

◆ ◆ ◆ 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★ 10月30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。会員様限定 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。

10種類とともにお土産ワインもお出しいたします！お楽しみに！！

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

2016
年
10月
30日
(日)
16:
00
5,400
円
非会
員
6480
円

2 CHAMPAGNE POL GESSE BRUT N.V

シャンパーニュ・ポール・ジェス・ブリュット N.V

産地 Champagne 地方ピノ・ノワール 55%、ピノ・ムニエ 40%、シャルドネ 5%

ポール・ジェスを手掛けるG・Hマーテル社は1869年創業のシャンパーニュ生産量第5位の超大手メゾン。大企業だからこそ、このコストパフォーマンスが実現できます。この為替状況でこの価格は有りがた過ぎます！ライト・ゴールドの色合いに美しい泡立ち。白い花の繊細な香り。フレッシュな酸味とアーモンドのようなクリスピーな味わい。ピノ・ノワールとピノ・ムニエ主体のしっかりとした味わいも魅力の一つ！

3、ムスカデ・ド・セーブル・エ・メヌ・シュール・リー Guy Saget2014

Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie フレッシュで軽快なワインです。シュール・リーというこの地方独特の製法により、ワインに高い香りとコクを与えています。牡蠣をはじめ魚介料理との相性は抜群で人気の高いワインのひとつです。ギィ・サジェ社は、8世代に渡り代々ロワール河上流のプイイ・シュール・ロワールでワインづくりを行ってきたサジェ家による家族経営のワイナリーです。1972年、現会長のジャン・ルイ・サジェが18歳で家業のワイナリーを引継ぐまで、プイイ・シュール・ロワールにわずか5ヘクタールの畑を所有する小規模ワイナリーに過ぎませんでしたが、その後、弟のクリスチャンと2人で家業の発展のために邁進し、現在ではロワール・ワインの生産者として上位5社のひとつにランクされるほどに発展しています。

3以降はフランス生産者巨匠のお買い得ワインです。

4、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、ヴァン・ダルザ・スリースリング 2012

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、ブルゴーニュ シャルドネ ヴィエイユ ヴィーニュ

AOC Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes 2014 メゾン・ロッシュ・ド・ベレーヌ Maison Roche de Bellene メゾンにとって、メインとなるキュヴェのひとつ。

ムルソーとシャサーニュにあり（アペラシオンはブルゴーニュ）、樹齢が高い（平均樹齢：45～82年）、恵まれた区画の葡萄を使用。かの有名なニコラ・ポテルが新たに立ち上げたメゾン。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歳でボレ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。

7、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ボムロールの名門“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・ラボルト氏が「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、A C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、Guigal Côtes du Rhône Rouge E・ギガル コート・デュ・ローヌ ルージュ 2011 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。単一畑のコート・ロティ、「ラ・ムーリーヌ」「ラ・ランドンヌ」「ラ・テュルク」やコンドリュエの「ラ・ドリアーヌ」はギガルの名声を確固たらしめ、とりわけこのふたつのアペラシオンにおいては他に並ぶものがない、圧倒的な地位を築いています。こちらは、「ボトムエンドにしてこの出来！」と唸られるギガルのコート・デュ・ローヌ。シラーのスペシャリストは、このベーシックなコート・デュ・ローヌにもシラーを用い、1年半、大樽で熟成と手間暇かけて造っています。やや深みを帯びたルビー色。ブラックベリーやプラムなどの果実香に、スマイルを思わせるフローラルな香り。スパイシーな香りも。豊かな果実味とスパイシーな余韻が広がります。ギガルの特徴であるしっかりとした腰のある味わいが、リーズナブルな価格で楽しめるコストパフォーマンス

ンスの高いワインです。

9、ブルゴーニュ ルージュ レ ボン バトン AOC Bourgogne Rouge Les Bons Batons フィリップ ルクレール / Philippe LECLERC 2012 ジュヴレ・シャンベルタン村の村役場のすぐ近くにセラエをもつドメヌ・フィリップ・ルクレール。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。きわめてエネルギッシュで躍動感溢れるスタイルとなっている。レ・ボン・バトンはシャンボール・ミュジニー村にあり、国道の東側に位置する区画。アタックは柔らかく、シャンボール・ミュジニーらしいしなやかさ。果実味の凝縮感が高く、ストラクチャーもしっかりしており、スモーキーな余韻。パンチの効いたブルゴーニュ・ルージュに仕上がっているため、濃厚な味わいも包み込める。

10、Le Relais de Durfort-Vivens ル・レル・ド・デュルフォール・ヴィヴァン 2011

メドック 2 級格付ながら良心的な価格設定で人気のデュルフォール・ヴィヴァンのセカンドワイン。エレガントな舌触りではじけるような果実味に溢れ、ミネラル感も感じられるワイン。このシャトーは過去にシャトー・マルゴーに買収されてセカンドワイン化していた時期もありましたが、リュルトン家が所有・運営するようになった今でも、最もシャトー・マルゴーのスタイルに近いシャトーと言われています。メルロの比重を減らしカベルネ・ソーヴィニオン主体で仕立てる、という独特のスタイルは、このシャトーとシャトー・マルゴーに共通するスタイルです。

このシャトーは「堅牢」と表現されることも多いですが、最近のヴィンテージからはカベルネ・ソーヴィニオンのチャーミングな一面が発揮され、早いうちから楽しめるスタイルに仕上がっています。

料理: フランス伝統料理を中心に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

キッシュ・ローレーヌ、アイスヴァイン・ザワークラウト添え

メイン料理: カスレ、鶏肉のフリカッセ、コック・オー・ヴァン他 ポルチーニのリゾット、パスタ他

ご用意してお待ちしております。

Pocket Wine School ポケット ワイン スクール(10月20日より)

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 2-15-9 チェラーザ代官山 402

TEL 03-6455-1623 (電話受付: 10:00 ~ 18:00) E-mail info@[pocket-wine-school.com](mailto:info@pocket-wine-school.com)

nakamura@[pocket-wine-school.com](mailto:nakamura@pocket-wine-school.com) URL <http://www.pocket-wine-school.com>

-----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