

◆◆◆ ポケットワイン講座のお知らせ ◆◆◆

ワイン中級講座特別編 ボルドーワイン講座 2016 年受講生募集中！1 回のみ受講も可能です。2016 年 1 月 8 日（金）19：00 1 月 10 日（日）16：00 熟成 Bordeaux Cru Classe du Grave Blanc 1995、1999、2006、2007、2010 熟成ヴィンテージの違い。前菜熟成ワインに合わせた ビスク風フランコンソメジュレ、うに添え メイン料理：サケのポワレヴァンプランソース デザート エビと魚介のムースをやや甘口に

Bordeaux 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、**Bordeaux** 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、格付けシャトーや優秀シャトーなど、有名な作り手ワインを楽しめます。ポケットビストロの **Bordeaux** 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。

Bordeaux の基本的なぶどう品種、Cabernet Sauvignon Merlot Sauvignon Blanc Sémillon のテロワールやシャトーを表現する、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前菜・メイン料理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 Bordeaux ワインが大好きという方のために Bordeaux ワイン講座ができました。ワイン産地を代表する著名なシャトー、ヴィンテージの違いや熟成ワインなど、さらに新進気鋭の生産者まで、『シャトーやテロワール』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、Bordeaux 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 各曜日ごと、クラス 8 名まで。最低開催人数 6 名

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。)

《入会金還元 キャンペーン！》

会員でない方は入会金 5400 円が必要です。

入会金 5000 円分は講座割引ができる特典キャンペーン。

①申し込み方法：

ポケットワインサロン受講申し込みフォームから

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)

受講料

FAX 03-6455-1629

E-mail info@pocket-wine-school.com

nakamura@pocket-wine-school.com

URL http://www.pocket-wine-school.com

上記の中から、必ずご予約いただいてからお越しください。

初めての方はお振込み確認できた時点で受講できます。

◆お支払い方法

各講座とも、授業が始まる1週間前までに受講料を下記の口座にお振込みしていただくか、

直接ご持参願います。※ご入金後のキャンセルによる返金はいたしかねます。

西武信用金庫 恵比寿支店 ポケットワインスクール

普通口座 2198296

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)

《入会金還元 キャンペーン！》

会員でない方は入会金 5400 円が必要です。

入会金 5000 円分はビストロポケットで飲食ができる特典キャンペーン。

①申し込み方法:

ポケットワインサロン受講申し込みフォームから

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)

FAX 03-6455-1629

その他

E-mail info@pocket-wine-school.com

nakamura@pocket-wine-school.com

URL http://www.pocket-wine-school.com

上記の中から、必ずご予約いただいてからお越しください。

初めての方はお振込み確認できた時点で受講できます。

◆お支払い方法

各講座とも、授業が始まる1週間前までに受講料を下記の口座にお振込みしていただくか、

直接ご持参願います。※ご入金後のキャンセルによる返金はいたしかねます。

西武信用金庫 恵比寿支店 ポケットワインスクール

普通口座 2198296

■授業内容・スケジュール

新講座 Bordeaux ワイン編

日時月 1回開催第 2 金曜 19:00、日曜 16:00

前菜・メイン料理つき、定員 8 名まで

テイastingワインは 5 種類です！ 毎月 1 回第 2 週目

<p>月</p>	<p>2016 年 1 月 8 日(金) 19:00 1 月 10 日(日) 16:00 9,720 円</p>	<p>Bordeaux ワイン講座 熟成 S Bordeaux Cru Classe du Grave Blanc 1995、1999、2006、2007、2010 熟成ワイン テージの違い。 ソーテルヌ・バルサック Sauternes、Barsac 前菜熟成ワインに合わせた ビスク風フランコンソメジュレ、うに添え メイン料理:サケのポワレヴァンプランソース デザート エビと魚介のムースをやや甘口に</p> <p>シャトー カルボニュー 1, Ch. Carbonnieux Blanc 2010 グラヴ 格付けシャトー1953 年 赤・白</p> <p>シャトー ドフェューザル 2, Ch. deFieuzal Blanc 2007 グラヴ 格付けシャトー1953 年 赤</p> <p>クーアン・リュルトン 3, Ch. Couhins - Lurton Blanc 1999 グラヴ 格付けシャトー1953 年 白 SB100%でグラヴの白では複雑さ、豊かさ余韻の長さがある。 4, Ch. Pape Clément Blanc 1995 グラヴ 格付けシャトー1953 年 赤 ポルドーで最も古い歴史を持つ。クレメンス 5 世(法王)はシャトーヌフでも有名、エレガントオーブリオン につぐ複雑で、味わい。 5, Ch(シャトー). Coutet(クーテ) 2006 ソーテルヌ・バルサック Sauternes、Barsac 1885 年 1 級 【クーテはバルサックで最大かつ、代表的なシャトー。エレガントで、甘みと力強さを抑えたワインとして有 名。いつも出来がよく、スタイリッシュで、様々な料理との相性もよく、柔軟性のあるワイン。(『ポルドー・ 第4版』より)</p>
<p>3 月</p>	<p>2015 年 3 月 6 日(金) 19:00 3 月 8 日(日) 16:00 9,720 円</p>	<p>Bordeaux ワイン講座 熟成 Saint Emilion Cru Classé de Médoc 1995、熟成ワインテージの違い。 前菜熟成ワインに合わせた 鴨とアボガドを使った前菜 メイン料理:羊のペルシアード 1,CHATEAU SIMARD 1995 シャトー・オーゾンヌの当主であるアラン・ヴォーティエ氏が所有するシャトーです。プティ・オーゾンヌとも いわれるシャトーの熟成ワインテージの味わいを楽しみます</p>

