

## ◆◆◆ ポケットワイン講座のお知らせ ◆◆◆

### ワイン中級講座特別編 Bourgogne ワイン産地

Bourgogne ワイン講座は基本的な世界のワイン生産地を学ばれた方が、さらに生産地、土壌、品種の個性を探りながら、Bourgogne ワイン産地を旅するように、料理とともにワインを楽しむ講座です。名産地、グランクリュ、プルミエクリュ村名ワインなど、有名な作り手ワインを楽しめます。ポケットビストロの Bourgogne 地方の郷土料理を中心に、前菜・メイン料理を楽しみながらティスティングできます。

Bourgogne の基本的なぶどう品種、Chardonnay、Pinot Noir.のクリマやテロワールを表現する、ワインのティスティング(5~6種類)や生産者の特徴を地方のオードブルやチーズとともに探っていきます。「生産者ごとの比較」「いろいろな造り手を覚えたい」そして、ちょっといいワインを同じ仲間と楽しみたい方のために、特に Bourgogne ワインが大好きという方のために Bourgogne ワイン講座ができました。ワイン産地を代表する著名な造り手から新進気鋭の生産者など、『人やテロワール』の個性を中心に、ぶどう品種の個性や風土を知るだけでなく、有名作り手個性やワインの個性を深めていきます。

#### ■講座概要

**期間** 開講期間 毎月1回 お好きな月から始める事ができます。

**日時** 開催日時: 毎月1回 第2金曜日 19:00~ 日曜日 16:00~

**対象** 初級講座を卒業された方、または、Bourgogne ワイン産地を中心に学びたい方、また、資格試験取得後のスキル UP にも。

**定員** 1クラス10名最低開催人数 6名

**受講料** 会員:入会金 5,400 円が別途かかります。  
8,000 円(税込み 8,640 円)~9,000 円(税込み 9,720 円) 月ごとに変わります。  
非会員:10,800 円  
(4 月以降消費税率の変更により 8%になりますことをご了承ください。)

**講師** 中村友美  
JSA(日本ソムリエ協会)認定シニアソムリエ  
ドイツワイン・上級ケナー 資格認定  
米国ワイン教育者協会認定ワイン・スペシャリスト(CSW)

2016年

12月11  
日(日)

16:00

9720円

## 12月 Vosne-Romanée の作り手の達とブッフ・ブルギニヨンの会

2017年12月10日 日曜日 16:00 9,720円募集中です！

ブルゴーニュの中でもヴォーヌ・ロマネは特別な存在である。「ヴォーヌ・ロマネに月並みなワインは存在しない。」  
神に祝福された土地。

きらびやかに鏤(ちりば)められた、すばらしいグランクリュ。シャンベルタンやミュジニー以上におオーダーには緊張  
感が強いられる。だが、それ以上の魅力があるのも確かである。

本日は、ヴォーヌ・ロマネの作り手とジビエを楽しむ会です。

### 1、2013 Domaine Michel GROS ドメーヌ ミシェル グロ Vosne Romanee

旧偉大なジャン・グロの正統的後継者、ジャン・グロのラベルが消滅するはるか以前から、実質  
的にジャン・グロのワインを造っていたのもミシェル・グロ

### 2、2011 Domaine Francois Gerbet Vosne Romanee ドメーヌ・フランソワ・ ジェルベ

ヴォーヌ・ロマネ村 女性ヴィニユロンのパイオニア

ロバート・パーカーが3ツ星★★★に掲げる造り手、ドメーヌ・フランソワ・ジェルベ。ヴォーヌ・ロマネ  
村に本拠地を置くこのドメーヌは、現在は2人の姉妹、マリー・アンドレ女史とシャンタル女史によっ  
て運営されています。

