

◆ ◆ ◆ 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)

2019年
2月10日
日(日)
16:00
9720円
人数が集
まれば、
13日水
19時

第2週目通常金曜 19 時、日曜日 16 時 (1、2 月は金曜ではなく水曜 19 時)

2019年2月10日 16 時、13日水 19 時 9,720 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 鴨肉のコンフィ バルサミソース

前菜バテドカンパーニュ、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「ブルギニヨン」

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。

2015年ヴィンテージ特集!!

1 Cremant de Bourgogne “Blanc de Noirs” Extra Brut クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ド・ノワール・エクストラ・ブリュット 定番の泡 PN100% 24ヶ月熟成

2、 Morey Saint Denis Blanc “Les Larrets”モレ・サン・ドニ・ブラン・レ・ラレ

クロデランブレイ GC 西区画、CH5 0%、PB、Pブーロの珍しい白

3、 Chambolle Musigny V.V シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

4区画のブレンド、樹齢 60 年、15 年は本来のしなやかさ

4、 Gevrey Chambertin V.V ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ

アンシャンなど 15 区画のブレンド、樹齢 60 年の凝縮感

5、 Vosne Romanee V.V ヴォーヌ・ロマネ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

4区画のブレンド、平均樹齢 60 年、ミルランダージュにより凝縮

2019年
1月13日
日(日)
16:00
9720円

2019年1月13日 日曜日 16:00 9,720円 募集中です! **Nuits-St-Georges の作り手**

華麗なる果実味から～野生的な土の味わいまでの産地 **Nuits-Saint-Georges**の作り手

ニュイ・サン・ジョルジュ～プルモーまで。グランクリュがないということで見過ごされがちだが、

ニュイ最南端の魅惑のアペラシオンをクリマごとに探る。

メイン料理 鶏肉のコンフィ添え **前菜**ウフ・アン・ムーレット

トップドメーヌのアンリグージュ(Nuits-St-Georgesのトップの作り手です。)やほか有名作り手とともに、プルミエ・クリュなど飲み頃のアイテムもそろいました。

また、今回はちょっと知っているとかかなりコストパフォーマンス Vosne-Romanée に隣接する区画(村名、プルミエ・クリュ)を中心に味わいます。Nuits-St-Georgesは北はVosne-Romanée的で芳醇でエレガントなワイン、南側は凝縮感があり骨格がしっかりした果実味と野生的な味わいになります。Vosne-Romanéeのブランドがない分かなり値段的にはコストパフォーマンスが高いのが北側区画です。

ニュイサンジョルジュ レ ラヴィエール 2

1 Nuits Saint Georges Les Lavière 2012 Domaine Daniel Rion&Fils

ニュイサンジョルジュ

2、**Nuits Saint Georges 2011 Domaine Henri Gouge** ドメーヌ・アンリ・グージュ

ニュイサンジョルジュ

3、**Nuits Saint Georges 2007 Domaine Michel Gros** 北側ブレンド

ニュイサンジョルジュ

ショーヴネ ショパン

ニュイサンジョルジュ

4、**Nuits Saint Georges 2008 Domaine CHAUVENE CHOTPIN AOC Nuits Saint Georges** 北と

南ブレンド

ニュイサンジョルジュ

5、**Nuits Saint Georges 2004 Domaine Jafflin** ドメーヌ・ジャフラン 北と南ブレンド

2018年
12月9日
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

2018年12月9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、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ウ・ラミドシャンベルタン(エポワス) 添え

65
回
目

2018年
11月11
日
日(日)
16:00
9720円

11月 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、ジャンボンペルシエメイン料理：鹿すね肉のオツソーブーコ（赤ワイン煮込み）、グラタンドーフィネ風（ウォッシュチーズを添えて）11月11日曜日 16時より 9720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産地 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 2014 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 60年以上前から、DRCやヴォギュエ等、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 Gevery-Chambertin 2011 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。

