

## ◆◆◆ポケットワインスクール講座のお知らせ◆◆◆

### ワイン中級講座特別編 Bourgogne Boredeaux, Champagne 他世界のワイン産地

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。名産産地、グランクリュ、ブ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 4 金曜日 19:00～ 日曜 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 4 名以上 6 名まで 最低開催人数 3 名

**受講料** 会員：入会金 5,500 円が別途かかります。  
(税込み 10000 円～15000 円) 月ごとに変わります。(消費税率の変更により 10%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)  
German Wine Academy Educator  
Mardova AGRI&RADACINI WINE MASTER

★各講座とも、授業が始まる 1 週間前までに受講料を下記の口座にお振込みお願いいたします。

**お申込み** 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

**方法** ①申し込み方法：受講申し込み、お問い合わせフォームよりお願いします。

<https://pocket-wine-school.com/contact.html>

②TEL : 03-6455-1623

Bourogne 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、Bourogne 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。名産産地、グランクリュ、ブ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 Bourogne 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。「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 Bourogne ワインが大好きという方のために Bourogne ワイン講座ができました。ワイン産地を代表する著名な作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はなく、有名作り手個性やワインの個性を深めていきます。

137 回目 5/25 日曜 16:30 30 金曜 19:00 13000 円ほか 5 種の会

Frédéric Magnien Morey-Saint-Denis Chambolle-Musigny Musigny Grand Cru 隣接区画!

フレデリック・マニャン

メイン料理 牛タン・ウフアンム・レット前菜ジャンボンベルシエ、キャロットラペ、キノコのコンフィ

ほか前菜盛り合わせ

新しいネゴシヤンのスタイルを築いた異端児の「ブルギニオン」ルロワのワイン造りを理想とし、ルロワから栽培責任者が移籍。ルロワ流の栽培法を導入している。濃厚から繊細で伸びのあるブルゴーニュに変化を遂げた。アンフォラ熟成のワインを楽しみます!! 2021,2年ヴィンテージ特集!! (人数によりVintageが変わることがございますことをご理解ください)

1, Marsannay Rose "Feeric"マルサネ・ロゼ・フェリック 2022

マルサネの中でも良質の粘土が厚い畑 3 区画 (0.6ha) のアッサンブラージュ。細かく砕けた石灰岩が地中に多く含まれていて典型的なマルサネの土壌と言える。沖積土壌の比率が高い。収穫後、

2, Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2021 モレ・サン・ドニ村を中心としたコート・ド・ニュイの標高 240~350m にある 15 区画からなる畑で総作付面積は 4.0ha。年によってフィサン、ジュヴレ等のデクラッセした葡萄も使われるので毎年品質が高い。区画の大部分は粘土石灰質。収量は 50hl/ha。熟成は古バリックで 10 ヶ月だが、一部アンフォラも使用している。

3 Marsannay "Favieres"マルサネ・ファヴィエール 2021 マルサネ・ラ・コートの丘の真下、まさにマルサネの中心部にあるファヴィエール畑。クシュ村との境界線部分の縦長の畑で標高差が大きい斜面の畑。粘土が少なく、表土が 30cm 程度しかないマルサネでも最も表土が薄い畑の 1 つ。石灰岩盤に直接葡萄根が伸びており、ワインはマルサネの優しさの奥に石灰由来の強いミネラルと緊張感がある。

4, Fixin "Coeur de Violette" フィサン・クール・ド・ヴィオレット 2021 ジュヴレ・シャンベルタン寄りに位置する 5 区画のアッサンブラージュ。その全ての区画は石灰含有量が多いのでミネラル感が強く出て、黒系果実ではなく、赤系果実の繊細でフレッシュな印象になる。古バリックで 13 ヶ月熟成後、アッサンブラージュ。少し鉄っぽいのがジュヴレ寄りの個性だが、果実の丸みもあるので早く開き、早く楽しめる。

5, 2021 Chambolle Musigny "Borniques" Jar [1er Cru] G.C ミュジニー隣接

全部で 1.43ha しかない小さな畑ボルニック。レ・ミュジニーに隣接するブルミエ・クリュで人気だが、財産分与で細分化されてしまい、この畑名を見掛ける事はほぼ無い。フレデリック・マニャンが唯一かもしれない。ミュジニーと地続きなだけに圧倒的な複雑味を持ち、長期熟成に向いている。

全て現在購入可能です!



137 回目 5/25  
日曜 16:30 30  
金曜 19:00  
6/27,29  
Gevrey-  
Chambertin 会  
(ジビエ)

136 回目 4/26 金曜 19:00、29 火曜祝日 18:00 13000 円

ルフレヴ、ソゼ、ミシュロなど200を超えるドメーヌに苗木を販売するピュリニーのドメーヌ兼苗木家が手掛ける超絶ワイン

ドメーヌ・ジョゼフ・パスカル Domaine Joseph Pascal **ピュリニー・モンラッシェ「赤」!!**

シャルドネの聖地、ピュリニー・モンラッシェで、実は AC ピュリニー・モンラッシェを名乗れるピノ・ノワール 100%の赤ワインが存在する。しかし、栽培する蔵元は今や数軒に限られ、生産量も年々減少している。このドメーヌは、その残された数軒の1つだ。葡萄栽培と平行して苗木商を営み、ドメーヌ・ルフレヴ、ソゼ、ラモネ、ミシュロ、シャヴィイ、ブーズローなど、ピュリニー・モンラッシェとムルソーの超一流ドメーヌなどに苗木を販売し、さらに醸造したワインの約 2 割をエティエンヌ・ソゼやルフレヴといったネゴシアンにも提供している。モンラッシェの赤はワイン通であれば一度は味わっておきたい必須ワイン！モンラッシェの赤と白とあわせて、是非この機会にご用命ください。



ほか5種の会 **ピュリニー・モンラッシェ 赤 2022 超稀少アイテム**

ドメーヌの区画はオリヴィエ・ルフレヴとヴァンサン・ジラルダンの区画に挟まれている。ドメーヌの区画はピノ・ノワールだが、その回りを所有するドメーヌの区画は全てシャルドネが栽培されている。このためシャルドネに囲まれたピノ・ノワールの区画となっている。バリックで10ヶ月熟成（新樽15%）。魅力的な香り。繊細でまろやかさで豊かなフイニッシュ。

**ピュリニー・モンラッシェ 白 2022**

ドメーヌ・ルフレヴの区画に隣接するレ・グラン・シャンやエティエンヌ・ソゼの区画に隣り合わせるレ・メ、ドメーヌ・ラモネとボワイヨの区画の間にあるレ・ザンセニエールなど村名格の8つの異なるクリマで栽培された葡萄のアッサンブラージュ。バリックで発酵・熟成。10ヶ月熟成。繊細な酸味と塩気。

**ブルゴーニュ・コート・ドール ピノ・ノワール 赤 2022**

バリック産（新樽10%）とステンレス・タンクで熟成。

**ヴォルネイ 赤 2022**

新樽25%で熟成。小さな赤い果実のアロマ。繊細なワイン。

**ブラニー 1級 スー・ル・ピュイ 赤 2022**

現在ブラニー赤の造り手は僅か10生産者ほど！新樽25%で熟成。

全て現在購入可能です！前菜：魚介ウニ、イカ、カラスミのトマトソースのパスタ  
メイン料理：鴨ローストオレンジソース

136 回目 4/26  
金曜 19:00、29 火  
曜祝日 18:00

132 回目 12 月は 20 日金曜 19 時, 22 日日曜 16 時 30 分より 15000 円



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

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。

きらびやかに鏝(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エー以上に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 つ星★★★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：猪のブルギニヨン



132 回目  
2024 日程  
土曜日程が  
空きがあれば開講  
11/29,24  
12/20,22  
ヴォーヌロマ  
マネ、コルト  
ン会など  
予定でして  
おります。

131 回目 11 月は 29 日金曜 19 時,24,12/1 日曜 16 時より 15000 円

Corton と Corton-Charlemagne

Grand Cru の会 5 種のワイン

**ストラクチャーのある赤、引き締まった白ワイン**

赤はボディが強く、アルコール感に富んだ豊満なワイン。コルトンの赤コート・ド・ボーヌ産の赤の中では、腰が強く、コクがあり、熟成に 10 年を要するような長期熟成ワインである。白は柑橘系のアロマで清涼感に優れている、ミネラルも。

前菜：白子のエスカルゴバター、牡蠣のシャンパーニュ風 メイン料理：蝦夷鹿の煮込み

1、Coorton Grand Cru 2004 ドメーヌバラン 歴史と伝統を持ちながら、常に改革を怠らないポマールの名門

2、Coorton Grand Cru 2016 Domaine Dubreuil Fontaine Corton

ファンに愛され続けるいぶし銀ドメーヌベルナン・ヴェルジュレス村を中心に優れた自社畑を 20ha 所有。常にこの村最高峰の造り手として名声を得てきた、130 年以上の歴史を持つ老舗。

3、Corton-Charlemagne Grand Cru 2020 主に国内のレストランに販売されるため輸出市場では滅多にお目にかかれない幻のドメーヌ。口中では蜜のような甘美な味わいが広がり、その中にほのかに樽のトースト香を感じます。ベルナン・ヴェルジュレスの隠れた優良生産者。このドメーヌが自社瓶詰めを開始したのは 1972 年。生産されるワインの多くはフランス国内のレストランに販売されており、輸出市場では中々出会うことの出来ない希少なドメーヌです。現当主、クリストフ・ドニ氏ができる限り自然に近い農法と醸造法でワインを生み出しています

4、Pernand Vergelesses 1er Cru Ile des Vergelesses Blanc 2009 「メイユール・ヴァン・ド・フランス」3 つ星生産者。フラグシップワインの一つであるベルナンの名高い一級畑。

ベルナン村のグラン・クリュと名高い粘土と石灰質の土壌が程良く交じる優れた条件を持つ畑。中でもドメーヌは斜面中腹のベストな区画を所有するアペラシオンの最大かつ代表的な所有者で赤白合わせて 4ha を持つ。涼しいテロワールを持つこの畑の良い年はコルトンにも匹敵する素晴らしいワインを産み出す。

5、Boussey Laurent Savigny les Beaune Rouge 2020

コシュ・デュリの元で研鑽を積み、注目度の高まる家族経営ワイナリー

ドメーヌ・プセイ・ローランは、モンテリーで 5 世代続く家族経営の老舗ワイナリーを継いだ、ローラン・プセイ氏が立ち上げた新進気鋭のワイナリー。ローラン氏は、ブルゴーニュで世界最高峰の白ワイン生産者として知られる名ドメーヌ、コシュ・デュリや父の元で研鑽を積み、

2003 年にワイナリーを立ち上げました。モンテリー、サヴィニー・レ・ボヌ、ヴォイ、ポマール、ムルソー、ピュリニーモンラッシェ、そしてアロース・コルトンなどの 15ha、24 のアペラシオンを所有しています。



ル  
ネ  
計



131 回目

2024 日程

土曜日程が

空きがあれば

開講

11/29,24

12/20,22

ヴォーヌロ

マネ、コル

トン会など

予定でして

おります。

126 回目

2024 日程

6/28

7/19,21

8/23,18

9/20,22

10/18,20

6/28 金 19 時にカンパーニャワイン会を開催します！ 10000 円 125 回目

カンパーニャワインタウラジほか 5 種のワインとイタリア郷土料理会

今回は 6 月 28 日金曜 19:00 カンパーニャワイン会を開催します！



11/15,17

12/20,22

カンパーニャ料理とカンパーニャ会

タウラジ

コスタディアマルフィ

グレーコディトウフォー

フィアーノディアツヴェリーノ

グレーコスプマンテ

ポルピアツラルチャーナ

トリッパの煮込み

ピッツアマルゲリータ

ほか、カンパーニャ南イタリア料理



2024年3/17日曜16時 3月23日(土)18:00 10000円

## Marsannayの作り手 シリーズ

ロゼで有名なコートドニュイの玄関口、最北の村。3大ロゼの村繊細さ、緻密さ、エレガンス、持続性を持つワインが生まれる産地。

前菜: 森のキノコマリネ、キャットロ・ラペ、低温調理の鶏肉、豚ヒレ肉の前菜

メイン料理: 鶏肉のコンフィロースト、カシスソース添え

123回目

2024日程

4/19,21

5/17,19

6/21,23

7/19,21

8/23,18

9/20,22

10/18,20

11/15,17

12/20,22

マルサネロゼ

1, Marsannay Ros èドメヌバール

2, Domaine René Bouvier

Marsannay Le Clos Monopole 【マルサネブランルクロ】

3, Marsannay Clos du Roy マルサネ クロ・デュ・ロイ Domaine Herve Charlopin ドメヌ・イルヴ・シャルロパン

4, Marsannay Rouge Cuvee Saint Urbain 2016 マルサネ・ルージュ・キュヴェ・サンチュールバ

ン

5, Marsannay Rouge

ルイ・ジャド社 Louis Jadot

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト7700円グジェール、天然酵母バケツ、カンパニユつき、郵送は別途郵送料金)

★毎月第3週目金曜19時、日曜16時 Bourgogne、Bordeaux、Champagne、他フランス、イタリア専門クラスの講座ご案内です★

122 回目

12月は15  
日金曜 19  
時、17日  
日曜 16時  
ポルドー、  
ブルゴー  
ニュ、シャン  
パーニュ会  
です。

マルゴーデ  
ュシャトー  
マルゴー  
予定！

2024 日程

1/29,21

2/16,18

3/22/24

4/19,21

5/17,19

6/21,23

7/19,21

8/23,18

9/20,22

10/18,20

11/15,17

12/20,22

2023 年 12 月 17 日日曜 16 時、15 日金曜 19 時 15000 円

Champagne,Bourgogne,Bordeaux 会 牡蠣のシャンパーニュ風、白子のエスカルゴバター、パテドカンパーニュキノ  
コのコンフィキャロットラペのサラダ仕立て、牛肉の赤ワイン煮込みブッフブルギニヨンとグラタンドフィノワ

