

◆◆◆ 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)

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 ^{フィクサン} 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 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 Vignes 2014 Donique Laurent 2、Fixin Rouge Herve Domaine Herve Chalopin 3、Fixin Rouge Domaine Mngoad 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>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 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思い入れの畑。 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、同志であったケレ

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

メイン料理: 牛ヒレ肉のロースト