4、 ロッシェドベレーヌ・ニコラポテル Gevery-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。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・ロッシェ・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・ロッシェ・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（ロッシェドベレーヌ・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！

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・ルフレヴで修行現在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・シャルトロンだけだと思っていた』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

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%。サクランボやオイチゴを思わせる魅力的な香り。

2、 2014 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。

3、2013 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。

4、2016 ピュリニー・モンラッシェ 白

テロワールの味わい。

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 メイン料理：鴨肉のコンフィ

7月 Lou Dumont ルー・デュモン 仲田晃司。2000年7月7日、ブルゴーニュの地にルー・デュモンを設立しました。仲田さんのワイン造りを特徴付けているのは、まさしく日本人職人的と言うべき、周りがあきれるほど細部まで徹底的にこだわる仕事への執念です。仕込むワインのテロワールや個性を研究し尽くした上で、樽の選定眼や熟成方法を駆使してワインを磨き上げます。2003年5月、在りし日のアンリ・ジャイエ翁より「自分自身のアイデンティティをワインに表現せよ」との薫陶を受け、「日本人であるということ」「自然と人間に対する真摯な尊敬の念」の象徴として、「天・地・人」が生まれました。「ワインを通じてアジアの架け橋になればと願っています」という仲田さん。現在ルー・デュモンのワインは、日本、韓国、台湾、中国、シンガポールといったアジア諸国を中心に販売されています。前菜：ブランドード、レバーパテ、鹿ベーコンのサラダ他盛り合わせ メイン料理：鴨ローストオレンジソース

1Crémant de Bourgogne Brut クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット

コート・ド・ボヌとオート・コート・ド・ボヌ産のピノノワール61%、シャルドネ15%、アリゴテ14%、ガメイ10%のブレンドによる、「ザ・クレマン・ド・ブルゴーニュ」です。平均樹齢20年。収穫量65hl/ha。シャンパーニュ方式。9ヶ月間以上瓶熟成。ドザーージュは9g/l。ピンで買い付け。2、

Morey-Saint-Denis Blanc2013 クロ・デ・ランブレイ上部の「ラ・ビドード」より。新樽率50%「ラ・ビドード」より。平均樹齢30年。収穫量40hl/ha。天然酵母のみで発酵。セガン・モロー社製センター森産の新樽50%、同社製アリエ森産の1回使用樽50%で18ヶ月間樽熟成。4、

Marssany Rouge 2013 「土壌がシャポールと類似する石灰質でミネラルです」（仲田さん）「クレ・ド・シエヌ」より。平均樹齢40年。収穫量40hl/ha。天然酵母のみで発酵。セガン・モロー社製ジュピエユ森産（シャトー・ディケムでも使用している貴重な名樽）の新樽3分の1、同社製同森産の2回使用樽3分の2で18ヶ月間樽熟成。無

清澄、ノンフィルターでビン詰め。4、Gevrey-Chambertin 2013 仲田晃司入魂の看板作品。平均樹齢55年 区画は「ラ・プラティエール」（樹齢70年以上）、「オー・コルヴェ」等。平均樹齢55年。収穫量40hl/ha。天然酵母のみで発酵。セ

ガン・モロー社製ジュピエユ森産（シャトー・ディケムでも使用している貴重な名樽）の新樽50%、同社製同森産の1回使用樽50%で18ヶ月間樽熟成（新樽分はすべて、一次発酵も樽内で行いました）。無清澄、ノンフィルターでビン詰

め。仲田さん入魂の看板作品です 5、Gevrey-Chambertin Cuvée Nature 2013 ジュヴレ・シャンベルタン キュヴェ・ナチュール 2008年ヴィンテージからの新作キュヴェ。「カリテ・フランス」の認証を受けたビオロジ（有機）栽培ぶ

どうのみで造られたジュヴレです。「オー・コルヴェ」と「ラ・ジュスティス」の2区画より。平均樹齢40年のVV。収穫量35hl/ha。天然酵母のみで発酵。マルサネ社製ジュピエユ森産（シャトー・ディケムでも使用している貴重な名樽）