1, シャンパーニュ・ラリエ 1906 年創業。シャンパーニュを造り、人の絆を紡ぐラリエ R.019 の 88%を占める 2019 36  
ヶ月熟成 PN55%CH45%フランスのシャンパーニュで最も優れた地域の 1 つアイ。私たちはこの地で 1 世紀以上にもわたり、人の絆、アイデア、そしてクラフトマンシップを蓄積してきました。ラリエは慣習にとらわれることなく、移ろいゆくテ  
ロワールに寄り添い、作り手の創造力を最大限に生かしたワインを生み出しています。ラリエのリフレクション R・シリーズ  
はラリエの代表的なスタイルの象徴。その根底にあるのはピュアさとフレッシュさ。これらはシャンパーニュのテロワールを  
構成する要素の 1 つ、石灰質土壌とシャルドネがもたらした輝ける贈り物です。

## 2, *Domaine Boussey Laurent*

当主であるローラン・ブセイ氏が世界最高峰の白ワイン生産者と名高いドメーヌ、コシュ・デュリの元で修業し、新発足させ

モンテリ

た家族経営のワイナリー *Monthélie Blanc* 2020 ヴォルネー村とムルソー村に挟まれている

## 3, *Santenay Rouge* 2020 Jean Claude REGNAUDOT

ジャン クロード レニョード マランジュとサントネイに特化した期待の造り手コート・ド・ボーヌの最南端、マランジュ  
に位置し、サントネイとマランジュに

6.5ha のブドウ畑を所有するドメーヌ。

4, *Domaine Camus Pere & Fils* ドメーヌ・カミュ・ペール・エ・フィス *Geverey-Chambertin* 2014 180 年 口歴史を  
持つジュヴレ特級畑最大口所有者 180 年歴史を持つジュヴレ特級畑最大所有者 1830 年にジョセフ・カミュによって設立  
された。現当主ユベール口孫に当たり、現在所有する 16.8 ヘクタールから成る畑約 2/3 特級畑となっている。ジュヴレ最  
大地主一人

5, 1 級マルゴー村サード *MARGAUX DU CHÂTEAU MARGAUX* マルゴー・デュ・  
シャトー・マルゴー 2017 年

(Zoom にて 1 回 2500 円 ワインテイクアウト 7700 円グジュール、天然酵母バケツ、カンパーニュつき、郵送は別途  
郵送料金)

★毎月第3週目金曜19時、日曜16時 Bourgogne、Bordeaux,Champagne,他フランス、イタリア専門クラスの講座ご案内です★

2023年11月19日 日曜 16時、17日 金曜 19時 12000円 GevreyChambertin ジビエの会

122回目

今回は

11月17日

金曜日 19時、19日

日曜 16時

12月15日

日曜 19時、17日

日曜 16時

ポルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュ会

です。

Gevrey-Chambertin 作り手と鹿料理(ジビエを楽しむ会) 5種類と前菜パテドカンパーニュ、リヨン風サラダ、キャロットラペ、ほか前菜盛り合わせメイン料理:鹿肉オッソーブーコ(赤ワイン煮込み)、グラタンドーフィネ風(ブルーオーヴェルニュチーズを添えて) 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名産地 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。

**1, 4, Gevrey-Chambertin BOUCHARD PERE&FILS2020** ブシャールは、1731年に設立された由緒あるワイナリー。コート・ドール最多の42のブルミエ・クリュが存在しており、優れたテロワールを有しています。中でもブシャールはボーズでも特に長い歴史を持ち、現在では、グラン・クリュを12ha、ブルミエ・クリュを74haと総面積130haの畑を所有する、コート・ドール最大のドメーヌです。

**2, Gevrey-Chambertin 2020** ルイ・ジャド社は1859年に、由緒あるブドウ栽培家としての歴史を有するジャド家のルイ・アンリ・ドゥニ・ジャドによって創設されました。200ha以上の自社畑を所有するブルゴーニュ有数の大ドメーヌとなるとともに、優れた品質のワインを提供するネゴシアン・エルブールとしても高い評価を受けています。

**3, Gevrey-Chambertin 2017** ジョルジュ・リニエは従兄弟のユベールリニエとともに産地を代表する生産者。リニエ家は数世代に渡ってワイン造りを続けており、現在は本拠地であるモレ・サン・ドニを中心にマルサネ、ジュヴレ・シャンペルトン、シャンボール・ミュジニエなど16haに渡り50区画の畑を所有しています。

**4,5, Domaine Camus Pere & Fils ドメーヌ・カミュ・ペール・エ・フィス Gevrey-Chambertin2014、2017と Charme-Chambertin GC を予定しております。**180年口歴史を持つジュヴレ特級畑最大口所有者 180年歴史を持つジュヴレ特級畑最大所有者 1830年にジョセフ・カミュによって設立された。現当主ユベール口孫に当たり、現在所有する16.8ヘクタールから成る畑約2/3特級畑となっている。ジュヴレ最大地主一人

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト7700円グジェール、天然酵母バケツ、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)

★毎月第3週日曜19時、日曜16時 Bourgogne、Bordeaux、Champagne、他フランス、イタリア専門クラスの講座ご案内です★

モンテリ

10月Monthélieの作り手たち 10月20日 金曜19時,22日 日曜16時 10000円

モンテリ

ヴォルネイとムルソーにたたずむ素朴な村Monthélieの作り手たち白はムルソーと赤はヴォルネイの印象のお買い得産地

他5種のテイスティング 前菜：渡り蟹のビスク風、パテドカンパーニュ メイン料理：コックオーヴァン

1 Jean Philippe Fiechet Monthelie Blanc2020 白の最高峰コシュ・デュリの甥であり、コシュ・デュリのムルソーを継承するライジングスターかのコシュ・デュリの甥にあたり、コシュ・デュリ同様ムルソーに本拠を置く次世代ムルソーの牽引者。トップ・ドメーヌ

2、 Paul Garaudet Monthelie Rouge Cuvee Paul 2019【モンテリールージュ】ポール・ガローデのワインはモンテリールという村のように、派手さこそないものの堅実な造りで定評がある。

モンテリールの赤白はヴォルネイやムルソーに負けない酒質をもち、かつ価格的にもリーズナブル。レストランにおすすめのアイテムだ。

3、 Paul Garaudet Monthelie Rouge Cuvee Paul 2016【モンテリールージュ】ポール・ガローデのワインはモンテリールという村のように、派手さこそないものの堅実な造りで定評がある。

モンテリールの赤白はヴォルネイやムルソーに負けない酒質をもち、かつ価格的にもリーズナブル。レストランにおすすめのアイテムだ。

4ChateadePULIGNY-MONTRACHET シャトー ドピュリニー モンラッシェ Monthelie Rouge2014 ド・モンテリールの手により再起したピュリニーの瀟洒なシャトー

5、ポチネ・アンポーDomaine Potinet AmpeauMonthelie Rouge 2013 究極のクラシックブルゴーニュを生み出す老舗ドメーヌポチネ・アンポーは、ブルゴーニュでも珍しい、オールドヴィンテージのストックを多数保持している、老舗のドメーヌです。(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト7700円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)

120回目

次回は

10月20日

金曜日19時、22日

日曜日16時

です。

7月 Champagne の作り手たち 7月 14日金曜 19時,16日日曜 16時より 11000円今注目のレコルタンやコートでパールなど素晴らしい高騰する中で価格と品質バランスの取れた Champagne の作り手 5種のティスティングと

前菜：エスカルゴバター焼き牡蠣のシャンパーニュ風ホタテのヴァンプランメイン料理：鴨コンフィ、カシスソース

1 シャルリエ・エ・フィス Charlier et Fils ( R M ) R Mレコルタン・マニピュラン Charlier et Fils Champagne Carte Noire ランス市から南西へ約 19km 向かったところに位置するモンティニー・スー・シャティヨン村にその本拠を構え、同村で最も古い歴史を持つ小規模なドメーンです。ムニエ主体樽熟成

2,シャンパーニュ J. コンテ ペール&フィス NV

Champagne J. Contet Pere & Fils J.コンテ ペール&フィスは安定した品質を誇る、家族経営のシャンパーニュメゾン。

1869年にエペルネから数 km 離れた小さな村、アヴネ・ヴァルドールの自作農だったタブラン家により設立され、

1979年からラペノー家が所有しています。ピノノワール主体プルミエクリュ主体

3, Andre Bergere, A. Bergere Origine Brutアンドレ・ベルジェール N M Épernay / エペルネ 事実上は自社ブドウのみ Chardonnay 70%Pinot Noir 20%Muenier 10%A.ベルジェールのスタイルを映すスタンダードキュヴェ全体のバランスがとれてシトラスが香りフレッシュで爽やかな印象。フェルブリアンジュ、エトージュ、コンイー村(コートデブラン南地区)のブドウを使用 有名メゾンが並ぶ AVENUE de CHAMPAGNE を拠点とする次世代スター

4, 4,CHAMPAGNE BRUT N.V. Axelle de Vallon Brut / アクセル・ド・ヴァロン ブリュット

コート デ パール  
Côte des Bar

●瓶内二次醗酵：最低 24 ヶ月瓶内熟成 複雑味な旨みはリザーブワインの多さ(30%) 醸造はすべてのレンジでマロラク

ティック発酵と長めの熟成を行い、シャンパンの華やかさ、ハーモニー、繊細さを追求しています。フランス著名ワインガイドブック「ギッド・アシェット」に 2005 年以降 10 年以上に渡って毎年掲載 1670 年より続く老舗のシャンパーニュ・グルエが造るコストパフォーマンスにすぐれたシャンパーニュ

5, シャンパーニュ・ガストン・デクロ CHAMPAGNE GASTON DECLOS Chardonnay 20% Pinot Noir 80% Côte des Bar シャブリエール

と同じキメリジアン土壌から生み出される芳醇な 87%Pinot Noir。

歴史的なシャンパーニュエリア、グランクリュこそありませんが、素敵なシャンパーニュがたくさん作られている産地、オーヴ県のコートデパールに、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。(Zoom にて 1回 2500円 ワインテイクアウト 7700円グジュール、天然酵母バケツ、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金) 7月 21,23 予定

上級講座の料金にても受講可能です。差額分をお支払いください。

会員： 受講料金 全10回 80,000円(税込み 88000円 分割の場合は44000円づつ) 5回42,000円(税込み46200円) 3回26,000円(税込み28600円) 10000円(税込み11000円) オンライン7700円

118 回目  
2023年  
5月19、  
21日  
ドメヌバ  
シュレモノ  
バックヴィ  
ンテージの  
会開催しま  
す。

## 118回目 DomaineBachelet-Monnot ドメヌ・バシュレ・モノ バックヴィンテージ

新星作り手5月は19金曜19時,21日16:00 11000円

ピュリニーモンラッシェの味わい5~6種類と前菜 じゃがいものスフレ、ビスク風スープ、キノコのフラン

メイン料理：鹿肉のリヨン風、鹿のオツソブーコ

ドメヌ・バシュレ・モノはジャスパー・モリスMWによって見出され、近年注目を浴びているブルゴーニュ白ワインの若き新星です。華やかさとミネラル感豊かな素晴らしいワインを造り出しています。2005年にマルクとアレクサンドル兄弟がドメヌ・バシュレ・モノを設立しました。ドメヌの拠点であるマランジュに叔父が所有するブドウ樹を借り、またピュリニー・モンラッシェは第三者から借りることでワイン造りを始めました。後の2008年に後者のブドウ樹はフェヴレに売却されましたが、兄弟はそのままリースを継続、そしてそのまた2年後、フェヴレとの合意に基づき、フェブレカ、まとんどの特級畑を所有する代わりに、彼らはジェネリック畑、村名畑、1級畑のワイン畑そしてバタール・モンラッシェの小さな区画を購入することができました。その上、彼らの父ジャン・フランソワが継承したワイン畑ドメヌ・バタール・モンラッシェも継承し、合計23ヘクタールのブドウ畑でブドウ栽培をしています。

### 1, Maranges 1er Fussieres Rouge 2019

サントネーとの村境に位置する畑で、非常に高い樹齢が特徴的です。フランボワーズのコンフィチュールやダークチェリーの香りとたつSiりの果実味。マランジュでイメージする荒尺しいタンニンとは無縁の、きめ細かく、くよかな味わい。余韻には甘苦いスパイスのニュアンスが感じられ、複雑な印象です。

### 2, Santenay Les Prarons Rouge 2017 3, Maranges Rouge 2019

### 4, Monnot Bourgogne Cote D'or Blanc 2020 ピュリニーモンラッシェ自社畑のみの区画のブルゴーニュ

こちら栽培からバシュレ兄弟が関わっています。彼ら曰く『このドメヌのイメージ・ワイン。』

5,6 Santenay Blanc 2016,2017 とてもピュアでフローラル、柑橘系の果実が心地よく感じられ、綺麗な酸味とミネラル感が非常に瑞尺しく、つややかな印象を与えます。(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト7700円グゼール、天然酵母バケツ、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)

2019、5月19,21 予定、6月16,18 予定、7月21,23 予定

上級樽型の料金にて受納可能です。差額をお支払いください。

会員：受講料金 全10回 80,000円(税込み 88000円 分割の場合は44000円づつ) 5回42,000円(税込み46200円) 3回26,000円(税込み28600円) 10000円(税込み11000円) オンライン7700円

## 116 回目 ドメーヌ・ブセイ・ローラン DOMAINE BOUSSEY LAUREN

ムルソーのコシュ・デュリノ元で研鑽を積み、注目度の高まる家族経営ワイナリー

ドメーヌ・ブセイ・ローランは、モンテリーで5世代続く家族経営の老舗ワイナリーを継いだ、ローラン・ブセイ氏が立ち上げた新進気鋭のワイナリー。ローラン氏は、ブルゴーニュで世界最高峰の白ワイン生産者として知られる名ドメーヌ、コシュ・デュリノや父の元で研鑽を積み、2003年にワイナリーを立ち上げました。ムルソー村にある畑の古樹のブドウから造られる。ブルゴーニュのグランヴァンの要素を取り入れた果実味ある豊かな味わい。シャルドネ種の特徴を見事に表現したワインに仕上がっている。

