

# 2018 International Wine Party

## Pocket Wine School

8/25 日曜日 15:00~18:00 8640円 会員 7560円



★2018 International Wine Party Pocket Wine School★

2018 International Burgundy Wine Party  
Pocket Wine School



8/25 日曜日 15:00~19:00 8640円

Let's discover together the famous French region of Bourgogne through wines, meals and games !!!

★2018 International Wine Party Pocket Wine School 8/25 日曜日 15:00~19:00 8640円

Bourgogne Wine list :

※ Old Vintage ※

**Santenay Commanderie du Vieux Beffroi (Confrerie des Vignerons des pressoirs) (Yves Girardin)**

**AOC Santenay 1996 サントネードメヌ イヴ ジラルダン コンフレリー デ ヴィニユロン デ プレソワール**

ル父ジャン・ジラルダンが1960年からサントネ村にてワイン造りを始め、1981年には12haの畑を4人の子供に分与。そのうちの3haを譲

り受けたのがDm.イヴ・ジラルダン！ブルゴーニュワイン評論家の大御所でM.Wのセレナ・サトクリフ女史も「ブルゴーニュワイン」の中で、“上質のワイン”として注目！

**-Auxey Duresses 1er Cru Le Val Blanc 2000 Lou Dumont Courtiers Selections-**

**オークセイ・デュレス プルミエ・クリュ ル・ヴァル 2000年 ルー・デュモン クルティエセクション**

**Savigny Les Beaune [2005] Lou Dumont Courtiers Selections AOC Savigny les Beaune**

**サヴィニ・レ・ポーヌ・ルージュ[2005]ルー・デュモン・クルティエ・セクション・**

**AOC サヴィニ・レ・ポーヌ NHK プロフェッショナル 仕事の流儀 仲田晃司**

ルー・デュモンの仲田氏が百戦錬磨のブルゴーニュ現地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・セクションとして発売。長期熟成により真価を発揮すると言われるオーセイ・デュレス。モンテリーと谷をはさんで正面に位置する最南向き一級畑“クリマ・デュ・ヴァル”。オークセイのバックヴィンテージらしくミネラルや酸を伴ったきれいに熟成したオークセイ。オークセイの白と言えば、ビスケットのような可愛い風味ときれいでしっかりした酸を持つワインとして知られ、隣接するムルソーより早く熟成するため（それでも4年以上からが飲み頃）、現地レストランや白ワイン愛好家に特に人気のある銘柄として知られています。現地セラー数ヶ月前の蔵出しの素晴らしい状態）

フルーティーで口当たりの柔らかいワインを造ることで定評の、ポーヌ北隣の村、“サヴィニ・レ・ポーヌ”！石灰質の砂利質のこの土地からは、赤い小果実のアロマがあり、口当たりがしなやかでエレガントなワインが造られ、グレイトヴィンテージにはタンニンのしっかりした長熟型のワインが生まれます。人気の2005年もの！レストランなどでもカモ料理やジヴィエのお相手として登場する逸品。ずばり素晴らしい13年熟

成のグレイトが限定で現地のセラー数ヶ月前のセラー出して限定少量入荷。

## Saint-Aubin Le Ban Blanc / Demessey

サン・トーバン ル・バン ブラン 2003 ドゥメセ

Demessey Saint Aubin 1er Cru Les Frionnes

ドゥメセ サン・トーバン 1er クリュ レ・フリオンヌ・ブラン 1999

「ドゥメセ」は、マコン地区のドメーヌ「シャトー・ドゥ・メセ」の所有者であったマルク・デュモンが、1995年に新たに取得したムルソー村の名門ネゴシアン「マノワール・ミュリザルティアン」と業容を統合して誕生したメゾンです。その後コート・シャロネーズ地区の「ドメーヌ・ベルヴィル」も傘下に加わり、今日32ヘクタールの自社畑を所有しています。

そのワインは仏大統領官邸「エリゼ宮」の他、欧米の多数のトップレストランや、各航空会社の国際線などにもオンリストされています。また、「ベタンヌ&ドゥソーヴ」「ゴー&ミヨー」といった各種ワインガイドの常連でもあります。

そしてこのメゾンは、ムルソー村の1500㎡ものカーヴに、見事に熟成した白のバックヴィンテージを大量に貯蔵していることでも世界に名を轟かせており、今回縁あって、日本初お目見えとなる多数の作品も含めて大々的にご紹介させていただけるはこびとなりました。また「ドゥメセ」には、勤務歴10年の日本人スタッフ「浦上佐知子さん」がおり、きめ細かい仕事もこのメゾンの強みでもあります。

## Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2008 G. Roblot-Marchand G. ロブロ・マルシャン

シャンボールやヴォーヌ・ロマネのプルミエクリュのみならず、エシエゾーまで所有している1900年創業の老舗です。「尊敬できる先輩たちと腕を磨き合いながら、僕自身のシャンボールのスタイルを確立したい」(フレデリック・ロブロ)。シャンボールの新人がまたひとり、大きく開花しました。

### Recipe :

- Nos Tapas タパス グジエール(gougere)チーズ入りのシュー生地 フランスパン baguette (バゲット)

フランス料理伝統料理10種(ブランダード、レバーパテ、鶏肉のフリカッセ、ポルチーニのリゾット、グラタットフィノ、コックオーヴァン他)を楽しむ会を開催いたします。ホットプレートを開催いたします。ワインのお持込みも歓迎いたします。フランス語の料理用語や初心者向けのフランス語の挨拶用語など、ブルゴーニュ料理とフランス、イタリアワインを楽しみましょう。フランス、英語担当フレデリック先生、中村先生が料理を担当します。

Let's have fun while tasting 6 kinds of French wines elaborated in the exceptional region of Burgundy and 10 sorts of delicious meals.

Many meals will be served to accompany those delicious wines, such as :

- brandade de morue
- Fricassee de poulet
- Liver pate
- Porccini risotto
- Gratin Dauphinois
- Coq au vin
- etc

Tomomi, an experienced cook and senior sommelier will be in charge of the preparation of those scrumptious meals while Frederic, a French citizen currently living in Yokohama will talk with you about his hometown region, the Burgundy, either in French, English or Japanese. お持物は料理レッスン、お食事代金、ワイン5種類フリードリンク、フランス語会話レッスン、英会話レッスン料金を含みます。筆記用具はお持ちください。当日現金にて5400円をお支払いください。当日キャンセルの場合は

キャンセル料金を全額お支払いいただきますので、ご了承ください。Participations fees :8640yens. (7560円)