の新樽50%、セガン・モロー社製アリエ森産の1回使用樽50%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ラベルの花は毎年変わります。2013年ヴィンテージの花は「バラ」です。

2018年

7月8日

(日)

16:00

8,640円

62
回
目

2018年

6月10日

(日)

16:00

8,640円

6月10日(日) 16:00 8,640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: 鶏肉のコンフィ****1、Morey-Saint-Denis Blanc Larrets Frédéric Magnien 2015**

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 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。

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想い入れの畑。

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、自分に万一のことがあった場合、実質的なドメーヌ運営の一切を、妻であり、弟子であり、同志であったクレン・リニエが2006年より新ドメーヌ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ヌ 芳醇で瑞々しく力強く個性の際立つワイン

2018年

5月13日

(日)

16:00

9720円

5月Chambolle Musigny の作り手 シリーズを予定しております。5/13日曜日 16時より開催いたします。会員 9720円

シャンボール・ミュジニーと聞いてまずはじめに浮かぶイメージは、非常に繊細で香り高いデリケートな赤。コート・ド・ニュイの中ではもっとも女性的であり、引き締まった強さやフィネス、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、ジャンボンベルシエ** **メイン料理: 鴨肉のロースト、ブラッドオレンジソース添え**

1、Chambolle-Musigny 2013 *DOMAINE Hudelot-Baillet* ドメーヌ・ユドロ・バイエユドロ・バイエ氏は、シャンボール・ミュジニーに求めるのはしなやかさ。タンニンのストラクチャーや酸のバランスを表現する、いわゆるアエラシオンの作り手。シャンボール唯一のドメーヌ。 **2、Chambolle-Musigny Les(レ) Herbues(ゼルビユ) 2011/** *シャンボール・ミュジニー*

Domaine Anne et Sebastien Bidault / *ドメーヌ・アンヌ・セバスチャン・ビドー* 2005年に設立された新生ドメーヌ。モレ・サン・ドニ村のドメーヌ・ロベール・ジブールの娘アンヌ女史と結婚したセバスチャン・ビドー氏が当主の僅か1haのドメーヌ。体感をもち、ミントのような清涼感や、ピンクのバラを思わせるフローラルさがある。 **3、Chambolle-Musigny 2009** *DOMAINE Thierry MORTET* *ドメーヌ・ティエリー* モルテ故ドゥニ・モルテの弟が造るコストパフォーマンスに秀でたワイン。兄弟ふたり、父シャルル・モルテの元でワイン造りをしていたが、92年にシャルルが引退したため、4haの畑を譲り受けて独立した。ティエリー・モルテのワインはドゥニ・モルテのそれに似て、果実味のふっくらした味わい。どのアペラシオンでも水準の高いワインを造るが、知名度のより高いドゥニ・モルテの陰に隠れて割りを喰っている感が否めない。 **4、**

Chambolle-Musigny *Philippe Pacalet* 2012 *フリップ・パカレ* 「マルセル ラピエールの甥であり、プリューレ ロックの醸

造長を務めた人物」フィリップ パカレを紹介する際の常套句です。しかし今やフィリップ パカレの名前は、自然派ワインを代表する造り手の1人と同義になったのではないのでしょうか

5、Chambolle Musigny 1er cru les Chabios 2011 Frédéric Magnien

モレサンドニ村の名門ドメーヌ、ミッシェル・マニヤンの5代目のフレデリック。自らが畑を探し、栽培、醸造までこなす、新しいネゴシアンスタイルを確立。収量制限やDRC御用達の特注樽を使用。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・マニヤンのモレの作り手としての想い入れの畑。**Grand Cru Misigny とのほぼ隣接畑**で集落へと伸びる。優れた畑であるが、細分化が進みめったに見かけることのない畑。フレデリック思い入れの畑のひとつである。