116 回目

2023年 16:00 11000円 3月17日金曜19時 19日日曜16時 11000円

2023年

**Bourgogne** Vieille Vignes2020 ムルソー村区画より Blanc

3月17、

Meursault Vieille Vignes2020Blanc

19日

ムルソーの

Cote de Beaune Village Blanc2020

作り手ブセ

イローラン

の会開催し

ます。

Beaune Les Prevoles Rouge2018

Volnay Rouge2017

前菜じゃがいものスフレほかメイン鶏肉のコンフィほか盛り合わせ

4月21,23 予定、5月19,21 予定、6月16,18 予定、7月21,23 予定

上記講座の料金にても受講可能です。差額をお支払いください。

会員： 受講料金 全10回 80,000円(税込み 88000円 分割の場合は44000円づつ) 5回42,000円(税込み46200円) 3回26,000円(税込み28600円) 1回9,000円(税込み9900円) 非会員：10000円(税込み11000円)

## 伝統的手法で熟成したネッピオーロの美しさを表現する

「ピエモンテの巨匠」 Casa Vinicola Nicoletto カサ・ヴィニコラ・ニコレッツォ

ジビエ ウサギの会 ラパンの煮込み、ニョッキほかピエモンテ料理会

2023年16:00 11000円 2月17日金曜 19時、19日日曜 16時より

ニコレッツォ社の歴史は古く、1900年初頭、ワイン造りの伝統が根付いたピエモンテ州のランゲとロエロの丘陵にワイナリーが設立されました。とても勤勉で生真面目、先祖代々ワイン農家だったニコレッツォ社オーナー、カゼッタ氏はこの地の気候・土壌・ブドウを熟知しており、ワイン造りと自然環境への配慮、ブドウの選別には常に心を砕き、より自然なワインをつくる為に熱心に技術革新と設備投資を続けています。ニコレッツォのワインには常に強烈な情熱が感じられ、栓を開けた瞬間にその味・香り・ニュアンスの虜になってしまいます。このランゲ&ロエロ丘陵の小さな奇跡と知性が詰まっていると言っても過言ではない、素晴らしいバルバレスコをお楽しみ下さい。また、「熟成されてこそ、ネッピオーロは真の実力を発揮する」という信念のもとに、タンニンの強い品種だからこそ大樽でゆっくり熟成させるという伝統的製法にこだわってきました。ワインは飲み頃になるまで出荷はされず、飲み頃が過ぎたものについては販売を行わないと強い信念もっています。

バローロ2011 バロバレスコ2006

ランゲネッピオーロ2007

バルベーラダルバ2006

ローエロアルネイス2012

3月17,19 予定、4月21,23 予定、5月19,21 予定、6月16,18 予定、7月21,23 予定

上級講座の料金でも受領可能です。差額をお支払いください。

会員：受講料金 全10回 80,000円(税込み 88000円 分割の場合は44000円づつ) 5回42,000円(税込み46200円) 3回26,000円(税込み28600円) 1回9,000円(税込み9900円) 非会員：10000円(税込み11000円)

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト8800円グジェール、天然酵母バケツ、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)

115回目  
2023年  
2月19日  
日曜16時  
より  
16:00  
11000円  
次回は3月  
17日19  
時、19日  
16時より  
開催しま  
す!

レストラン開講 2月5,24日金曜 19時~

グラスワイン600円~ テイスティング4種セット2000円~オードブルなどのお食事もできます!

★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!

★ワインワンデーセミナーのご案内です★ 月1回ペースの講座内容です。

6~10種ワインの10種のコース料理(人数により変わります)つきです。(フランス、イタリア、ドイツ料理コース付き)

2月26日日曜16時チーズフォンデュとフランスワイン会10000円フランス有名産地を中心に楽しみます。

ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュ、ジュラ、サヴォワ、アルザス、コートデュローヌワインを予定

2022年11月20日(日)16:00 10000円

Puligny-Montrachet を名乗れるピノ・ノワール100%のワインを造る残された貴重なドメーヌ

《ドメーヌ・ジャン・パスカル・エ・フィス》の会創設者のジャン・パスカルはドメーヌ・ルフレヴで修行現もドメーヌで醸造したワインの約2割をルフレヴやエティエンヌ・ソゼといったネゴシアンに提供。

ピュリニー・モンラッシェ赤を造る蔵元は今や数件に限られ、生産量も年々減少している。ワイン・アドヴォケイトでは、ジャン・パスカルのワインが今年6月に初めて発掘され、『この2013年物をたまたま見つけるまで、ピュリニー・モンラッシェ赤を造っているのはジャン・シャルトロンはけだと思っていた』とコメントされているほどだ。日本では、雑誌『料理通信』9月号の"ブルゴーニュワインの新しい魅力"で紹介され、「その味はピュリニー=白という固定観念を気持ちよく覆してくれます。」とコメント。蔵元は葡萄栽培と平行して苗木商を営み、ブルゴーニュをメインに250以上の蔵元と取引がある。コンサルは、オリヴィエ・ルフレヴ、ドメーヌ・ルフレヴ、ドメーヌ・ソゼ等の醸造コンサルタントも務めるキリアコス・キニゴブロス

#### 4、2017 ヴォルネイ 赤

平均樹齢は32年。25%は新樽で熟成。ステンレスタンクでアッサンブラージュし2ヶ月熟成。コラーージュを実施。サクランボや甘草の上品なアロマ。ヴィロードのように滑らかなワイン。

#### 5、2017 ブラニー1級スー・ルピュイ 赤

25%は新樽で熟成。1級の中でもレアなワイン、白はピュリニーの区画、華やかな味わい。

#### 2、2018 オーセイ・デュレス 白

10ヶ月シュール・リーの状態で発酵。樽で熟成。新樽比率は18%。ステンレスタンクでアッサンブラージュし2ヶ月熟成。コラーージュを実施。バターやフレッシュなアーモンドのアロマ。新鮮で食欲をそそるワイン。

#### 3、2018 ピュリニー・モンラッシェ アモードブラニー白

ブラニーの区画から珍しいワイン、エティエンヌソゼへの供給区画。

#### 1、NV クレマン・ド・ブルゴーニュ

品種：ピュリニーのシャルドネ50%、ヴォルネイのピノ・ノワール50%。2019年の葡萄からの贅沢なクレマン

前菜：森のキノコのフランときこのコンフィ、ジャンボンペルシエ メイン料理：鶏肉のコンフィ（Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト7700円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金）

DomaineBachelet-Monnot ドメーヌ・バシュレ・モノ 新星作り手10月は23日16:0010000円

ピュリニイモンラッシェの味わい5~6種類と前菜 ジャがいものスフレ、ビスク風スープ、キノコのフラン

メイン料理：鹿肉のリヨン風、鹿のオツソブーコ

ドメーヌ・バシュレ・モノはジャスパー・モリスMWによって見出され、近年注目を浴びているブルゴーニュ白ワインの若き新星です。華やかさとミネラル感豊かな素晴らしいワインを造り出しています。2005年にマルクとアレクサンドル兄弟がドメーヌ・バシュレ・モノを設立しました。ドメーヌの拠点であるマランジュに叔父が所有するブドウ樹を借り、またピュリニー・モンラッシェは第三者から借りることでワイン造りを始めました。後の2008年に後者のブドウ樹はフェヴレに売却されましたが、兄弟はそのままリースを継続、そしてそのまた2年後、フェヴレとの合意に基づき、フェブレカ、まどんどの特級畑を所有する代わりに、彼らはジェネリック畑、村名畑、1級畑のワイン畑そしてバトル・モンラッシェの小さな区画を購入することができました。その上、彼らの父ジャン・フランソワが継承したワイン畑ドメーヌ・バトル・モンラッシェも継承し、合計23ヘクタールのブドウ畑でブドウ栽培をしています。

#### 1、2016Maranges CIos de La Boutiere1er Cru Rougeマランジュークロドゥラブティエール

サントネーとの村境に位置する畑で、非常に高い樹齢が特徴的です。フランボワーズのコンフィチュールやダークチェリーの香りとたつSiりの果実味。マランジュでイメージする荒尺しいタンニンとは無縁の、きめ細かくS、くよかな味わい。余韻には甘苦いスパイスのニュアンスが感じられ、複雑な印象です。

2, Santenay Les Prarons Rouge 2015 3, Maranges Rouge 2018

4, Puligny- Montrachet ピュリニーモンラッシェ自社畑のみでなく契約畑のブドウも使用していますが、こちらも栽培からバシュレ兄弟が関わっています。彼ら曰く『このドメーヌのイメージ・ワイン』。とてもピュアでフローラル、柑橘系の果実が心地よく感じられ、綺麗な酸味とミネラル感が非常に瑞尺しく、つややかな印象を与えます。

5, Santenay Blanc 2016, 2017 (Zoom にて 1 回 2500 円 ワインテイクアウト 7700 円グジェール、天然酵母バケツ、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)

## 9 月 Saint-Aubin の作り手たち 9 月 19 日月祝日 16 時より 10000 円

**Saint-Aubin の作り手たち** ミネラル弾ける謙虚なワイン、シャサーニュ・ピュリニーモンラッシェにまたがるコストパフォーマンス豊かな白・赤の産地。グランクリュモンラッシェ上部の 1er アンレミイ他 5 種のテイasting

前菜：エスカルゴバター焼き牡蠣のシャンパーニュ風ホタテのヴァンブランメイン料理：鴨コンフィ、カシスソース

110 回目  
2022 年  
16 : 00  
10000 円  
次回は 9 月  
19 日  
月曜祝日  
曜日祝日  
16 時より  
開催しま  
す！

1 サン・トバン・プルミエ・クリュ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアン・ブラン Saint Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien Blanc 2017 Gille Bouton ピュリニー・モンラッシェとシャサーニュ・モンラッシェ 2 つの著名村の特徴を兼ね備えるサン・トバン村のゆるぎなきトップ・ドメーヌピュリニー・モンラッシェの丘に位置し、ル・モンラッシェの丘を上がったところにある区画。やや高めの標高に位置する畑からミネラルと骨格のしっかりしたワインが生まれる。樹齢 56 年、新樽率 50%/600ℓ (デミ・ミュイ) を使う。10 ヶ月樽熟成。シャルドネ。

2、 Saint-Aubin Blanc 1er Cru En Remilly 2017 【サントーバン ブラン 1 級 アンレミイ Domaine Gille Bouton】ピュリニー・モンラッシェとシャサーニュ・モンラッシェ 2 つの著名村の特徴を兼ね備えるサン・トバン村のゆるぎなきトップ・ドメーヌ ル・モンラッシェに隣接する絶好のプルミエ・クリュ。シャサーニュ・モンラッシェ村からガメイ村に抜ける国道 5 号線右手 (ピュリニー・モンラッシェの丘) の南西斜面急勾配がアン・レミリー。知る人ぞ知る隠れたシャルドネの聖地。樹齢 40 年、新樽率 15%、10-12 ヶ月樽熟成。

3、 Saint-Aubin Blanc 1er Cru Le Charmois Famille Picard 2013 【サントーバン ブラン 1 級 シャルモア】赤色の沖積土の畑から造られています。早いうちからヴァニラやバターの華やかな香りが漂います。まろやかで厚みのある口当たりで、繊細で余韻が長く続きます。

4、 Saint Aubin 1er Cru Les Champlots Rouge 2018 サン・トバン・プルミエ・クリュ・レ・シャンプロ・ルージュ 1878 年から続く家族経営のジル・ブートンは、ピュリニー・モンラッシェとシャサーニュ・モンラッシェ 2 つの著名村の特徴を兼ね備えるサン・トバン村のゆるぎなきトップ・ドメーヌ。レ・シャンプロはサン・トバン村の北東側に位置する畑。サン・トバンは白が主体だが、赤も上質な味わいのものが造られている。引き締まったタンニンとエレガントな酸があり、いきいきとした余韻が感じられる。ピノ・ノワール。

5、 Saint Aubin 2002 サントーバン ルージュ クルティエセレクション 仲田浩司 ブルゴーニュの有カクルティエ達とタ

イアアップし、彼らが見つけてくるコストパフォーマンスの極めて高いワインを“シュル・ピル”（ラベルを貼らないビン販売）によって買い付け、共通ラベルを貼ってお届けするものです。彼らが総力を挙げて紹介してくれる掘り出し物を、日本人としてはブルゴーニュワインに最も造詣が深いと思われる仲田さんの協力も仰ぎながら、ご案内してまいります。また、ビン買い時のチェック、ラベル貼りなどもルー・デュモンで行います。**（Zoom にて 1 回 2500 円 ワインテイクアウト 7700 円グジェール、天然酵母バケツ、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金）**

★Bourgogne, Bordeaux, Champagne, 他フランス、イタリア専門クラスの講座ご案内です★

伝統的手法で熟成したネッピオーロの美しさを表現する

「ピエモンテの巨匠」 Casa Vinicola Nicoletto カサ・ヴィニコラ・ニコレツォ

ジビエ ウサギの会 ラパンの煮込み、ニョッキほかピエモンテ料理会

**2022 年 16 : 00 10000 円 7 月 18 日月曜日祝日 17 時より**

ニコレツォ社の歴史は古く、1900年初頭、ワイン造りの伝統が根付いたピエモンテ州のランゲとロエロの丘陵にワイナリーが設立されました。とても勤勉で生真面目、先祖代々ワイン農家だったニコレツォ社オーナー、カゼッタ氏はこの地の気候・土壌・ブドウを熟知しており、ワイン造りと自然環境への配慮、ブドウの選別には常に心を砕き、より自然なワインをつくる為に熱心に技術革新と設備投資を続けています。ニコレツォのワインには常に強烈な情熱が感じられ、栓を開けた瞬間にその味・香り・ニュアンスの虜になってしまいます。このランゲ&ロエロ丘陵の小さな奇跡と知性が詰まっていると言っても過言ではない、素晴らしいバルバレスコをお楽しみ下さい。また、「熟成されてこそ、ネッピオーロは真の実力を発揮する」という信念のもとに、タンニンの強い品種だからこそ大樽でゆっくり熟成させるという伝統的製法にこだわってきました。ワインは飲み頃になるまで出荷はされず、飲み頃が過ぎたものについては販売を行わないと強い信念をもっています。

