

◆◆◆ 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)

2017年

5月14日

(日)

16:00

9720円

**5月 Bourgogne ワイン 48回目 France, Bourgogne, GevreyChambertin
Bourgogne Domaine Camus Pere & Fils ドメーヌ・カミュ・ペール・エ・フィス
マゾワイエールとシャルムシャンベルタンの違い**

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。

ブルギニヨンの会と鴨もも肉のコンフィの会

2017年5月14日 日曜日 16:00 9720円募集中です！

Mazoyeres Chambertin 2006

Charmes Chambertin 2004

Charmes Chambertin シヤルム・シヤンベルタン Grand Cru 2002

Charmes Chambertin シヤルム・シヤンベルタン Grand Cru 1998

Charmes Chambertin シヤルム・シヤンベルタン Grand Cru 1997

前菜: 鴨もも肉のコンフィとグリオットのサラダ仕立て

メイン料理: ブッフブルギニヨン

2017年

4月9日
(日)

16:00

9720円

4月 Vosne-Romanée の作り手の達と牛ヒレのローストとジャンボンペルシエの会 2017年4月9日日曜日 16:00 9720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、2012 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、Dom. Michel Noëllat Echezeaux Grand Cru 2008

Domaine Michel Noellat ドメーヌ・ミシェル・ノエラ 5世代に渡る家族経営ドメーヌ。ヴォー
ヌ・ロマネの5世代に渡る家族経営ドメーヌ。コート・ド・ニュイにグランクリュから村名・レジョナルまで幅広く計25ha
を所有。コート・ド・ニュイの生産者としては平均所有畑を大幅に上回る規模を誇ります。ブルゴーニュ・ピノワールの純
朴で甘美な香りが華やかに舞い、透明感のある無垢な味わいが随所に感じられます。**前菜:ジャンボンペルシエとパ
テドカンパーニュ**

メイン料理:ブッフ・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

★ポケットワインスクールワイン会のお知らせ★★ホッットル-ティ- 世界のピノワール会★

3月26日(日)16時10種類のシャンパーニュを含め、白、ロゼ、有名産地ワイン、有名作り手他を万入
伝統料理10種(ジャンボンペルシエ、コック・オ・ヴァン、カス、トリッパ、ブッフ・ブルギニオン他)を楽しむ会を開催いたします。
会員会費5,400円、非会員6,480円にてホッットル-ティ-を開催いたします。

-----切り取り線-----

参加日程をご記入して、ご提出お願いします。

フリガナ

お名前 ご連絡先メールアドレス、携帯番号

2017年
3月12日
(日)
16:00
8,640円

3月 鴨と Chambolle Musigny の作り手 シリーズ第5弾。

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。今回4はフランスで取材できた作り手シリーズです。

前菜：鴨肉のロースト、ブラッドオレンジソース添えとグリオットのサラダ、メイン：鴨肉のコンフィ、フランス産ベリー添え

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 2012 ドメーヌ ルネ カシュエ エ フィス Domaine René Cacheux & Fils VOSNE-ROMANEE ヴォーヌ・ロマネ村で4代続く栽培農家の現在の当主はジェラルール・カシュエ氏。2005年に新たに取得した畑。特級ミュジニーと隣接している Les Argillières とその上部、標高300Mの Les Creux Baissants 2区画のブレンド。斜面上部で表土が薄い石灰質な為、自然と凝縮しミルランダーージュとなる。シャンボールらしくアセロラのような赤い果実とチョコレートっぽさが感じられ、涼しげでハイトーンな味わい。繊細さを生かす為に新樽は10%と控えめ。

3、Chambolle-Musigny 2012 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。

4、Chambolle(シャンボール) Musigny(ミュジニー) 2013 Domaine Roux(ルー) Père(ペール) & Fils(フィス) 彼らが「ルー・メソッド」と呼ぶ伝統的手法と現代技術の融合させたシャンボール・ミュジニー。収穫は全て手摘みで行い、ステンレスタンクで約15日間醗酵。伝統的な木樽(新樽30~50%)に移してさらに発行を続けます。木樽で15~18ヶ月の熟成。輝きのあるルビー色。熟成により深みを増すがルビーの輝きは失われない。スマレや小さな赤色果実(ラズベリー、ストロベリー)のアロマ。プルーン、トリュフ、下草のニュアンスも感じられる。タンニンは非常にシルキーで滑らか。繊細ながら僅かな酸が女性的な骨格を生み出しています。

5、Chambolle Musigny 2013 Domaine Philippe LECLERC ドメーヌ フィリップ ルクレール 従来のエネルギー感ある味わいにしなやかさも加わったジュヴレ・シャンベルタン村の村役場のすぐ近くにセラーをもつドメーヌ・フィリップ・ルクレール。フィリップ・ルクレールのワインはあの特徴的な楕形のラベルからひと目でわかる。そして彼が造るワインは、フィリップ本人やボトルから発せられるメッセージそのもの。きわめてエネルギー感溢れるスタイルとなっている。