2, CHATEAU DESTIEUX サンテミリオングランクリュ 1995

フランスには、プラチナワインと呼ばれる高級な銘柄がいくつもあります。その代表的な例が、シャトー・デステューという銘柄です。シャトー・デステューを愛飲している人は多く、それは昔も今も変わることがありません。長期間の熟成に向いており、熟成したての頃はタンニンが豊富に含まれており、熟成するにつれて味の複雑さが増してエレガントな味わいとなります。

3, CHATEAU CADET-PIOLA サンテミリオングランクリュクラッセ 1995

サン・テミリオン村の程近くに7haの畑を所有するシャトー。粘土石灰質の土壤にME51%,CS28%,CF18%,MA3%を栽培し、この地区では珍しくカベルネ系比率が約半分に達しています。醸造はステンレスとコンクリートを併用し、その後1年樽で12-16ヶ月間の熟成を行います。メルロ-のしなやかさと果実味、カベルネの気品あるタンニンが見事に融合した逸品です。

4, CHATEAU DU TERTRE 1995 メドック格付けマルゴー 5級

テルトルはマルゴーのアペラシオンで最も標高の高い台地にあり、サン・テステフの有名シャトー、カロン・セギュールの所有者だった故フィリップ・カベルネ・カストンが1961年に手に入れた。エレガントさとマルゴーのバランスをお楽しみください。

5, CHATEAU LEOVILLE POYFERRE 1995 メドック格付けサンジュリアン 2級

【2009年は栄光のパーカー100点満点獲得!!】 [ラフィット][ムートン][マルゴー]も獲得できなかったパーカー100点満点サン・ジュリアンに存在する3つのレオヴィル(バルトン、ラス・カーズ、ポワフェレ) 1990年代に入ってからセラーの近代化、セカンド・ワインの導入、新樽使用率の引き上げ、著名なエノロジスト、ミシェル・ロランのコンサルトによって、他の2つと肩を並べられるようなクオリティに回復してきました。ボルドー最新形のお手本のようなスタイル。

Bordeaux ワイン講座

熟成 Saint Emilion

CHATEAU SIMARD

1995、1996、1998、2000、2003、2005 熟成ヴィンテージの違い。

シャトー・オーゾンヌの当主であるアラン・ヴォーティエ氏が所有するシャトーです。プティ・オーゾンヌともいわれるシャトーの熟成ヴィンテージの味わいを楽しみます!

前菜熟成ワインに合わせたキノコのポターージュ

CHATEAU SIMARD

メイン料理:牛ほほ肉の赤ワイン煮

1995

CHATEAU SIMARD

1996

CHATEAU SIMARD 1998

CHATEAU SIMARD 2000

CHATEAU SIMARD 2003

CHATEAU SIMARD 2005

メルロ 80%、カベルネ・フラン 20%。

畑の広さは40ha。平均樹齢25~30年。

砂と砂利を含んだ粘土質土壌。

3月

2014年

3月7日(金)

19:00

3月9日(日)

16:00

9,000円

シャトー・パヴィの下方、シャトー・カノン・ラ・ガフリエール(グラン・クリュ)、
シャトー・ラ・ガフリエール(プルミエ・グラン・クリュ)に面する緩やかな丘を囲むようにして所在しています。

1、受講のながれについて

全日程予約制になっています。

予約は、受講スケジュール表にご記入いただくか、電話03-6455-1623(午前10時から午後10時半まで)メール(ワイン専用アドレス)担当中村まで nakamura@pocket-wine-school.com までご連絡ください。