**バローロ2011 バロバレスコ2004,2005,2006**

**ランゲネッピオーロ2007**

**ネッピオーロダルバ2007**

**ローエロアルネイス2012**

（Zoom にて 1 回 2500 円 ワインテイクアウト 7700 円グジェール、天然酵母バケツ、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金）

109 回目  
2022 年  
16 : 00  
10000 円  
次回は 7 月  
18 日月曜  
日祝日 17  
時より開催  
します！

次回は5月22日日曜16時より開催します！

107回目次回は5月22日日曜16時より 長期熟成のクラシックスタイルBourgogne会 ワイン5種～

通学受講10000円

クラシック飲み頃 Bourgogneコートドボージュ村名の会を開催いたします。

冷涼機構のエレガントサンロマン、凜としたミネラルオークセイデュレス、華やかさと牧歌的なお買い

107回目  
2022年  
16:00  
10000円  
次回は5月  
22日日曜  
16時より  
開催しま  
す！

得な赤の産地シャサーニュモンラッシェ、ジュブレをソヴァージュしたような逞しさサントネ

2015 Pascal Clement Saint Romain Blanc

2015 Louis Latour Santenay Blanc

2015 Paul Garaudet Monthelie Le Clos Gauthey Rouge

2013 Ch. De La Maltroye Chassagne Montrache Rouge

ロベール・アンポーはムルソーの老舗ドメーヌとしてその名が知られている存在です。ゆっくりと熟成が進む、長期熟成型のクラシックスタイルのワイン造りを行い、瓶詰後に何年もカーヴで熟成を重ねてから、飲み頃になったものを蔵出しリリースしています。上記銘柄ほか5種をご用意いたします。

パテドカンパーニュほか前菜盛り合わせ、鹿肉のリヨン風サラダ、鶏肉のコンフィ

**ロベール・アンポー オーセイ・デュレス 1er エキュソー 1993 他5種のワインと料理**

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト7700円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニ

ュつき、郵送は別途郵送料金)

106 回目  
2022 年  
2 月 20  
日(日)  
16:00  
10000 円  
次回は 3 月  
20 日日曜  
16 時より  
開催しま  
す!

**106 回目** 3 月 20 日日曜 16 時 10000 円 Bourgogne 地方村名ワイン 5 種と**牡蠣のシャンパーニュ風、エスカルゴバターとサーモンのテリーヌ鶏肉のフリカッセ** (Zoom にて 1 回 2500 円 ワインテイクアウト 7700 円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)

**1,Chablis 1<sup>er</sup> Cru Vaillons Jean Collet** シャブリに 1792 年より代々伝わるワイン造りの家系。

シャブリ、ブルミエクリュ・モンマンはステンレスタンクで発酵・熟成、ブルミエクリュ・ヴァイヨンは 8000 リットルの大樽、グラン・クリュ・ヴァルミュール、ブルミエ・クリュ モン・ド・ミリュー、モンテ・ド・トネールは小樽を使用する。加えて、畑の持ち味をさらに活かすため、20 年近いピオの栽培の経験をもとに 2008 年からピオによる栽培面積の拡大と生自酵母の使用を推奨している。

**2, Bouzeron ALIGOTE [2015] DOMAINE A. ET P. DE VILLAINÉ** 高名な醸造家オベール ド ヴィレーヌ氏のドメーヌ。氏はドメーヌ ド ラ ロマネ コンティの経営を継ぐ前に父親から「自分のドメーヌを持ち、ドメーヌのワイン作り、ドメーヌ経営を学ぶように」という指示を受けており、フランスに戻って 1971 年に始めたのが「ドメーヌ ド ヴィレーヌ」。

**3, Pouilly Fuisse 2018 ブシャール ペール エ フィス**

ブシャールの創業は 1731 年。1775 年にヴォルネーのカユクレ畑、タイユピエ畑などを取得し、ワイン業を開始しました。大躍進を遂げたのは、3 代目のアントワーヌ フィリベール氏の時代で、フランス革命の時に国に没収され、民間に払い下げられたポテンシャルの高い畑を次々に購入し、所有面積を広げていきました。1820 年アントワーヌ氏はルイ 11 世と 12 世が築いたシャトー ド ボーヌ城を購入、地下を熟成庫とし、現在も使用しています。1970~80 年代、一時ブシャールは衰退の時期を迎えますが、1995 年にシャンパーニュ アンリオを所有するジョゼフ アンリオ氏が経営を引き継ぎ、畑から醸造などあらゆる面に置いて改革を行いました。そのため、現在ブシャールの品質は向上し、世界に名が知れ渡るドメーヌに返り咲きました。

**4, AOC Meursault Domaine MICHEL CAILLOT MEURSAULT2012 ミッシェル カイヨ ムルソー銘醸ムルソーの隠れた名手 ドメーヌ・カイヨ**

著名な醸造家ロジェ・カイヨによって 1962 年に設立された、ムルソーに本拠地をかまえるドメーヌ。現当主ミッシェルは、1990 年代後半にこのドメーヌを父から譲り受け、畑や醸造設備に積極的に投資を行い、ワイナリーを充実させていきました。現在、白は銘醸地ムルソーをはじめ、ピュリニーモンラッシェ、パタールモンラッシェ、サントネイに、赤はポマール、ヴォルネーに合わせて 16ha の畑を所有しています。父譲りの才能溢れる彼のワインは、アロマティックで果実味に富んだ力強い味わいとエレガントさをあわせ持つ非常に優れモノ。熟成期間を長くし、長熟タイプのクラシックなワイン造りを行なっています

**5,Saint Aubin Blanc les Corton 2018 ドメーヌ ラリュエ**

ドメーヌ ラリュエは、ドニー (兄) が選定などブドウ樹を担当、ディディエ (弟) が醸造&PR を担当、2006 年に加わったドニーの息子ブリュノーは、耕作など土壌を担当し 3 人体制で営まれています。ブリュノーが加わり、キャタピラ式の小型トラクターによる耕作を始め、更なる品質向上が図られています。

**オードブル：牡蠣のシャンパーニュ風、エスカルゴバターとサーモンのテリーヌ**

**メイン料理：鶏肉のフリカッセ**

(Zoom にて 1 回 2500 円 ワインテイクアウト 7700 円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)

2022年  
2月20日(日)  
16:00  
10000円  
3週目日曜に変更  
します。

コート・デュ・ローヌ地方 有名作り手によるコート・ロティ、エルミタージュ、シャトー・ヌフ・デュ・パップ、タベル、コンドリュウのワイン産地 (生産者は1E.Guigal で全て揃える予定です)

**1.E.Guigal タヴェル ロゼ 2019** フランスでも珍しいロゼ・ワインのみの産地がタヴェルメゾン創設からわずか70年コート・ロティに君臨する北部ローヌの盟主ギガルはローヌを語る上で、欠くことのできない偉大なドメーヌ。その歴史は1945年、初代のエティエンヌがアンピユイの町に社を構えたのが始まり。それから半世紀少し。現オーナーのマルセル・ギガルが、同社の名声の下と盛る畑の数々をコート・ロティに取得します。他社から買い取ったブドウで生産する数多くのA Cローヌも高水準、デイリーから高級ワインまで安定した品質です。

### 2, Louis Cheze Condrieu Pagus Luminis Domaine Louis Cheze2018

**ルイ シェーズ コンドリュードメーヌ**は1978年にルイ・シェーズによって引き継がれました。リヨンの南60kmにあるローヌ河右岸にあるリモニイの高い丘、ローヌ地方北部のブドウ畑の中心地にドメーヌ・ルイ・シェーズはあります。

ドメーヌを始めた頃は、サン・ジョセフ1haと畑を借りてのスタートでしたが、現在はコンドリュウ4ha、サン・ジョセフ白4ha、サン・ジョセフ赤20haの他にヴァン・ド・ペイ他、プレスティージュの高いアペラシオンを35haに渡り所有しています。

### 3, クローズ エルミタージュ ブラン Crozes Hermitage Blanc2016 E. Guigal2016

メゾン創設からわずか70年コート・ロティに君臨する北部ローヌの盟主

ギガルはローヌを語る上で、欠くことのできない偉大なドメーヌ。その歴史は1945年、初代のエティエンヌがアンピユイの町に社を構えたのが始まり。それから半世紀少し。現オーナーのマルセル・ギガルが、同社の名声の下と盛る畑の数々をコート・ロティに取得します。他社から買い取ったブドウで生産する数多くのA Cローヌも高水準、デイリーから高級ワインまで安定した品質です。

### 4, Chateauneuf-du-Pape AOC, Rouge シャトー・ヌフ・デュ・パップ Guigal 2015 E. Guigal

E. Guigal2016 メゾン創設からわずか70年コート・ロティに君臨する北部ローヌの盟主

ギガルはローヌを語る上で、欠くことのできない偉大なドメーヌ。その歴史は1945年、初代のエティエンヌがアンピユイの町に社を構えたのが始まり。それから半世紀少し。現オーナーのマルセル・ギガルが、同社の名声の下と盛る畑の数々をコート・ロティに取得します。他社から買い取ったブドウで生産する数多くのA Cローヌも高水準、デイリーから高級ワインまで安定した品質です。

**5 E.Guigal Côte Rotie** 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。温度調整可能なステンレスタンクで醸造。自動ピジャージュ(搾突き)しつつ、3週間の醸し発酵。新樽率40%で36ヶ月の樽熟成。深みのあるルビ・ガーネット色。小さな赤い木の実のアロマとスパイシーなフレーバー。オーク由来のバニラ香もほんのり感じられる。タンニンはまるやか。

オードブル: 魚介の煮込みブイヤベース風魚介のスープ・ラングスティーン(スカンピ)仕立てと南仏ラタトゥユ他前菜盛り合わせ

メイン料理: カスレと子羊のローストカシスソース

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト7700円グジュール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)



2022年  
1月23  
日(日)  
16:00  
10000  
円

1月23日日曜 16時より 2002年 Vintage会を開催いたします。10000円

1、Chateau Brillette [2002] AOC Moulis en Medoc Cru Bourgeois (Comte du Perier de Larsan) 19世紀にはペリエ・ド・ラルサン伯爵家のシャトーとして有名だったシャトー・ブリエットは、当時シャス スプリーンとブジョーと並び、ムーリスで最も有名なワインとして知られていました

2、Chateau Lavillotte Chateau Lavillotte 2002 A O C Saint-Estephe

収穫したブドウを温度管理しながら、ゆっくりと発酵。その間定期的なパンピングオーバーを実施。その後樽熟成。力強く且つ繊細さがあり、果実のニュアンスに、香ばしいトーストやスパイスなどの複雑なアロマ。味わいは親しみやすく程よいボディと構成が感じられ、タンニンも滑らかな味わい。

3、LEA Selection Aloxe-Corton2002レア・セレクションワインの買い付けのために毎日のように生産者を訪ね歩いている仲田さんが、地道な活動の中で見つけた蔵出し古酒。メゾン・ルー・デュモンにクルチ工達がビン買い(“シュル・ピル”といいます)条件で持ち込んでくる古酒。それらの中から、コストパフォーマンスが抜群なものだけを仲田さんが厳選して紹介してくれるのが「レア・セレクション」です。(「レア・セレクション」の「レア」は、“レアちゃん”と、“レアもの”をかけたもの)。これぞまさしく、ブルゴーニュ古酒の“いいとこどり”であります。尚、セレクション各古酒の生産者名は非公開です。あくまでも“仲田印”です。

4、LEA Selection Santenay 1er Cru Les Gravières Rouge2002 レア・セレクションワインの買い付けのために毎日のように生産者を訪ね歩いている仲田さんが、地道な活動の中で見つけた蔵出し古酒。メゾン・ルー・デュモンにクルチ工達がビン買い(“シュル・ピル”といいます)条件で持ち込んでくる古酒。それらの中から、コストパフォーマンスが抜群なものだけを仲田さんが厳選して紹介してくれるのが「レア・セレクション」です。(「レア・セレクション」の「レア」は、“レアちゃん”と、“レアもの”をかけたもの)。これぞまさしく、ブルゴーニュ古酒の“いいとこどり”であります。尚、セレクション各古酒の生産者名は非公開です。あくまでも“仲田印”です。

5、「クルティエ・セレクション」 Saint-Aubin Rouge2002 私たちは、ヌーヴェルセレクション、ルー・デュモン社全面協力によってお届けするブルゴーニュの新ブランド「クルティエ・セレクション」の発売を2007年10月より開始するはこびとなりました。このセレクションは、ブルゴーニュの有カクルティエ達とタイアップし、彼らが見つけてくるコストパフォーマンスの極めて高いワインを“シュル・ピル”(ラベルを貼らないビン販売)によって買い付け、共通ラベルを貼ってお届けするものです。クルティエとは、フランスのあらゆるワイン産地で活躍するワイン仲介業者で、ほとんどは一匹狼の仕事師です。ブルゴーニュには公式登録者で約70人おり、それぞれの“縄張り”におけるあらゆるぶどう栽培家やドメーヌを熟知した上で、生産者からネゴシアンへのぶどう・果汁・樽・ビンでの販売の仲介をしています。腕一本で勝負する彼らの世界は浮き沈みも非常に激しく、一度でも不味いものを紹介したらすぐ噂が立って明日から廃業という、まさしく真剣勝負の世界です。