### 3、2013 Domaine Mongeard Mugneret ドメーヌ モンジャール ミュニユ レ Vosne Romanee

エシェゾー、グランゼシェゾーはDRCに次ぐ規模。由緒正しき生産者、33ヘクタールの畑を所有す  
る大ドメーヌ

### 4、2010 Domaine Georges Noellat(ドメーヌ・ジョルジュ・ノエラ) VOSNE-ROMANÉE

長年ヴォーヌ・ロマネ村を中心に上質な赤ワインを生産し、ドメーヌ・ルロワやエマニュエル・ルジェ  
などにもワインを供給してきたジョルジュ・ノエラ。2010年より6代目当主として、若手生産者を代表  
するマキシム・シュルランが、祖母の後を継いでワインの醸造に取り組み、所有する全てのブドウ  
を、自らのワインとしてリリース。

### 5、VOSNE-ROMANÉE 1er Les Chaumes 2007

ドメーヌ ダニエル リオン エ フィス Domaine Daniel Rion & Fils 1955年、  
ダニエル・リオンが24歳で設立したドメーヌ。1959年の最初の収穫時、畑はまだ2haのみ。  
その後買い増しや植樹され、現在約20haの畑を耕作しています。

前菜:パテドカンパーニュ と鹿ベーコンのサラダ仕立て

メイン料理:ブッフ・ブルギニヨン、グラタンドーフィノワ・ラミドシャンベルタン添え

2017年  
11月12  
日(日)  
16:00  
8,640  
円**11月 Gevrey-Chambertin の作り手と鹿料理(ジビエを楽しむ会)****5種類と前菜: キャロットラペ・キノコのコンフィ、ジャンボンペルシエ****メイン料理: 鹿すね肉のオツソープコ(赤ワイン煮込み)、グラタンドーフィネ風(ウォッシュチーズを添えて)**

グランクリュ・9つを有し、力強いワインを育むニュイ北部の名醸地 Gevrey-Chambertin。色が濃い目で肉付きよく、タンニン豊富な、一般的に男性的で筋肉質と表現されるワインを生み出します。強いストラクチャーと優雅さを併せ持つ Bourgogne の王 Gevrey-Chambertin の色調は深いルビー色で、カンスをはじめとする赤や黒の小果実の香りが強い。熟成すると、アニマル、ムスク、毛皮、甘草の香り。力強く目の詰まったタンニンに隠れがちだが、酸味も強く、ボディは堅牢。熟成するとピロードのような口当たりに変化する。

**1、 Henri Pion Gevrey-Chambertin 2014** アンリ・ピオン Henri Pion1950年代から続く老舗ワイン商アンリ・ピオンの当主オリヴィエとクリスチャン兄弟は、60年以上前から、DRCやヴォギユエ等、有名生産者のフランス国内販売を手掛ける、ブルゴーニュで最も知られた老舗ワイン商ピオン社を経営しています。

**2、 Domaine Camus Pere & Fils ドメーヌ・カミュ・ペール・エ・フィス Gevrey-Chambertin2011**180年の歴史を持つジュヴレ特級畑最大の所有者 180年の歴史を持つジュヴレ特級畑最大の所有者 1830年にジョセフ・カミュによって設立された。現当主ユベールは孫に当たり、現在所有する16.8ヘクタールから成る畑の約2/3は特級畑となっている。ジュヴレ最大の地主の一人

**3、 Domaine Camus Pere & Fils ドメーヌ・カミュ・ペール・エ・フィス Mazoyeres Chambertin Grand Cru 2008** マゾワイエールとシャルムシャンベルタンの違いを探る。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。

**4、 ロッシュードベレーヌ・ニコラポテル Gevrey-Chambertin VV 2014** ニコラ・ポテル氏は1969年ヴォルネイ村生まれの生粋のブルギニオンです。16歳でポーヌの醸造学校を終えブルゴーニュの著名ドメーヌのほか、オーストラリア、カリフォルニアで修行を重ねました。1992年に父が醸造長を務めるドメーヌ・ド・ラ・ブス・ドールへ戻り、有機栽培を提唱するなど5年間ドメーヌ運営に携わります。その後1997年にメゾン・ニコラ・ポテルを創立しましたが、2009年に独立、このメゾン・ロッシュード・ベレーヌを立ち上げました。現在はドメーヌ・ド・ベレーヌと、このメゾン・ロッシュード・ベレーヌを運営し、葡萄の栽培、そしてワイン造りに励んでいます。