4月 Gevery-Chambertin の作り手と鹿料理(ジビエを楽しむ会) 4/8日曜日 16時 9720円

5種類と前菜：鹿ベーコンを使った前菜 メイン料理：鹿肉のローストグランクリュ・9つを有し、力強いワインを育むニユイ北部の名産地 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、Philippe Pacalet Gevery-Chambertin 2010** 「マルセル ラピエールの甥であり、プリューレ ロックの醸造長を務めた人物」フィリップ パカレを紹介する際の常套句です。しかし今やフィリップ パカレの名前は、自然派ワインを代表する造り手の1人と同義になったのではないのでしょうか **2、Domaine Serafin Pere et Fils セラフアン・パール・エ・フィス Gevery-Chambertin 2007** グラン・クリュのシャルム・シャンベルタンを筆頭に、5銘柄のプルミエ・クリュとヴィラージュにレジオナルを所有する、パーカー5ツ星生産者熟成して初めて真価を発揮数年の瓶熟を経ることで、純粋な果実味とテロワールの個性が表れ、本質が見えてきます。

3、Domaine Alain Burguet Gevery-Chambertin 2009 伝説となった先代の意志を継ぎ、進化を続けるジュヴレ・シャンベルタン最高峰の造り手先代のアラン・ビュルゲ氏が1974年に設立したドメーヌで、ジュヴレ・シャンベルタンでも屈指の評価を得る造り手として知られます。**4、Domaine Denis Berthaut & Berthaut Gerbet / ドメーヌ ドゥニ・ベルトール&ベルトール・ジェルベ Gevery-Chambertin 2012** フィサン村にオペレーションを牽引するスターが誕生 ヴォーヌ・ロマネ村のドメーヌ・フランソワ・ジェルベを母に持つアメリー・ベルトールフィサンを中心にジュヴレ・シャンベルタン、ヴォーヌ・ロマネなど全て合わせて13ヘクタールの畑を所有 **5、Domaine Camus Pere パール & Fils フィス 2004** 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 **Charmes-Chambertin Grand Cru** 級畑最大の所有者であり、いぶし銀の造り手。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。

2018年
4月08日
(日)
16:00
9,720円

59
回
目

2018年
3月11日
(日)
16:00

Demessey ドゥメセ ブルゴーニュバックヴィンテージ会第2弾

3月11日(日) 16:00 8640円

「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

58
回
目

9720 円

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、ムルソー村の 1500 m²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。

- 1、 **Santenay Sous la Roche Blanc 2000**
- 2、 **Santenay 1er Cru Beaurepaire Blanc 2000**
- 3、 **Saint-Aubin Le Ban Blanc 2003**
- 4、 **Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes Blanc 2000**
- 5、 **Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts 1999**

前菜：キノコのフランとスープ仕立て

メイン料理：牡蠣のシャンパーニュ風

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、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 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やヴォギュエ等、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-Chambertin 2011 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歳でボ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」を運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・ド・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、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リー・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	2017 年 9月 10日 (日) 16: 00 8,640 円	<p>コストパフォーマンス高い Geverey-Chambertin に似た長期熟成ワインを生み出す。 Fixin 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>前菜:ジャンボンペルシエ</p> <p>メイン料理:鴨のローストカシスソース</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、 Fixin Blanc Vieilles Vignes2014 Donique Laurent 2、 Fixin Rouge Herve Domaine Herve Chalopin 3、 Fixin Rouge Domaine Mngiad Mugneret 2014 4、 Fixin Rouge Domaine Pière Gelin 2012 5、 Fixin 1ercru Cros Napoleon 2011 Domaine Pière Gelin

51 回 目	2017 年 8月6 日(日) 16: 00 8,640 円	<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。</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。</p> <p>前菜:ウフ・アン・ムーレット</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、 Morey-Saint-Denis Blanc Larrets Frédéric Magnien 1997 2014 <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"> 2、 Morey Saint Denis 2007DOMAINE DAVID DUBAND ダavid・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。 3、 Morey Saint Denis 1er Clos Sorbé 2002 Frédéric Magnien <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想い入れの畑。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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、

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