パテドカンパーニュ、ジャンボンベルシエ、キャロットラペ、ほか前菜盛り合わせ

メイン料理:ウフアンムーレット、鶏肉のコンフィ

2021年  
11月21  
日(日)  
16:00  
10000  
円**11月 Gevrey-Chambertin** 作り手と鹿料理(ジビエを楽しむ会) 5種類と

前菜パテドカンパーニュ、鹿肉のリヨン風サラダ、キャロットラペ、ほか前菜盛り合わせ

メイン料理:鹿肉オッソーブーコ(赤ワイン煮込み)、グラタンドーフィネ風(ウオ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ー北部名産地 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 王 Gevrey-Chambertin 色調深いルビー色で、カシスをじめとする赤や黒小果実香りが強い。熟成すると、アニマル、ムスク、毛皮、甘草香り。力強く目詰まったタンニンに隠れがちだが、酸味も強く、ボディ堅牢。熟成するとピロードのような口当たりに変化する。

**1, Domaine Frederic ESMONIN** フレデリック エスマノン Gevrey-Chambertin 2017 冷涼なクリマから造られるワインはジュヴレらしい堅牢なスタイル当主はフレデリック・エスマノンだが、足の悪いフレデリックに代わり、オスピス・ド・ポーヌで栽培や醸造に従事していた父のアンドレがワイン造りをとりしきる。アンドレの兄はミシェルであり、つまりフレデリック・エスマノンとシルヴィー・エスマノンは従兄妹同士のドメーヌというわけだ。

**2, ドメーヌ・RENE LECLERC ルネ・ルクレール** Gevrey-Chambertin 2017 ジュヴレ・シャンベルタ

ン村で、極めて「手づくり」感のワインづくりを行い、若い間からバランスのとれた風味で、しかも長熟するワインを生み出すドメーヌ。

**3, Domaine Camus Pere & Fils** ドメーヌ・カミュ・ペール・エ・フィス Gevrey-Chambertin 2011 180年歴史を持つジュヴレ特級畑最大所有者 180年歴史を持つジュヴレ特級畑最大所有者 1830年にジョセフ・カミュによって設立された。現当主ユベール孫に当たり、現在所有する16.8ヘクタールから成る畑約2/3特級畑となっている。ジュヴレ最大地主一人

**4, ロッシュドベレーヌ・ニコラポテル** Gevrey-Chambertin VV 2014 ニコラ・ポテル氏1969年ヴォルネイ村生まれ生粋ブルギニオンです。16歳でポーヌ醸造学校を終えブルゴーニュ著名ドメーヌほか、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・プス・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・ロッシュド・ベレーヌを立ち上げました。現在ドメーヌ・ド・ベレーヌと、このメゾン・ロッシュド・ベレーヌを運営し、葡萄栽培、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、ポテル氏自身が他生産者をまわり、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!ポテルが選び抜いたワインと?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!

2021年  
10月24  
日(日)  
16:00  
10000  
円



10000 円募集中です! Frédéric Magnien Morey-Saint-Denis

フレデリック・マニャン

メイン料理 鴨肉のロティ バルサミコソース 前菜パテドカンパーニ  
ユ、キャロットラペ、キノコのコンフィほか前菜盛り合わせ 新しいネ

ゴシヤンのスタイルを築いた異端児の「ブルギニオン」 ルロワのワイン造りを理想とし、ルロワから栽培責任者が移籍。ルロワ流の栽培法を導入している。濃厚から繊細 で伸びのあるブルゴーニ ュに変化を遂げた。アンフォラ熟成のワインを楽しめます!!

2015,6,7,8年ヴィンテージ特集!! (人数により Vintage が変わることがございますことをご理解ください)

1、Morey-Saint-Denis Blanc Larrets Frédéric Magnien 2016 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

2 2015Marsannay “Coeur d’Argile”マルサネ・クール・ダルジール

3、2017Fixin “Coeur de Violette” フィサン・クール・ド・ヴィオレット

4、2016Morey Saint Denis “Coeur d’Argile”モレ・サン・ドニ・クール・ダルジール

国号 74 号線沿い、ジュヴレ村寄りの Les Herbuottes, Les Chenevery, Clos Solon 等の 10 区画。粘土を意味する Argile の名の通り、粘土質を多く含む土壌で凝縮した力強い葡萄を産む。標高 250m。平均樹齡

は 35 年。収量は 45hl/ha に制限。除梗後 5 日間のマセラシオン。自然酵母で発酵。13 ヶ月の樽熟成。

5、2017Chambolle Musigny V.V Amphora シャンポール・ミュジニイ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・アンフォラ標高 250~350m の 4 つの畑、計 10 区画のアッサンブラージュ。シャルムに隣接する Les Condemennes と Les Babilleres は小石、石灰岩が混じった粘土質で熟した葡萄となり、上部の Derriere le Four と Les Pas de Chat は斜面の石灰質の多い土壌で樹齡 55 年。ミネラルに富んだミランダージュを生む。収量は 45hl/ha。

101  
回  
目

2019年  
9月19日  
(日)  
16:00  
10000円

2021年9月19日(日)16:00 10000円

Puligny-Montrachet を名乗れるピノ・ノワール 100%のワインを造る残された貴重なドメーヌ

《ドメーヌ・ジャン・パスカル・エ・フィス》の会創設者のジャン・パスカルはドメーヌ・ルフレーヴで修行現在もドメーヌで醸造したワインの約2割をルフレーヴやエティエンヌ・ソゼといったネゴシアンに提供。

ピュリニー・モンラッシェ赤を造る蔵元は今や数件に限られ、生産量も年々減少している。ワイン・アドヴォケートでは、ジャン・パスカルのワインが今年6月に初めて発掘され、『この2013年物をたまたま見つけるまで、ピュリニー・モンラッシェ赤を造っているのはジャン・シャルトロンはけだと思っていた』とコメントされているほどだ。日本では、雑誌『料理通信』9月号の「ブルゴーニュワインの新しい魅力」で紹介され、「その味はピュリニー＝白という固定観念を気持ちよく覆してくれます。」とコメント。蔵元は葡萄栽培と平行して苗木商を営み、ブルゴーニュをメインに250以上の蔵元と取引がある。コンサルは、オリヴィエ・ルフレーヴ、ドメーヌ・ルフレーヴ、ドメーヌ・ソゼ等の醸造コンサルタントも務めるキリアコス・キニゴブロス

1、2017 ピュリニー・モンラッシェ 赤 0.3693haの区画に由来。アリエ産バリックでMLFと熟成。熟成期間は10ヶ月。新樽比率15%。サクランボや木イチゴを思わせる魅力的な香り。

2、2016 ヴォルネイ 赤

平均樹齢は32年。25%は新樽で熟成。ステンレスタンクでアッサンブラージュし2ヶ月熟成。コラーージュを実施。サクランボや甘草の上品なアロマ。ヴィロードのように滑らかなワイン。

3、2017 オーセイ・デュレス 白 4、2018 ピュリニー・モンラッシェ 白

10ヶ月シュール・リーの状態で発酵。樽で熟成。新樽比率は18%。ステンレスタンクでアッサンブラージュし2ヶ月熟成。コラーージュを実施。バターやフレッシュなアーモンドのアロマ。新鮮で食欲をそそるワイン。

5、NV クレマン・ド・ブルゴーニュ

品種：シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%

前菜：森のキノコのフランときこのコンフィ,ジャンボンペルシエ メイン料理：鶏肉のコンフィ

100  
記  
念  
回  
目

2021年  
8月22日(日)  
16:00  
12000円

2021年  
より3週  
目日曜に  
変更しま  
す。

8月22日 日曜 16時 Vosne-Romanée の作り手の達とブッフ・ブルギニヨンの会 12000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エー以上に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、2015 Domaine Michel GROS ドメーヌ ミシェル グロ Vosne Romanee

旧偉大なジャン・グロの正統の後継者、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、2015 Domaine Mongeard Mugneret ドメーヌ モンジャール ミュニユレ Vosne Romanee

エシエゾー、グランゼシエゾーは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・ブルギニオン、グラタンドーフィノワ・ウォッシュチーズ添え

8 月 22 日 日曜 16 時 Vosne-Romanée の作り手の達とブッフ・ブルギニオンの会 12000 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、 2015 **Domaine Michel GROS** ドメヌ 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、 2015 **Domaine Mongeard Mugneret** ドメヌ 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ヌ

4、2010 **Domaine Georges Noellat**(ドメヌ・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・ブルギニオン、グラタンドーフィノワ・ウォッシュチーズ添え

2021 年  
8 月 22  
日(日)  
16:00  
12000  
円  
2021 年  
より 3 週  
目日曜に  
変更しま  
す。

100  
記  
念  
回  
目

2021年  
7月18  
日(日)  
16:00  
10000円  
2021年  
より3週  
目日曜に  
変更しま  
す。

(Zoom  
にて1回  
2500円  
ワインテ  
イクアウ  
ト5種  
7700円グ  
ジェール、  
天然酵母  
バケット、  
カンパー  
ニュつき、

## 7月 Saint-Aubin の作り手たちミネラル弾ける謙虚なワイン、シャサーニュ・ピ

ュリニーモンラッシュにまたがるコストパフォーマンス豊かな白・赤の産地。グランク  
リュモンラッシュ上部の1er アンレミイ他5種のテイスティング

前菜：エスカルゴバター焼き牡蠣のシャンパーニュ風ホタテのヴァンプランメイン料理：鴨コンフィ、カシスソース

1 サン・トーバン・プルミエ・クリュ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアン・ブラン Saint Aubin 1er Cru Les Murgers  
des Dents de Chien Blanc 2017 Gille Bouton ピュリニー・モンラッシュとシャサーニュ・モンラッシュ2つの  
著名村の特徴を兼ね備えるサン・トーバン村のゆるぎなきトップ・ドメーヌピュリニー・モンラッシュの丘に位置し、ル・  
モンラッシュの丘を上がったところにある区画。やや高めの高標高に位置する畑からミネラルと骨格のしっかりしたワイン  
が生まれる。樹齢56年、新樽率50%/600ℓ(デミ・ミュイ)を使う。10ヶ月樽熟成。シャルドネ。

2、 Saint-Aubin Blanc 1er Cru En Remilly2017【サントーバン ブラン 1級 アン レミイ Domaine  
Gille Bouton】ピュリニー・モンラッシュとシャサーニュ・モンラッシュ2つの著名村の特徴を兼ね備えるサン・トー  
バン村のゆるぎなきトップ・ドメーヌ ル・モンラッシュに隣接する絶好のプルミエ・クリュ。シャサーニュ・モンラッ  
シェ村からガメイ村に抜ける国道5号線右手(ピュリニー・モンラッシュの丘)の南西斜面急勾配がアン・レミリー。知  
る人ぞ知る隠れたシャルドネの聖地。樹齢40年、新樽率15%、10-12ヶ月樽熟成。

3、 Saint-Aubin Blanc 1er CruLe Charmois Famille Picard 2013【サントーバン ブラン 1級 シャルモ  
ア】赤色の沖積土の畑から造られています。早いうちからヴァニラやバターの華やかな香りが漂います。まるやかで厚み  
のある口当たりで、繊細で余韻が長く続きます。

4、 Saint Aubin 1er Cru Les Champlots Rouge2018 サン・トーバン・プルミエ・クリュ・レ・シャンプロ・ルー  
ジュ 1878年から続く家族経営のジル・ブートンは、ピュリニー・モンラッシュとシャサーニュ・モンラッシュ2つの著  
名村の特徴を兼ね備えるサン・トーバン村のゆるぎなきトップ・ドメーヌ。レ・シャンプロはサン・トーバン村の北東側  
に位置する畑。サン・トーバンは白が主体だが、赤も上質な味わいのもが造られている。引き締まったタンニンとエレ  
ガントな酸があり、いきいきとした余韻が感じられる。ピノ・ノワール。

5、 Saint Aubin 2002 サントーバン ルージュ クルティエセレクション 仲田浩司 ブルゴーニュの有カクルティ  
エ達とタイアップし、彼らが見つけてくるコストパフォーマンスの極めて高いワインを“シュル・ピル”(ラベルを貼ら  
ないビン販売)によって買い付け、共通ラベルを貼ってお届けするものです。彼らが総力を挙げて紹介してくれる掘り  
出し物を、日本人としてはブルゴーニュワインに最も造詣が深いと思われる仲田さんの協力も仰ぎながら、ご案内して  
まいります。また、ビン買い時のチェック、ラベル貼りなどもルー・デュモンで行います。

2021年  
6月20  
日(日)  
16:00  
10000円  
2021年  
より3週  
目日曜に  
変更しま  
す。

(Zoom  
にて1回  
2500円  
ワインテ  
イクアウ  
ト5種  
7700円グ  
ジュール、  
天然酵母  
バケット、  
カンパー  
ニュつき、

## Frédéric Magnien Morey-Saint-Denis

フレデリック・マニャン 2021年6月20日(日) 16:00 10000円

メイン料理 鴨肉のロティ オレンジソース 鶏肉のコンフィロックフォールソース 前菜:ウフ・アン・ムーレット  
ほか前菜盛り合わせ

新しいネゴシヤンのスタイルを築いた異端児の「ブルギニオン」ルロワのワイン造りを理想とし、ルロワから栽培責任者が移籍。ルロワ流の栽培法を導入している。濃厚から繊細で伸びのあるブルゴーニュに変化を遂げた。アンフォラ熟成のワインを楽しみます!!

2017,8年ヴィンテージ特集!!