**5、 コレクションベレナム(ロッシュードベレーヌ・ニコラポテル) Gevrey-Chambertin 2001**

ニコラ・ポテル氏が選び抜いた絶品古酒 コレクション・ベレナムは、ポテル氏自身が他の生産者をまわり、選び抜いた古酒です。状態も良く、この価格で熟成ピノを味わえるなんて感激です！ポテルの選び抜いたワインとは？そして、偉大なる父ジェラルドがこれまで培ってきた信用とは！

ピュリニーに本拠地を置くドメーヌで、創設者はピュリニー村の村長だった時に村名をピュリニー・モンラッシェ村とする正式な許可を得た人物。



2017年  
10月8日(日)  
16:00  
8640円

1859年に樽職人だったジャン・エドゥアール・デュパール氏によって設立されました。デュパール氏はピュリニー村の村長を務め、在任中に村名を「ピュリニー」から「ピュリニー モンラッシェ」に変更しました。現在の当主は5代目のジャン・ミッシェル氏。それまで、ネゴシアン「シャルトロン トレブシェ」を経営していましたが売却、現在はドメーヌ業に専念しています。2006年からミッシェル氏は、リュリー、コート シャロネーズ、シャサーニュ モンラッシェなど6つのAOC、5ha分畑を追加取得。16AOC、13haの畑を所有しています。大部分の畑でビオロジックを導入し、収穫もすべて手摘みで行われています。ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ クロ デュ カイユレとクロ ド ラ ピュセル、そしてシュヴァリエ モンラッシェ クロ デ シュヴァリエはこのドメーヌが単独所有しています。

前菜：ビーツの冷製スープリコッタ添えとカリフラワーと焦がしバターのムース

メイン料理：ホタテと真鯛のソーテーヴァンプランソース

1、ル・クマン<sup>o</sup>ジャンブラント<sup>o</sup>ブラン

2、SAINT-AUBIN 1ER CRU LES MURGERS-DES-DENTS-DE-CHIEN DOMAINE JEAN

CHARTRON ピュリニー・モンラッシェと隣接、GC<シュヴァリエ・モンラッシェ>から200mほど上方に位置。サン・トバンの1級の中でも最も優れたテロワールと言われ、凝縮感と力強さがあり、フレッシュな果実味と程良い樽香りがうまく溶け合う、バランスの良いエレガントな余韻の長いワイン。

3、4、PULIGNY-MONTRACHET DOMAINE JEAN CHARTRON 2013,2014

この村名ピュリニーは、1級畑<クラヴァイオン>の東方にあるレブドリエールのリュウ・ディから。洗練された、モモやアプリコットなどの白い果実に、かすかにサンザシの香りが混じります。滑らかでフルーティ、ごく繊細な樽香があり、丸みがあり爽やかな味わいです。

5、PULIGNY-MONTRACHET 1ercru Les Folatières DOMAINE JEAN CHARTRON 2012

ル・モンラッシェやカイユレと同じ等高線上、40%新樽で発酵させ、シュールリーで約12ヶ月間熟成させます。柑橘系果実、ヴァニラや白桃などを思わせる香りやドライフルーツを思わせる凝縮感のある果実味とミネラルがあります。

