

## ◆◆◆ ポケットワイン講座のお知らせ ◆◆◆

### ★ポケットワインスクールワイン会のお知らせ★

#### ★ポケットワインスクールフランスワイン会★ 5月28日(日)16時

10種類のフランス・イタリア有名作り手他をフランス伝統料理(リヨン風サラダ、ジャンボンペルシエ、コック・オーヴァン、カスレ他)を中にと楽しむ会を開催いたします。会費 5,400 円にてポケットパーティーを開催いたします。ワインのお持込みも歓迎いたします。

**1、フランス CIDRE VAL DE RANCE BIOLOGIQUE シードル・ヴァル・ド・ランスオーガニック(中辛口)フランス・ブルターニュ産のリンゴ 100%で造られる天然発酵のナチュラルな発泡酒、シードル。**  
オーガニックのリンゴだけを使用した、凝縮した豊かな味わい。シードルは、フランス・ブルターニュ地方で生まれたリンゴを使った伝統的な微発泡酒。この“ヴァル・ド・ランス”のシードルを造る、レ・セリエ・アソシエ社は、1953年に設立された生産者組合で、500名を超える契約農家が参加しています。今日フランスに数多くあるシードルメーカーの中でも、濃縮還元果汁や砂糖を一切加えず、その年に収穫されたブルターニュ産のリンゴ 100%天然果汁のみを使用するという伝統的製法を今日まで受け継いでいる醸造所です。AB(Agriculture Biologique)マークを取得

#### **2、Bourgogne 地方 AOC Marsannay Rosé マルサネ・ロゼ 2013 Domaine Olivier Guyot**

ギュイヨ家はマルサネで代々ブドウ農家を営んでいた古い一族。

「より高品質なワインを」とブドウ栽培もビオ・ディナミ農法。とても飲みやすくフルーティーなピノ・ノワール 100%のロゼワイン。フレッシュなブドウ果実や収穫前の桃のように爽やか。酸味も程よく、心地よい。若いうちに楽しめるワイン。

#### **3、Provence 地方 AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Rose(コトー・デクサン・プロヴァンス) ロゼ**

**2013** シャトー・パラディは、南ローヌの AOC コート・デュ・リュベロンに隣接する場所に位置する。東から西に流れるデュランス(Durance)川を挟み、北がコート・デュ・リュベロン、南がコトー・デクサン・プロヴァンスである。ミッシェル・タルデューの伝手で、パーカー・ポイント 100 点満点ドメヌであるシャトーヌフ・デュ・パブ“レ・カイユ”(アンドレ・ブルネル)でセラー・マスターを務めていたフランソワ・ティソがシャトー常駐の栽培と醸造責任者に、そして『ローヌのミッシェル・ロラン』フィリップ・カンビが、もう一人の醸造コンサルタントに就任し、超一流を目指すワイン造りが始まった。

**4、Côtes du Rhône 地方 Côtes du Rhône Blanc コート・デュ・ローヌ・ブラン 2013** 白い花やアプリコット、白桃、アカシアなど、ヴィオニエの特徴がはっきりと出たアロマ。フルーティでボリューム感のある味わい。ヴィオニエ 55%、ルーサンヌ 20%、クレレット 10%、マルサンヌ 10%、ブルブルーラン 5%

コート・ロティに君臨する北部ローヌの盟主！ギガル社の創業は戦後間もない 1946 年のこと。その後、わずか半世紀にして北部ローヌ有数の生産者へと急激に大成長を遂げました。

#### **5、Alsace 地方ヴァン・ダルザ・スリースリング AOC Vin d'Alsace Riesling[2013] Trimbach**

4世紀もの歴史と伝統をもつアルザス NO1 ブランド 1626 年、ジャン・トリンバックがブドウ栽培家としての名声を築くとともに、リクヴィール村の村長を務めるなど、アルザスの名家として、アルザス・ワインの生産とその歴史に貢献を続けてきました。その後、リボーヴィレに移りワイン醸造を始めます。名声を博すようになったのは 19 世紀末ごろフレデリック・エミール・トリンバックの時代から。彼は、1898 年のブリュッセル国際ワインコンクールで最高位の賞を受けるなど、高品質ワインの生産者としての評価を高め、現在のトリンバック社の基礎を築きました。