1、Morey-Saint-Denis Blanc Larrets Frédéric Magnien 2016 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

2 Marsannay "Coeur d'Argile"マルサネ・クール・ダルジール

3、Morey Saint Denis "Coeur d'Argile"モレ・サン・ドニ・クール・ダルジール 国号 74 号線沿い、ジュヴレ村寄りの Les Herbuottes, Les Chenevery, Clos Solon 等の 10 区画。粘土を意味する Argile の名の通り、粘土質を多く含む土壌で凝縮した力強い葡萄を産む。標高 250m。平均樹齢は 35 年。収量は 45hl/ha に制限。除梗後 5 日間のマセラシオン。自然酵母で発酵。13 ヶ月の樽熟成。

4,Chambolle Musigny V.V Amphora シャンボール・ミュジニイ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・アンフォラ標高 250~350m の 4 つの畑、計 10 区画のアッサンブラージュ。シャルムに隣接する Les Condemennes と Les Babilleres は小石、石灰岩が混じった粘土質で熟した葡萄となり、上部の Derriere le Four と Les Pas de Chat は斜面の石灰質の多い土壌で樹齢 55 年。ミネラルに富んだミランダージュを生む。収量は 45hl/ha。

5, Nuits Saint Georges V.V Amphora ニュイ・サン・ジョルジュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・アンフォラ水はけの良い粘土石灰土壌の Petit Charmotte と砂利が多く赤土の目立つ粘土質の Aux Tuyaux はヴォーヌ側。ケイ素、鉄分を含んだ粘土石灰質の Les Longecourts はサン・ジョルジュ地区にあり、標高は 230m。樹齢は 55 年。ミランダージュと呼ばれる小粒の凝縮した葡萄を得ることが出来る。3 区画のアッサンブラージュ。

5種のティスティング 会費:10000円

2021年  
5月23  
日(日)  
16:00  
10000円  
2021年  
より3週  
目日曜に  
変更しま  
す。

(Zoom  
にて1回  
2500円  
ワインテ  
イクアウ  
ト5種  
7700円  
グ  
ジェール、  
天然酵母  
バケツ、  
カンパー  
ニュつき、

5月23日 日曜 16時 Gevery-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、ジャンボンベルシエメイン料理: 鹿すね肉のオツソーブーコ(赤ワイン煮込み)、グラタン  
ーフィネ風(ウォッシュチーズを添えて) 10000円

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 Gevery-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 Gevery-Chambertin の色調は深いルビー色で、カシ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 Gevery-Chambertin 2016** アンリ・ピオン Henri Pion 1950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営んでいます。

**2, Domaine Camus Pere & Fils ドメーヌ・カミュ・ペール・エ・フィス Gevery-Chambertin 2012** 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  
ユ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 Gevery-Chambertin 2015**

**4, ロッシュドベレーヌ・ニコラポテル Gevery-Chambertin VV 2016** 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。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・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・  
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(ロッシュドベレーヌ・ニコラポテル) Gevery-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  
父ジェラルールがこれまで培ってきた信用とは!5種のテイスティング 会費:10000円

96 回 目	2021年 4月18 日(日) 16:00 9900円 2021年 より3週 目日曜に 変更しま す。	<p>Bourgogne ワイン 96 回目</p> <p>Chambolle-Musigny 4月18日 日曜 16時</p> <p>レースのように繊細なコート・ド・ニューイで最も女性的なワインと鴨コンフィ会</p> <p>5種のワインとコース料理つき 会費 10000円</p> <p>コート・ド・ニューイで最も繊細なワインと評され、その口当たりはレースに喩えられることが少なくない。色調は透明感のある鮮やかなルビー色。タンニンはキメ細かく、アロマは火を通したフランボワーズやイチゴなどの赤い果実、またスミレが香ることも多い。熟成するとブルーベリーなどの果実やトリュフなどのプーケが出てくる。柔らかなボディと控えめな酸味に隠れがちだが、タンニンも十分に感じられるワインであり、長く熟成する</p> <p>5種のティスティング 会費：10000円</p> <p>(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト 5種 7700円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)</p> <p>前菜：ジャンボンペルシエ メイン料理：鴨のコンフィ</p> <p>1、 2016 G.A.E.C. Henri Felettig アリ・フェティック</p> <p>2、 2016 ラプス ドール / La POUSSE d'OR</p> <p>3、 2015 Dominique LAURENT / ドミニク・ローラン</p> <p>4, Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニー 2017 Domaine Hudelot-Baillet</p> <p>5, 2007 ドメーヌ・ベルナル・セルヴォー・エ・フィス</p> <p>オンライン受講可能です。(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト 7700円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)</p>
--------------	--	---

95 回 目	2021年 3月21日 (日) 16:00 9900円 2021年よ り3週目日 曜に変更し ます。	<p>Bourgogne ワイン 95 回目 France 3月21日 日曜 16時 9900円</p> <p>Demessey ドゥメセ ブルゴーニュバックヴィンテージ会第2弾</p> <p>「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、「バタンヌ&amp;ドゥソーヴ」「ゴー&amp;ミヨール」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。</p> <p>1, Pernand-Vergelesses Sous le Bois de Noël et les Belles Filles 2002</p> <p>ペルナン=ヴェルジュレススー・ル・ボワ・ノエル・エ・レ・ベル・フィーユ Demessey ドゥメセ 2002</p> <p>2, Santenay ブルミエクリュスーラロッシュ</p> <p>Santenay 1er Cru Sous la Roche Blanc 2000 Demessey ドゥメセ</p> <p>3, Santenay 1er Cru Beaurepaire Blanc</p> <p>サントネ ブルミエ・クリュ ポールペール ブラン Demessey ドゥメセ 2000年</p> <p>4, Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes Blanc 2003</p> <p>サン・トーバン ル・バン ブラン 2003 Demessey ドゥメセ 2003年</p> <p>5, Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes Blanc 2000 サン・トーバン ブルミエ・クリュ レ・フリオンヌ ブラン Demessey</p>
--------------	--	---

ドゥメセ 2000年

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト7700円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)

前菜 白子のエスカルゴバター、牡蠣のシャンパーニュ風、メイン料理 鶏肉のコンフィ

コート・デュ・ローヌ地方 有名作り手によるコート・ロティ、エルミタージュ、シャトー・ヌフ・デュ・パップ、タベル、コンドリュウのワイン産地 (生産者は1E.Guigal で全て揃える予定です)

1E.Guigal **タヴェル ロゼ** 2010 フランスでも珍しいロゼ・ワインのみの産地がタヴェル 2 **Condrieu** **コンドリュウ**

DOMAINE PIERRE GAILLARD ドメーヌ ピエール ガイヤール **2012** 1985年の初リリースと同時に高い評価を得たローヌの新世代ドメーヌのパイオニア的存在です。目の行き届く広さの畑と、近代設備を備えた醸造所を所有しています。ローヌらしい濃縮した果実味と良年

のブルゴーニュのような繊細でエレガントな味わいを兼ね備えたワイン造りを目指しています。3 **Hermitage Blanc** 2012 ニコラ・ペランのトレードマークに書かれたAXIS MUNDI(アクシス・ムンディ)とは”世界の基軸”を意味し、ローヌ川に隔てられた右岸と左岸、そして北部地区と南部地区の4方面を表しています。北部のニコラ・ジャブレ氏と南部のペラン・ファミリーの友好関係からこの”夢のジョイント・ベンチャー”が誕生しました。4 **Chateauneuf du Pape [2006] Domaine La Nerthe** シャトーヌフ・デュ・パプで最も古いシャトーの1つに数えられる歴史あるシャトーがラ・ネルトである。このシャトーは歴史があるだけでなく、実力も昔からしっかり備え持っている。5 **E.Guigal Côte Rotie** ギガル傘下ながらスタイルを異にするコート・ロティのドメーヌ樽香を抑え、果実のアロマをより強調したスタイルといえる。コート・ロティは3種類あり、もっともスタンダードな「ラ・サラジーヌ」はコート・ブリュヌを中心とした6つの区画を混醸。シラーに3%のヴィオニエが含まれる。新樽率80%で24ヶ月の樽熟成。

オードブル:魚介の煮込みブイヤベース風魚介のスープ・ラングスティーン(スカンピ)仕立てと南仏ラタトゥユ他前菜盛り合わせ  
メイン料理:カスレと豚ほほ肉のアニス風味

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト7700円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)

2021年  
2月21日(日)  
16:00  
9900円  
2021年より3週目日曜に変更します。

2021年  
1月17日(日)  
16:00  
10000円  
2021年  
より3週  
目日曜に  
変更しま  
す。

1月 2001年アニバーサリー特集会です！

1月17日日曜16時より コース料理つきにて10000円になります。

**1、 2001 Ch.Tour du Haut Moulin**

サンジュリアンとマルゴーの間、CS50%、Me45%PV5% 熟成による複雑な芳香としなやかな果実味。

**2、2001 Gevrey-Chambertin Domaine de La Brunelle** ドメーヌ・ド・ラ・ブリュネル 1782年歴史ある家族経営。ピオロジック、凝縮感のあるブドウの古い木からのクラシカルな味わい

**3、 2001 Rune Renou** ルネ・リュノー Bonnezeaux Zenith

ボンヌゾー生産者組合会長、INAO会長の要人を歴任 ゼニットは頂点の意味。すぐれたブドウからの上級キュヴェ。砂糖漬けの蜂蜜、アーモンドフレヴァーの甘味と酸の調和

**4、 2001 Artiga Fustel Ermita de San Lorenzo Gran Reserva**

スペインの若手生産者が2002年ニュースパニッシュ。樽熟成36ヶ月、更に180ヶ月熟成。

**5、 2001 Roberto Sarotto Barbaresco Riserva**

バローロの作り手。2001年ヴィンテージ！

**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:鹿肉のオックスブーコ、グラタンドーフィノワ・ラミドシャンベルタン添え**

**オンライン講座はパングジュール、他で7000円になります。100ミリ(5種類のワインです)**

2020年  
12月13日(日)  
16:00  
10000円  
2021年  
より3週  
目日曜に  
変更しま  
す。

12月 Vosne-Romanéeの作り手の達とプッフ・ブルギニヨンの会 2020年12月13日日曜日16:00 10000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エー以上に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、 2015 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 女性ヴィニキュロンのパイオニア

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、 2015 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・シユルランが、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: プッフ・ブルギニオン、グラタンドーフィノワ・ラミドシャンベルタン添え

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。

10 月 18 日 日曜 16 時 9900 円

モレ・サン・ドニは今で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、シャンボール・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、畑全体のうちグランクリュと 1er クリュの占める割合が高い。

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・シャンベルタンに似て濃厚で力強く、南側(下の地図の左)はシャンボール・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。

前菜: ウフ・アン・ムーレット メイン料理: 牛ヒレ肉のロースト

1、 Morey-Saint-Denis Blanc Larrets Frédéric Magnien 2016

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

2、 Morey Saint Denis **Rémi Jeanniard** レミ・ジャニアル 2004

モレ・サン・ドニに登場した大型新人です。もともとはジャニアル・マルセルというドメーヌでしたが、2004 年の父マルセルの引退を機に、8 人 (!) の子供のうち長男レミと次男がドメーヌを分割相続して独立しました。

3、 Morey Saint Denis Michet Magnien

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・マニャンのドメーヌ。モレの作り手としての想い入れの畑。

4、 Morey-Saint-Denis **FRANCOIS FEUILLET** フランソワ・フェエ 2014

ブルゴーニュ愛好家が手掛けるこだわりのドメーヌ。

フランソワ・フェエのポリシーは、限りなく自然なワイン造りにあります。ブドウの栽培には**ビオロジック(有機農法)**を採用し、除草剤を含め化学薬品は一切使用していません。

2020  
年

10 月  
18 日  
(日)

16 :  
00  
9900  
円

90  
回  
目

5、Morey Saint Denis 1er Clos des Ormes 2016 *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ヌ 芳醇で瑞々しく力強く個性の際立つワイン

## Bourgogneワイン 88回目

### Chambolle-Musigny 9月13日 日曜16時

レースのように繊細なコート・ド・ニュイで最も女性的なワイン

コート・ド・ニュイで最も繊細なワインと評され、その口当たりはレースに喩えられることが少なくない。色調は透明感のある鮮やかなルビー色。タンニンはキメ細かく、アロマは火を通したフランボワーズやイチゴなどの赤い果実、またスミレが香ることも多い。熟成するとプルーンなどの果実やトリュフなどのブーケが出てくる。柔らかなボディと控えめな酸味に隠れがちだが、タンニンも十分に感じられるワインであり、長く熟成する

5種のテイスティング 会費：10000円

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト 5種6600円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、  
郵送は別途郵送料金)

前菜：ジャンボンペルシエ

メイン料理：鴨のコンフィ

シャンボール ミュジニ ヴィエイユ ヴィーニュ

1、*Chambolle Musigny Vieilles Vignes 2016* G.A.E.C. Henri Felettig アンリ・フェレティク

シャンボール ミュジニ

2、*Chambolle Musigny 2016* ラプス ドール / La POUSSE d'OR

シャンボール ミュジニ ヴィエイユ ヴィーニュ

3、*Chambolle Musigny Vieilles Vignes 2015* Dominique LAURENT / ドミニク・ローラン

4、*Chambolle-Musigny* シャンボール・ミュジニ 2017 *Domaine Hudelot-Baillet*

シャンボール ミュジニ

5、*Chambolle Musigny 2007* ドメーヌ・ベルナール・セルヴォー・エ・フィス

2020年

9月

13日

(日)

16:00

9900円

88  
回  
目

2020  
年  
10月  
4日  
(日)  
16:  
00  
9900  
円**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。**

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、シャンボール・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。

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・シャンベルタンに似て濃厚で力強く、南側(下の地図の左)はシャンボール・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。

**前菜: ウフ・アン・ムーレット メイン料理: 牛ヒレ肉のロースト**

## 1、Morey-Saint-Denis Blanc Larrets Frédéric Magnien 2016

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

2、Morey Saint Denis **Rémi Jeanniard** レミ・ジャニアル 2004

モレ・サン・ドニに登場した大型新人です。もともとはジャニアル・マルセルというドメーヌでしたが、2004年の父マルセルの引退を機に、8人(!)の子供のうち長男レミと次男がドメーヌを分割相続して独立しました。

## 3、Morey Saint Denis Michet Magnien

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・マニャンのドメーヌ。モレの作り手としての思い入れの畑。