52	<p>2017年</p> <p>9月10日(日)</p> <p>16:00</p> <p>8,640円</p>	<p>コストパフォーマンス高い <b>Geverye-Chambertin</b> に似た長期熟成ワインを生み出す。 <b>Fixin</b> BR</p> <p>どことなく、ジュブレに似ていて、それを小ぶりにした印象だが、優れたものは 1 級の中でもコクがありリッチで、若いうちはやや土の味とタンニンがしっかりとした赤ワインを産出し、時間をかけて熟成する。赤ワインは非常の色が濃く、日の詰まったタンニンと力強いストラクチャーが特徴。</p> <p>酸味も充分にあり、長く熟成する。斜面ではエレガント、ふもとでは肉付きのよいタイプが多い。白ワインは若いうちはトロピカルフルーツのニュアンスが強いが、熟成するとミネラリーに変化する。</p> <p><b>前菜:ジャンボンペルシエ</b></p> <p><b>メイン料理:鴨のローストカシスソース</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、Fixin Blanc Vieilles Vignes2014 Donique Laurent</li> <li>2、Fixin Rouge Herve Domaine Herve Chalopin</li> <li>3、Fixin Rouge Domaine Mngiad Mugneret 2014</li> <li>4、Fixin Rouge Domaine Pière Gelin 2012</li> <li>5、Fixin 1ercru Cros Napoleon 2011 Domaine Pière Gelin</li> </ol>

51 回目	<p>2017年</p> <p>8月6日(日)</p> <p>16:00</p> <p>8,640円</p>	<p>Morey Saint Denis の作り手特集、不遇のモレ・サン・ドニの救世主ドメーヌ村名ワインでは一番失敗が少ないといわれる、モレサンドニ村。</p> <p>モレ・サン・ドニは今こそブルゴーニュを代表する重要なワイン産地として名前が挙がりますが、実はほんの 40 年前まではまるで違ったんです。左右をジュヴレ・シャンベルタン、シャンポール・ミュジニーという有名な村に挟まれていたモレ・サン・ドニは注目されることも無く「モレ・サン・ドニ」のラベルが貼られたワインはなかなか売れないという時代でした。比較的面積の小さい村で、畑全体のうちにグランクリュと 1er クリュの占める割合が高い。</p> <p>村の北側(下の地図の右)の畑から造られるワインはジュヴレイ・シャンベルタンに似て濃厚で力強く、南側(下の地図の左)はシャンポール・ミュジニーに似て果実味に富み、滑らかで優雅なワインだと言われる。</p> <p><b>前菜:ウフ・アン・ムーレット</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、Morey-Saint-Denis Blanc Larrets Frédéric Magnien 1997 2014</li> </ol> <p>岩盤が厚く、石の多い区画のためグラン・クリュ(クロ・デ・ランブレイ)に隣接しながらヴィラージュ、進化を続ける新しいドメーヌ的なネゴシアン フレデリック・マニャン</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2、Morey Saint Denis 2007DOMAINE DAVID DUBAND ダヴィド・デュバン氏は、1971 年生まれ、ブルゴーニュの若手醸造家で注目度が No.1 といえる実力派の造り手です。平均樹齢 50 歳。</li> <li>3、Morey Saint Denis 1er Clos Sorbé 2002 Frédéric Magnien</li> </ol> <p>進化を続ける新しいドメーヌ的なネゴシアン フレデリック・マニャンのモレの作り手としての思い入れの畑。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4、Morey-Saint-Denis Clos Les Sionnières 2007Lucie et Auguste Lignier リュシー・エ・オーギュスト・リニエ 2004 年、34 歳の若さで天国へ旅立った、ドメーヌ・ユベール・リニエの元当主ロマン・リニエ。彼は生前、</li> </ol>

自分に万が一のことがあった場合、実質的なドメーン運営の一切を、妻であり、弟子であり、同志であったケレン・リニエが2006年より新ドメーンへと以降しています。

5、Morey Saint Denis 1er Clos des Ormes 2006 *Domaine Geores Lignier* ジョルジュ・リニエはモレ・サンドニに本拠を構えるモレの代表的なドメーン 芳醇で瑞々しく力強く個性の際立つワイン

**メイン料理: 牛ヒレ肉のロースト**