン。

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』

2、AOC Marsannay Rosé マルサネ・ロゼ 2013 Domaine Olivier Guyot

グイヨ家はマルサネで代々ブドウ農家を営んでいた古い一族。

「より高品質なワインを」とブドウ栽培もビオ・ディナミ農法。とても飲みやすくフルーティーなピノ・ノワール100%のロゼワイン。フレッシュなブドウ果実や収穫前の桃のように爽やか。酸味も程よく、心地よい。若いうちに楽しめるワイン。

4、エステート・ピノ・ノワール Estate Pinot Noir (Casablanca Valley) 2014

Estate Pinot Noir 世界がチリ最高峰と名指しするエラスリス

ピノ・ノワールのエレガンスはそのままに、完熟した葡萄の豊かさを持つ、リッチなピノ・ノワール。夏でも26℃くらいと涼しい、カサブランカ・ヴァレイのラ・エスクルトゥーラ・エステートから。タンク内で低温浸漬後、28?32℃で最長20日間のアルコール醗酵。数年使用したフレンチオークを使い、8ヶ月間熟成。フレッシュでデリケートな果実味に、樽熟成に起因するスモーキー感が融合する。

5、トレンサム エステート ピノ・ノワール [TRENTHAM] 2014

オーストラリア・NSW州・マーレー・ダーリング

完熟プラムのゴージャスでグラマラスな香りに薔薇の漂いがあり、シルキーでベルベットな舌触りを持つ果実味に、ヴァニラの樽香や熟れた白桃、ダークチェリーなど華やかで官能的な味わいを楽しむことができます。

6、Indigo Eyes (インディゴ・アイズ) 2013 ピノ・ノワール カリフォルニア/ソノマコースト

イタリア系移民の3人によって2006年に設立されたワイナリーは、ナパ・ヴァレーのテロワールに根ざしたワイン造りで意気投合し、安定した品質とクオリティで一躍注目される存在になりました。鮮やかな色彩とフランボワーズやカシスのような黒系果実の香り、酸と甘みのバランスがとれたエレガントに仕上がったワイン。

7、Mud House Central Otago Pinot Noir [2013] ニュージーランド/セントラルオタゴ

MUD HOUSE マッドハウスはニュージーランド急成長ワイナリー。ニュージーランドの最高級ピノ・ノワール産地として世界的に有名な「セントラル・オタゴ地区/ベンディゴ地区」には、250エーカーの畑(ピノ・ノワールのみ)を所有、この地区では2番目の生産量を誇るピノ・ノワール生産者となっている。チェリー、ドライハーブ、オークや香り高いスパイスのアロマ。ダークチェリーやキイチゴのフレーバーが、き

め細やかなタンニンとバランスの良い酸味とともに長く残ります。

8、 Joseph Drouhin Laforet Bourgogne Pinot Noir

ジョゼフ・ドルーアン ラフォーレ ブルゴーニュ ピノ・ノワール

メゾン・ジョゼフ・ドルーアンは1880年に古代ローマ要塞の壁の内側に位置する、ブルゴーニュワインの中心地ボーヌに創立されたワイナリーです。ブルゴーニュの典型的スタイルとしてお手本となるピノ・ノワール。

その味わいはフレッシュでやはりさくらんぼのような酸味と果実味とやわらかなタンニンを持ち、非常に魅力的で好印象を与えます。

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

ブルクレール / 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。きわめてエネルギッシュ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ため、濃厚な味わいも包み込める。

10、ブルゴーニュ・ピノ・ノワール[2002]年・究極限定秘蔵品・ルー・デュモン・クルティエ・セレクション・AOCブルゴーニュ Bourgogne Pinot Noir [2002] Lou Dumont Courtiers Selections

醸造家仲田晃司氏のルー・デュモン。よくできた絹のようなワイン。深みのある果実味とチェリーを思わせる風味。しなやかなフィニッシュの究極 AOC ブル。

グレイトヴィンテージの12年熟成バックヴィンテージ。貴重な飲み頃です。

日本人でありながらジュヴレ・シャンベルタン村に住み、「日本人であるということ」と「自然と人間に対する真摯な畏敬の念」を抱きながら細部にまで徹底したワイン造りに取り組むルー・デュモンの仲田氏がブルゴーニュ現地の4人の百戦錬磨のクルティエたちとタッグを組み、各ドメヌを回り、特に気に入ったワインをボトルで買い、ルー・デュモン・クルティエ・セレクションとして発売。グレイトヴィンテージの12年熟成バックヴィンテージ。

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、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) 代官山に移転(ワインダイニングステラ)

〒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