4、Morey-Saint-Denis **FRANCOIS FEUILLET** フランソワ・フュエ 2014

ブルゴーニュ愛好家が手掛けるこだわりのドメーヌ。

フランソワ・フュエのポリシーは、限りなく自然なワイン造りにあります。ブドウの栽培には**ピオロジック(有機農法)**を採用し、除草剤を含め化学薬品は一切使用していません。

5、Morey Saint Denis 1er Clos des Ormes 2016 *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ヌ 芳醇で瑞々しく力強く個性の際立つワイン**8月 Saint-Aubin の作り手たち 8月9日 日曜 16時より 9900円**

ミネラル弾ける謙虚なワイン、シャサーニュ・ピュリニーモンラッシュにまたがるコストパフォーマンス豊かな白・赤の産地。グランクリュモンラッシュ上部の1er アンレミイ他5種のテイスティング

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト 5種5900円グジェール、天然酵母バケツ、カンパーニュつき、**郵送は別途郵送料金**) 前菜: フリカッセドシャンピニオン、じゃがいものスフレ メイン料理: 鴨のロティオレンジソ

ース1、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。モンラッシュの山とシャサーニュ・モンラッシュに隣合う銘醸地であり、ムルソーとピュリニー・モンラッシュ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。

2, Saint-Aubin Blanc 1er Cru Les Combes 2017 *Domaine Rarue* サントーバンを拠点に15haの畑を所有する家族経営のドメーヌです。兄のドニーは選定などブドウ樹、弟のディディエは醸造とPR、そしてドニーの息子のブ

2020年  
8月  
9日  
(日)  
16:00  
9900円

リュノーは耕作など土壌を担当し、3人体制で営んでいます。「レ コンプ」はサン・トーバンの南、シャサーニュ・モンラッシェに隣接する区画。標高 240m で南向きに位置し、土壌は赤色の沖積土です。オーク樽(新樽率 20%)で 10 ヶ月シュールリー熟成させます。早いうちからバニラやバターの花やかな香りが漂います。まろやかで厚みのある口当たりで、繊細で余韻が長く続くワインです。3、 **Saint-Aubin Blanc 1er Cru En Remilly 2017** 【サントーバン **ブラン 1級 アン レミイ Domaine Gille Bouton**】ピュリニー・モンラッシェとシャサーニュ・モンラッシェ2つの著名村の特徴を兼ね備えるサン・トーバン村のゆるぎなきトップ・ドメーヌ ル・モンラッシェに隣接する絶好のブルミエ・クリュ。シャサーニュ・モンラッシェ村からガメイ村に抜ける国道 5 号線右手(ピュリニー・モンラッシェの丘)の南西斜面急勾配がアン・レミリー。知る人ぞ知る隠れたシャルドネの聖地。樹齢 40 年、新樽率 15%、10-12 ヶ月樽熟成。

4、 **Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois Rouge [2013] Michel Picard AOC Saint-Aubin 1er Cru**  
 フランス・ブルゴーニュのドメーヌ所有者として、またネゴシアン・エルヴール(ワインを育てる酒商)として第一級の評価を受けるメーカー。手摘みされた葡萄は選果台で慎重に選果され、6~8℃に保たれたステンレスタンク内で発酵前浸漬を実施。20~25℃に温度を上げて発酵を開始し、ポンピングオーバーで抽出。新樽と1~2年使用樽で12ヶ月間熟成。5、サン・トーバン・プルミエ・クリュ・アン・クレオ・ノレージュ **Saint Aubin 1er Cru En Creot Rouge 2015**  
 ル・モンラッシェの上部に位置する1級畑「アン・クレオ」。軽やか美しい酸、和食に合う穏やかな味わい。ブルゴーニュ最上の畑ル・モンラッシェの上部に位置し、同様の石灰質粘土土壌をもつ南向きの1級畑「En Créot (アン・クレオ)」。樹齢約 40 年。15 か月樽熟成(新樽率 25%)

## MEURSAULT の会

ナツティでバタリーなテイストで贅沢な味わい

粘土の比率が高いのでボリュームのある肉厚でコクのあるワインとなります。酸味がピュリニよりも穏やかな分熟成が進むのが早く、ナッツやバターのフレーバーが早い時期から豊かに現れます。また、珍しいムルソールージュもご紹介します。

2020年6月12日 金 19時14分(日) 16:00 9900円

(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト 5種5900円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、  
 郵送は別途郵送料金)

前菜:牡蠣のエスカルゴバター焼き、シャンパーニュ風、メイン豚肉のポテ(コンフィ仕立て)ワタリ蟹のクリームパスタ

オンライン受講可能です。(Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト 5900円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金)

1999 Lou Dumont LEA Selection Meursault

2001 Courtiers Selections Meursault

2014 Michel Caillot Meursault

2015 Famille Picard Meursault

2014 Michel Caillo Meursault Rounge 珍しい赤です。

**LEA Selection**

## レア・セレクション

ワインの買い付けのために毎日のように生産者を訪ね歩いている仲田さんが、地道な活動の中で見つけた蔵出し古酒。メゾン・ルー・デュモンにクルチ工達がビン買い（”シュル・ピル”といいます）条件で持ち込んでくる古酒。それらの中から、コストパフォーマンスが抜群なものだけを仲田さんが厳選して紹介してくれるのが「レア・セレクション」です。（「レア・セレクション」の「レア」は、”レアちゃん”と、”レアもの”をかけたもの）。これぞまさしく、ブルゴーニュ古酒の”いいとこどり”であります。尚、セレクション各古酒の生産者名は非公開です。あくまでも”仲田印”です。

仲田さんは4月来日予定でした。日本でのセミナーを心待ちにしておりましたが、このような状況のため、断念されました。仲田さんが選ぶ、バックヴィンテージレアセレクション90年代を中心にみなさまに楽しんでいただければと思います。

5月8日金曜19時、5月10日日曜16時 9900円

オードブル：ウフ・アンムーレット、キャロットラペ、きのこのコンフィ他盛り合わせ

ポルチーニとフォンドヴォーのパスタ

豚肉のコンフィ・バルサミコソース

オンライン受講可能です。（Zoomにて1回2500円 ワインテイクアウト5900円グジェール、天然酵母バケット、カンパーニュつき、郵送は別途郵送料金）

**Bourgogne Rouge 1999**

**Côtes de Nuits-Villages Rouge 1993**

**Côtes de Nuits-Villages Rouge 1997**

**Savigny-lès-Beaune Rouge 1996**

**Savigny-lès-Beaune Rouge 1997**

**Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières 1996**

2020年

5月8日

(金)

19:00

10日

(日)

16:00

9900円

## 4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、ジャンボンベルシエ

メイン料理:鹿すね肉のオッソーブーコ(赤ワイン煮込み)、グラタンドーフィネ風(ウオ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産地 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 Gerrey-Chambertin の色調は深いルビー色で、カシ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運営しています。

**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

2020年

4月3日

(金)

19:00

4月12日

(日)

16:00

9900円

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・プス・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・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・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ールがこれまで培ってきた信用とは！

2020年3月6日19時、8日曜日16時 3月10日火曜18時 9,900円募集中です！

*Demessey* ドゥメセ ブルゴーニュバックヴィンテージ会

「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 m<sup>2</sup>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

Homemade Baguette

Gougeres

Homemade Pain de campagne

Bisque de Homard

Veloute de champignon

Shirako のエスカルゴバター

鶏肉のコンフィ Confit de poulet

Demessey の白 1999,2000 を予定しております。

5種類、前菜、メインつきです。

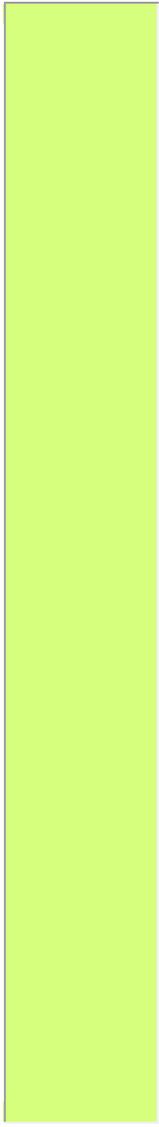
Pernand-Vergelesses Sous le Bois de Noël et les Belles Filles Blanc

Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes Blanc

Santenay Sous la Roche Blanc

2020年  
3月6日  
(金)  
19:00  
3月8日  
(日)  
16:00  
3月10日  
火曜18時  
9900円

83  
回  
目



Santenay 1er Cru Passetemps Blanc

Santenay 1er Cru Beaurepaire Blanc

2019年

12月6日

(金)

19:00

12月8日

(日)

16:00

9900円

第2週目通常金曜 19時、日曜日 16時

2019年12月6日16時、8日日曜日16時 9,900円募集中です!

Frédéric Magnien

Morey-Saint-Denis

フレデリック・マニャン



メイン料理 鴨肉のロティ バルサミコソース

前菜ジャンボンベルシエ、キャロットラペ、キノコのコンフィほか前菜盛り合わせ

新しいネゴシャンのスタイルを築いた異端児の「ブルギニヨン」

ルロフのワイン造りを理想とし、ルロフから栽培責任者が移籍。ルロフ流の栽培法を導入している。濃厚から繊細で伸びのあるブルゴーニュに変化を遂げた。アンフォラ熟成のワインを楽しみます!!

2015,6年ヴィンテージ特集!!

1 Marsannay "Coeur d'Argile"マルサネ・クール・ダルジール

2、 Fixin "Coeur de Violette" フィサン・クール・ド・ヴィオレット

3、 Morey Saint Denis "Coeur d'Argile"モレ・サン・ドニ・クール・ダルジール

国号74号線沿い、ジュヴレ村寄りの Les Herbuottes, Les Chenevery, Clos Solon 等の10区画。粘土を意味する Argile の名の通り、粘土質を多く含む土壌で凝縮した力強い葡萄を産む。標高250m。平均樹齢は35年。収量は45hl/haに制限。除梗後5日間のマセラシオン。自然酵母で発酵。13ヶ月の樽熟成。

4、 **Chambolle Musigny V.V Amphora** シャンボール・ミュジニイ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・アンフォラ 標高250~350mの4つの畑、計10区画のアッサンブラージュ。シャルムに隣接する Les Condemennes と Les Babilleres は小石、石灰岩が混じった粘土質で熟した葡萄となり、上部の Derriere le Four と Les Pas de Chat は斜面の石灰質の多い土壌で樹齢55年。ミネラルに富んだミランダージュを生む。収量は45hl/ha。

5、 **Nuits Saint Georges V.V Amphora**

ニュイ・サン・ジョルジュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・アンフォラ

水はけの良い粘土石灰土壌の Petit Charmotte と砂利が多く赤土の目立つ粘土質の Aux Tuyaux はヴォーヌ側。ケイ素、鉄分を含んだ粘土石灰質の Les Longecourts はサン・ジョルジュ地区にあり、標高は230m。樹齢は55年。ミランダージュと呼ばれる小粒の凝縮した葡萄を得ることが出来る。3区画のアッサンブラージュ。



2019年  
9月6日  
(金)  
19:00  
9月8日  
(日)  
16:00  
9720円

76  
回  
目

2019年9月6日(金)19:00 9月8日(日)16:00 9720円

Puligny-Montrachet を名乗れるピノ・ノワール 100%のワインを造る残された貴重なドメーヌ

《ドメーヌ・ジャン・パスカル・エ・フィス》の会創設者のジャン・パスカルはドメーヌ・ルフレーヴで修行現在もドメーヌで醸造したワインの約2割をルフレーヴやエティエンヌ・ソゼといったネゴシアンに提供。

ピュリニー・モンラッシェ赤を造る蔵元は今や数件に限られ、生産量も年々減少している。ワイン・アドヴォケイトでは、ジャン・パスカルのワインが今年6月に初めて発掘され、『この2013年物をたまたま見つけるまで、ピュリニー・モンラッシェ赤を造っているのはジャン・シャルトロンはけだと思っていた』とコメントされているほどだ。日本では、雑誌『料理通信』9月号の“ブルゴーニュワインの新しい魅力”で紹介され、「その味はピュリニー＝白という固定観念を気持ちよく覆してくれます。」とコメント。蔵元は葡萄栽培と平行して苗木商を営み、ブルゴーニュをメインに250以上の蔵元と取引がある。コンサルは、オリヴィエ・ルフレーヴ、ドメーヌ・ルフレーヴ、ドメーヌ・ソゼ等の醸造コンサルタントも務めるキリアコス・キニゴブロス

1、2013 ピュリニー・モンラッシェ 赤 0.3693ha の区画に由来。アリエ産バリックで MLF と熟成。熟成期間は10ヶ月。新樽比率15%。サクランボやホイチゴを思わせる魅力的な香り。

2、2015 ブラニー 1級 “スー・ル・ピュイ” 赤

平均樹齢は32年。25%は新樽で熟成。ステンレスタンクでアッサンブラージュし2ヶ月熟成。コラーージュを実施。サクランボや甘草の上品なアロマ。ヴィロードのように滑らかなワイン。

3、2015 オーセイ・デュレス 白 4、2015 ピュリニー・モンラッシェ 白

10ヶ月シュール・リーの状態で発酵。樽で熟成。新樽比率は18%。ステンレスタンクでアッサンブラージュし2ヶ月熟成。コラーージュを実施。バターやフレッシュなアーモンドのアロマ。新鮮で食欲をそそるワイン。

5、NV クレマン・ド・ブルゴーニュ

品種：シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%

前菜：森のキノコのフランときのこのコンフィ      メイン料理：鶏肉のコンフィ

★ポケットワインスクール移転パーティー会のご案内★

★9月4日水曜日19時よりポケットワインスクール移転パーティーを開催いたします。急遽の御連絡にて申し訳ございません。

この度、マンションの都合により恵比寿駅徒歩3分程度のところに移転することとなりました。グーグルほか変更しております。

株式会社 Pocket Wine School 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

代官山は8月31日のワイン初級講座にて終了です。1日曜日はボランティアの方々や備品などを移動します。(ボランティアの方を募集しております。お時間ございましたら、宜しく願いいたします。)また、9月4日水曜日19時～21時半まで、移転先にてオープニングパーティーを開催いたします。ワイン、軽食付きにて3500円にて開催いたします。私中村とFrederic先生がお世話になっているの方々をご招待しております。時間内のお好きなお時間にいらっしやってください。ワインのお持ち込み歓迎します!