**6、Bourgogne 地方 Joseph Drouhin Bourgogne Pinot Noir ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュピノ・ノワール**メゾン・ジョゼフ・ドルーアンは 1880 年に古代ローマ要塞の壁の内側に位置する、ブル

ゴーニュワインの中心地ボーヌに創立されたワイナリーです。ブルゴーニュの典型的なお手本となるワインぶどうは主にコート・ド・ボーヌから全て手摘みされ、選別されます。破碎・除梗されたぶどうは、木桶又はステンレスタンクで発酵、樽とステンレスタンクで熟成させることによりワインは複雑さを持ちながらも果実味を保ちます。輝くルビー色で、フレッシュな果実味、エレガントな酸味、やわらかなタンニンを持ち、ブルゴーニュの正統なスタイルとしてお手本になっています。

**7、 Bordeaux 地方 ロナン・バイ・クリネ[2011]年・ Ronan by Clinet** 19世紀には確固たる名声を得ていたポムロールの名門“シャトー・クリネ”1999年、シャトーの所有権がラボルト家に渡ると更に品質が向上し、2009年にパーカーポイント97・100点、2010年には95・98点という驚異的な高得点を獲得し、その品質の高さはもちろんのこと、人気と名声を不動のものにしました。

そのシャトー・クリネの現オーナーであるロナン・ラボルド氏が「ボルドーワインの素晴らしさをもっとたくさんの皆さんに知って欲しい」との想いを込め、ACボルドーの区域ながら素晴らしいメルローが生まれる右岸の土壌で、クリネの醸造責任者とスタッフにより、クリネと同様の哲学、同様の手法でクリネのクオリティーで日常的に楽しんでいただけるワインを造りました。

**8、 Côtes du Rhône 地方 Guigal Corze-Hermitage E・ギガル クローズエルミタージュ 2010**

コート・ロティに君臨する北部ローヌの盟主！ギガル社の創業は戦後間もない1946年のこと。北部ローヌで最も広い面積があるクローズ・エルミタージュのなかでも、平地ではなく、その中心部分である丘陵地に植わる、平均樹齢およそ35年ほどのシラー100%から生まれます。クローズ・エルミタージュのなかでも古くからの産地であるジェルヴァンやメルキュロール村のぶどうを用いています。シラー100%からくるブラックペパーのスパイシーな香りを感じながらも、やや軽やかな味わいが愉しめます。ベリー系の果実の風味が前面に出た味わいは、エルミタージュと比べると、また似て非なるワインで、ローヌのテロワールの差異を如実に感じ取れます。

**9、 Soud-Ouest 地方 AOC CAHORS CHÂTEAU PORT DE LANGLE シャトー・ポー・ド・ラ**

**ングル**ジカオールのAOCが認定される50年以上前から自社瓶詰を行っている生産者。現当主はタヒチ出身で2000年結婚を機にドメーヌの後継者になりました（実父はポール・ボキューズやマキシム・ド・パリのシェフを務めた料理人）。義父からワイン造りを学びながら、徐々に自分のスタイルを確立し、「フルーティで香り高いカオール」を目指しています。このカオールはマルベックらしい黒みがかかった色合いで、黒系ベリーのようなニュアンスが楽しめます。

**10、 Bordeaux 地方 シャトー・ヴュー・ロバン Chateau Vieux Robin 2003**

産地：フランス／ボルドー／AOCメドック・ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン 55%、メルロー 40%、カベルネ・フラン 3%、プティ・ヴェルド 2%・樹齢：平均40年・土壌：砂利質・粘土石灰質・熟成：オーク樽熟成18ヶ月（新樽比率40%）1840年に設立した家族経営シャトーで、メドック地区北部、ジロンド河河口近くのベガダン村にあります。40年にわたりクリュ・ブルジョワ級を守り、評論家ロバート・パーカー氏も「ACメドックで最上のクリュ・ブルジョワの一つ」と高い賛辞を送っています。

**料理：フランス伝統料理を中心にお楽しみいただきます。前菜：田舎風パテ、ジャンボンペルシエ、リヨン風サラダ、ニース風サラダ他アイスヴァイン・ザワークラウト添えメイン料理：カスレ、コック・オー・ヴァン他 ポルチーニのリゾット他**