受講日の変更に関しましては、前日までをお願いいたします。

当日の変更は週2日開催のお振り替えはできますが、来期振り替えができかねますので、必ず、前日までにご連絡ください。

2、授業のご質問等について

、電話03-6455-1623で担当の中村にご連絡いただくか、

メール(ワイン専用アドレス)担当中村まで nakamura@pocket-wine-school.com までご連絡ください。

10月20日より移転営業いたします。10/20以降は以下をお願いいたします。

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

レストランは11月より渋谷に移転予定

〒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)

FAX 03-6455-1629

E-mail info@pocket-wine-school.com

nakamura@pocket-wine-school.com

URL <http://www.pocket-wine-school.com>

3、入会金分5000円分は講座割引料金として使用できます。

(資格、中級講座以上)

ポケットワインサロンは少人数制の10名程度、さらにライフスタイルなどの専門講座は5名程度の人数です。

某スクールのような、トップソムリエなどはいませんが、JSA 試験対策講座の合格率は90%以上です。

講師や仲間との距離も近く、友達のように楽しめますし、疑問点はその日のうちに解決できると思います。

授業は2時間半~3時間ですが、その後は会員のみビストロ感覚で、会員割引価格で有名作り手のグラスワイン(テイ스팅グラスでしたら300円~)

そして、地方料理を楽しめます。講師と共に、授業後も楽しく食事とワインを楽しめます。

スタッフは海外での経験豊富な講師、また試験対策専門の講師など、

楽しく、飲みながら学べる講座内容になっております。

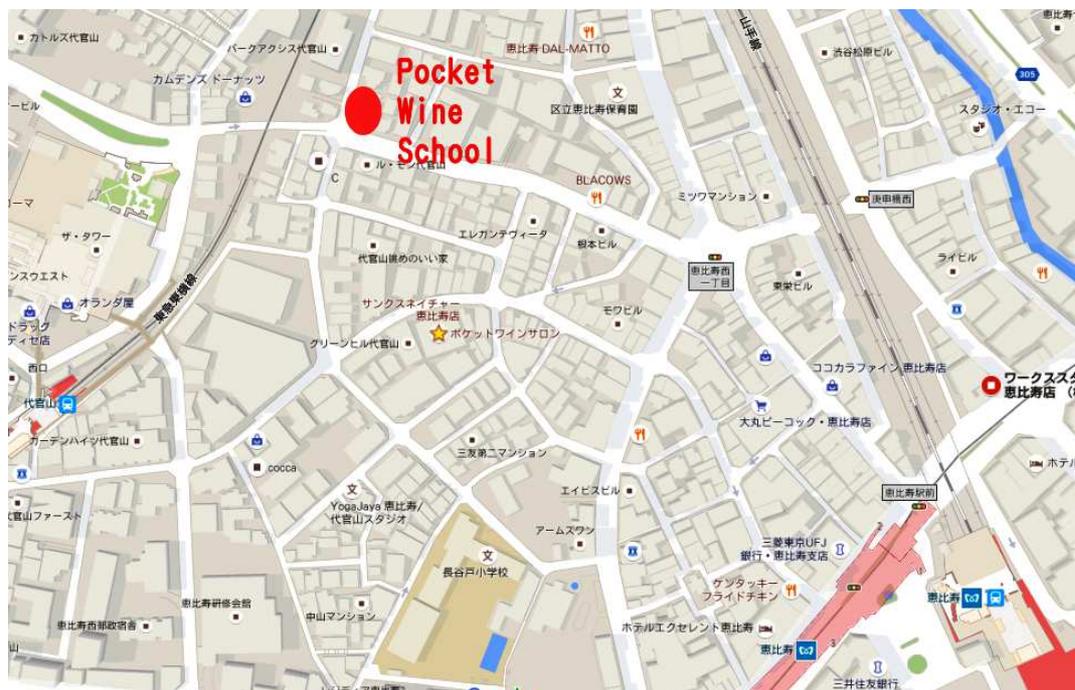
時間があれば、授業のあとに講師とビストロ感覚で地方料理を楽しみながら、補講がてらたのみましょう！

お食事やワインをご注文いただければお時間がある限り、対応いたします！

◆アクセス(移転先住所)

JR 恵比寿駅西口・日比谷線恵比寿駅から徒歩 7 分

東急東横線代官山駅から徒歩 3 分



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

レストランは11月より渋谷に移転予定

〒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)

FAX 03-6455-1629

E-mail info@pocket-wine-school.com

nakamura@pocket-wine-school.com

URL <http://www.pocket-wine-school.com>