(ご予約制にてお願いしたいので、いらっしやる場合はメッセージーほか、御連絡をお願いいたします。nakamura@pocket-wine-school.com)

今後ともポケットワインスクールをどうぞ宜しくお願いいたします。

2019年11月8日(金)19:00 11月10日(日)16:00 8800円

## *Geverey-Chambertin* 11月 Geverey-Chambertinの作り手と鹿料理

(ジビエを楽しむ会)5種類と前菜：鹿ベーコンを使った前菜 メイン料理：鹿肉のオッツブーコ

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有名醸地 Geverey-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 王 Geverey-Chambertin 色調深いルビー色で、カシスをじめとする赤や黒小果実香りが強い。熟成すると、アニマル、ムスク、毛皮、甘草香。力強く目詰まったタンニンに隠れがちだが、酸味も強く、ボディ堅牢。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 Geverey-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・ピオン当主オリヴィエとクリスチャン兄弟、60年以上前から、DRC やヴォギュエ等、有名生産者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営んでいます。

**2、Domaine Camus Pere & Fils** ドメーヌ・カミュ・ペール・エ・フィス Geverey-Chambertin2011180年歴史を持つジュヴレ特級畑最大所有者 180年歴史を持つジュヴレ特級畑最大所有者 1830年にジョセフ・カミュによって設立された。現当主ユベール孫に当たり、現在所有する16.8ヘクタールから成る畑約2/3特級畑となっている。ジュヴレ最大地主一人 **3、Domaine Camus Pere & Fils** ドメーヌ・カミュ・ペール・エ・フィス Geverey-Chambertin 2011 180年歴史を持つジュヴレ特級畑最大所有者 昔から何も変えていない。変える必要もない。日々仕事の中で、Chambertin魂が自然と作り手に宿り、真実の形となる。

**4、ロッシュドベレーヌ・ニコラポテル Geverey-Chambertin VV 2014** ニコラ・ポテル氏1969年ヴォルネイ生まれ生粋ブルギニオンです。16歳でボレーヌ醸造学校を終えブルゴーニュ著名ドメーヌほか、オーストラリア、カリフォルニアで修行を重めました。1992年に父が醸造長を務めるドメーヌ・ド・ラ・プス・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・ド・ベレーヌを立ち上げました。現在ドメーヌ・ド・ベレーヌと、このメゾン・ロッシュ・ド・ベレーヌを運営し、葡萄栽培、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(ロッシュドベレーヌ・ニコラポテル) Geverey-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、ポテル氏自身が他生産者をまわり、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!ポテルが選び抜いたワインと?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!

2019年

11月8日

(金)

19:00

11月10日

(日)

16:00

9900円

78  
回  
目

75 回 目		<p><b>8月 CHOREY LES BEAUNE</b> ショレイ レ・ボヌ <b>SAVIGNY-LES-BEAUNE</b> サヴィニレボヌ</p> <p><b>PERNAND VERGELESSES</b> ペルナンヴェルジュレスのワイン産地会</p> <p>コルトンの丘のペルナン・ヴェルジュレス、サヴィニー・レ・ボヌの他、コルトン、コルトン・シャルルマーニュの特級畑などを持つお買い得産地前菜：鹿肉のサラダ仕立て メイン料理：フランス産豚肉のコンフィ</p> <p>1、<b>CHOREY LES BEAUNE</b> ショレイ レ・ボヌ <b>DOMAINE TOLLOT-BEAUT</b> ドメヌ トロ・ボ 2013</p> <p>19世紀から5代続くショレイ・レ・ボヌ村に本拠地を置く家族経営のドメヌです。ショレの他コルトンの丘やボヌにも少しづつ畑を買い増し、現在約24haの葡萄畑を所有、赤ワイン14銘柄、白2銘柄のワインを造っています。</p> <p>2、<b>PERNAND VERGELESSES BLANC</b> ペルナン ヴェルジュレス ブラン <b>DOMAINE PIERRE MAREY ET FILS</b> ドメヌ ピエール マレイ エ フィス <b>2015</b> ペルナン ヴェルジュレス ブランコルトンの丘の奥手、ペルナン・ヴェルジュレス村で最も古い歴史を持つ家族経営のドメヌ。ペルナン・ヴェルジュレス、サヴィニー・レ・ボヌの他、コルトン、コルトン・シャルルマーニュの特級畑</p> <p>3、<b>SAVIGNY LES BEAUNE</b> サヴィニーレボヌ <b>DOMAINE PIERRE MAREY ET FILS</b> ドメヌピエール マレイ エ フィス <b>2015</b> ペルナン ヴェルジュレス ブランコルトンの丘の奥手、ペルナン・ヴェルジュレス村で最も古い歴史を持つ家族経営のドメヌ。ペルナン・ヴェルジュレス、サヴィニー・レ・ボヌの他、コルトン、コルトン・シャルルマーニュの特級畑コルトンの丘の奥手、ペルナン・ヴェルジュレス村で最も古い歴史を持つ家族経営のドメヌ。ペルナン・ヴェルジュレス、サヴィニー・レ・ボヌの他、コルトン、コルトン・シャルルマーニュの特級畑など、全体で11ヘクタールの葡萄畑を所有し、赤ワイン6割、白ワイン4割の年間約5万本の高品質なワインを造っていましたが、近年、後継者問題から閉鎖されました。</p> <p>4、<b>SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU “AUX FOURNEAUX”</b> サヴィニーレボヌ プルミエ クリュ “オー フルネ” <b>DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT</b> ドメヌジャン・ピエール マルダンコルトンの丘の麓、ラドワ・セリニ村に居を構える家族経営のドメヌ。ラドワ・セリニ、サヴィニー・レ・ボヌ、ショレイ・レ・レボヌ、アロース・コルトンに約9haの葡萄畑を所有し、その3/4を自社でドメヌとしてワイン造りを行っています。</p> <p>5、<b>PERNAND VERGELESSES 1ER CRU “SOUS FRÉVILLE”</b> <b>DOMAINE PIERRE MAREY ET FILS</b> ドメヌピエール マレイ エ フィスペルナン ヴェルジュレス プルミエ クリュ “スー フレヴィユ”<b>2014</b> コルトンの丘の奥手、ペルナン・ヴェルジュレス村で最も古い歴史を持つ家族経営のドメヌ。ペルナン・ヴェルジュレス、サヴィニー・レ・ボヌの他、コルトン、コルトン・シャルルマーニュの特級畑など、全体で11ヘクタールの葡萄畑を所有し、赤ワイン6割、白ワイン4割の年間約5万本の高品質なワインを造っていましたが、近年、後継者問題から閉鎖されました。</p>
	2019年	
	8月2日	
	(金)	
	19:00	
	8月11日	
(日)		
16:00		
9720円		

57 回 目		<p><b>ロミュアルド・ヴァロ Romuald Valot</b> ブルゴーニュバックヴィンテージ会</p> <p><b>1994、1999、1997,1998 他 20周年の会です</b> 2月11日(日) 16:00 9720円</p> <p>質の良いブドウから醸造されたワインは何年もの間、ネゴシアンに販売されていましたが1994年にボトリング設備を新設し、自社にてリリースを開始。2001年、ロミュアルド・ヴァロの引退と共にドメヌはフランス国内、特にブルゴーニュで高い評価を得るアンドレ・ゴアショに引き継がれました。ロミュアルド・ヴァロは何代も続いたコート・ド・ニュイに設立されたワインファミリー。彼らは農業をし、ブドウ畑を所有していた。ワインをネゴシアンに販売していた。メゾン・アンドレ・ゴアショーは2001年からロミュアルド・ヴァロのオーナー。メゾン・アンドレ・ゴアショーはロミュアルド・ヴァロの畑とロミュアルド・ヴァロが引退したときの在庫を購入した。アンドレ・マルセル・ゴワシヨによって、1947年に設立されたメゾン。</p> <p><b>1、2、Meursault 1er Cru Charmes 1997,1998</b></p>
	2018年	
	2月11日(日)	
	16:00	
	9720円	

3 大ムルソーの一つシャルムの比較テイスティングです。エレガントさとミネラルバランスの良さが、古酒とは思えない状態です。

### 3、Chambolle-Musigny 1994

シャンボールのバランスとアロマ、そして熟成の味わいを楽しみます。

### 4,5、Gevery-Chambertin 1994,1999

**ジュヴレシャンベルタンの骨格と力強さ、熟成の違いの比較テイスティングです。**

**前菜：ビスク風スープと森のキノコのマリネ**

**メイン料理：鶏肉のコンフィ粒マスタードソース**

## Chassagne(シャサーニュ)-(・)Montrachet(モンラッシェ)作り手特集

### 2017 年お伺いしましたドメーヌマルク・モレを特集します！！

グラマラスな白と牧歌的な赤の里

ピュリニ・モンラッシェの南につながる村、ピュリニと二分するル・モンラッシェがある。ムルソーから続く高級白ワインを産出するコート・デ・ブランの丘陵の最終地であるシャサーニュ・モンラッシェ村。ピュリニ・モンラッシェとの相連点は、なだらかな斜面の上部はシャルドネ、下部にはピノ・ノワールが植えられており、赤ワインの生産比率が半分近くもあることです。白ワインはムルソーよりもグラではなくて白桃や黄桃のフルーティーさが日立ちます。また、ミネラルは強いけれど、ピュリニよりはクリーミーで丸みがあるというグラマラスなボディの持ち主です。シャサーニュの優秀な白ワインは高価ですが、赤ワインは安めでお買い得価格です。

#### 1、Dom(ドメーヌ).Bachelet-Monnot(バシュレ・モノ)

Chassagne- Montrachet シャサーニュモンラッシェ 2010

2.50ha クリオ・バトルに隣接するジュルノープロを始め、グラン・クリュやブルミエ・クリュに隣接する区画のブレンド En journoblot,La Canière,Le Chêne,Les Benoît es,Le Pot Bois2、Chambolle-Musigny 2012 DOMAINE Hudelot-Baillet

#### 2、Dom(ドメーヌ).Marc Morey(マルク・モレ)

Chassagne- Montrachet シャサーニュモンラッシェ 2013

シャサーニュの最古のモレー族の一つ、老舗ワイナリー 低農薬栽培を実施し、鋤で畑を耕します。化学肥料は使わず有機肥料を作っています。マルク・モレでは強い樽香はテロワールを忠実に反映しないと考え、新樽は 25%~30%に押さえ、焼きはミディアムに仕上げています。樽材はいろいろ試した結果、アリエが大部分を占めています。

#### 3、Michel Coutoux(ミッシェル・クトゥー)

Chassagne- Montrachet シャサーニュモンラッシェ 2011

ミッシェル・クトゥーはシャサーニュ・モンラッシェのトップ・プロデューサー、ミッシェル・ニーヨン氏の義理の息子です。ギー・アミオで2年間、ベルナル・モレイで6ヶ月の研修をしました。この名門ドメーヌを通して、近隣の葡萄栽培家たちと知り合い、そのコネクションを生かしてネゴシアンを設立。特にシャサーニュ・モンラッシェの生産者は全て把握しているため、安定し、高品質の葡萄を常に購入することが出来るのです。

#### 4、Dom(ドメーヌ).Marc Morey(マルク・モレ)

Chassagne- Montrachet シャサーニュモンラッシェ 2013

2018 年

1 月 14

日 (日)

16 : 00

8640 円

シャサーニュの最古のモレー族の一つ、老舗ワイナリー 低農薬栽培を実施し、鋤で畑を耕します。化学肥料は使わず有機肥料を作っています。マルク・モレでは強い樽香はテロワールを忠実に反映しないと考え、新樽は25%~30%に押さえ、焼きはミディアムに仕上げています。樽材はいろいろ試した結果、アリエが大部分を占めています。

5、 Dom(ドメーヌ). FONTAINE-GAGNARD (フォンティーヌ・ガニユール)

Chassagne- Montrachet シャサーニュモンラッシェ 1ER CRU, CLOS SAINT-JEAN プルミエクリュ

クロ・サン・ジャン 2013

このドメーヌは1985年に設立され、当主のリシャル・フォンテーヌ氏はシャサーニュ・モンラッシェ村の名家であるガニユール・ドラグランジュ、ブラン・ガニユールを一族に持ちます。所有する畑はシャサーニュ、ポマール、ヴォルネイ村に約8haで、コクがあり力強くトロみのある白と、色調が濃く肉厚な赤を造っています。

**前菜：ホタテのブリュレ** **メイン料理：鴨肉のロティオレンジとビーツのソース**

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はオーダーには緊張  
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 ミュニョ  
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、カシ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 やヴォグユエ等、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運営しています。

**2、 Domaine Camus Pere & Filsドメヌ・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ヌ・ド・ラ・プス・ドールへ戻り、有機栽培を提唱するなど5年間ドメ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。



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 トレブシエ」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、シャサーニユ 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ブランソース

1、ル・クレマント「ジャンブラント」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、G C <シュヴァリエ・モンラッシェ>から200mほど上方に位置。サン・トーバンの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。

2017年  
10月8日(日)  
16:00  
8640円

52	<b>2017年</b> <b>9月10日(日)</b> <b>16:00</b> <b>8,640円</b>	<p>コストパフォーマンス高い <b>Geverey-Chambertin</b> に似た長期熟成ワインを生み出す。<b>Fixin BR</b></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。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>  <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 Vignes 2014 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	<b>2017年</b> <b>8月6日(日)</b> <b>16:00</b> <b>8,640円</b>	<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・ドニは今で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。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 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</li> <li>2、Morey Saint Denis 2007 DOMAINE 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 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。</li> <li>4、Morey-Saint-Denis Clos Les Sionnières 2007 Lucie et Auguste Lignier リュシー・エ・オーギュスト・リエ 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**