

ワイン中級講座特別編 シャンパーニュ講座 2015 年受講生募集中！1 回のみ受講も可能です。2015 年 7 月 12 日（日） 16：00 8,640 円募集中です！7 月 ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区、モンターニュ・ド・ランス地区、Pinot Noir 主体の 1erCru、Grand Cru の生産者たち前菜：魚介（スープ デ ポワソン）風フラン メイン料理：鴨の冷製ロースト オレンジソース添え

Champagne 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、Champagne 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。名産産地、グランクリュ、プルミエクリュ 村名の違いや品種の違いなど、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イasting できます。

Champagne の基本的なぶどう品種、Chardonnay、Pinot Noir、Pinot Muenier のクリマやテロワールを表現する、ワインのテイasting（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。「メゾン、生産者ごとの比較」「いろいろな造り手、メゾンの違いを覚えたい」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 Champagne ワインが大好きという方のために Champagne 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はなく、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、初級講座を卒業された方、または、Bourogne 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)

その他 《入会金還元 キャンペーン！》
会員でない方は入会金 5250 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

②TEL:03-6455-1623③ワイン専用アドレス nakamura@pocket-wine-school.jp

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。

参加を予定されている方は、お早めにご予約ください。初めての方はお振込み確認できてからの受講になります。

◆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 Champagne の作り手編

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

テイステイングワインは 5 種類です！ 毎月 1 回第 2 週目(変則で開催します。)

		<p>7 月 ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区、モンターニュ・ド・ランス地区、Pinot Noir 主体の 1erCru、Grand Cru の生産者たち</p> <p>5 種類と前菜:魚介(スープ デ ポワソン)風フラン メイン料理:鴨の冷製ローストオレンジソース添え</p> <p>1, AY ゴセ ブラバン Gosset Brabant Tradition Brut 1er Cru ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区 モンターニュ・ド・ランス、コート・デ・ブラン、ヴァレ・ド・ラ・マルヌと 3 地区が交差するシャンパーニュ地方の中心地、特級アイ村。17 あるグラン・クリュ村の中でも力強さと優美さを兼ね持つ卓越したピノ・ノワールの産地として、中世よりシャンパーニュ最上とされています。1584 年以來脈々と続く栽培農家で初代ジャン・ゴセはアイ村の領主であり、メゾンのゴセとルーツを共にする名家です。ポランジェの真向かいにドメーヌを構えるゴセ・ブラバンは、1930 年にガブリエル・ゴセがメゾン・ゴセから独立し、妻の旧姓であるブラバン家の名を合わせて元詰めを開始しました。</p> <p>2, Ecueil ニコラ マイヤール Nicolas Maillart Brut Platine 1^{er} Cru モンターニュ・ド・ランスの 3 つの村に跨る特級、一級。畑はマッサル選抜による株で平均樹齢 30 年以上と高く、厳格なリユット・レゾネを実践しています。ピノ・ノワール主体ながらも、重過ぎずドザージュに頼らないナチュラルな味わいは、安定感があり洗練された独特のスタイルに仕上げられています。本拠地エキュイユ村に植わる自根のヴィーニュ・フランセーズによる「フランド・ピエ」はシャンパーニュ全体でも 4 箇所しかないという希少品です。</p> <p>3, Craon de Ludes ベレッシュ エ フィス Bereche et Fils Brut Reserve モンターニュ・ド・ランスで一番標高の高い 1 級リュード村にて、1847 年より続く家業を継いだ 5 代目ラファエル・ベレッシュは若干 30 歳を迎える新世代の若者です。伝統の長所を守りながらも新しい流れを取り入れる、若者らしい柔軟な感性を持つラファエルは世代、産地を超えた志の高い生産者と多くの交流を持ち、影響を受けています。グラン・クリュは所有していないものの、所有している 9ha で拘り</p>
27	2015 年 7 月 12 日(日)	
回	16:00	
目	8,640 円	

あるワイン造りを行っています。テロワールを反映する為に区画毎に小樽にて発酵・熟成を行い、更に大樽(600ℓ 樽)で熟成。ブドウが持つフレッシュな酸を活かす様に全てのキュヴェでマロラクティック発酵を行わないなど、徹底してその拘りを貫いています。「ブティック RM シャンパーニュ」と呼ばれる所以です。

4, Sillery フランソワ スコンデ **Francois Seconde Brut Grand Cru**

モンターニュ・ド・ランスの小さいがシャンパーニュの歴史に欠かせない重要なグラン・クリュ、シルリー村。現存する唯一シルリー産 100%のシャンパーニュを手掛ける孤高のドメーヌです。17～18 世紀にかけてシルリー伯爵が売り出した当地の赤ワインが都で多大な成功を収めた事でシャンパーニュ地方の発泡性ワインは当時「シルリー・ムスー」と呼ばれ、100ha にも満たないこの小さな特級村の大部分が現在の大手メゾンの所有となりました。1972 年の設立以来、栄光のシルリー・ムスーを単身で再現させたフランソワ・スコンデは、情熱を胸に秘めた寡黙で無骨な大男で典型的なシャンブノワの風情です。涼しげな果実味、酸、繊細な泡立ちがどれも突出することなく、見事に調和された球体の様なフィネス溢れるシャンパーニュを産み出し、RM の弱点といわれるロット毎のブレがないとの定評があります。

5, Verzenay ペウ シモネ **Pehu Simonet Slection Brut Grand Cru**

著名なシャンパンハウスの誰もが最上のプレステージ・シャンパーニュのブレンドに欠かせないという最高峰のグラン・クリュの一つである、ヴェルズネイ村に 4 代続くペウ家。10 年来そのヴェルズネイ村の栽培組合会長を務める現当主ダヴィッド・ペウは、2000 年よりドメーヌを受け継ぎ、ヴェルズネイを筆頭としたモンターニュ・ド・ランス北側のグラン・クリュ畑の卓越したテロワールから、緻密で気高く、スケールの大きい、ピノ・ノワールの特徴を余すことなく表現しています。

テタンジェとボランジェの味わいと Chardonnay、Pinot Noir の違い予定しております。テタンジェ社は、2013 年 6 月、FIFA 史上初めて公式シャンパーニュとして認定されました。この契約は 2015 年 12 月まで続き、その間の 2014 年 6 月～7 月にかけて開催される「2014 FIFA World Cup ブラジル大会」を記念して特別ボトルを発売。

1、Taittinger Brut Reserve FIFA World Cop Bottle N.V

コート・デ・ブランのシャルドネを主体とする、エレガントで洗練されたスタイルのシャンパン造りで定評！ ずばり世界中の専門家たちが賞賛する、優美で繊細なシャンパーニュ。

2、Bollinger Special Cuvee Brut N.V

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ アイ村。ピノ・ノワール主体。シャンパーニュの名門中の名門。厳しい評価で知られるル・クラスマン誌に最高評価 3 つ星(これはクリュッグと 2 社のみ)"豊かさを強める樽発酵と MLF と長期熟成"！でシャンパン通を唸らせる究極の味わい！

3、LOUIS ROEDERER Champagne Brut Premier N.V

アペリティフ・シャンパーニュとして定評のロデレールの人気の秘密は、自社畑 70%がグラン・クリュという恵まれた基盤からのピノ・ノワール主体によりストレートで明確な引き締まった味わいと控えめのドサージュによるシャンパン愛好家納得の味わいにあります。フレーバーに富み、バニラの香りがあるとされる人気シャンパーニュ・ブリュット

4、Henri Giraud "Francois Hermart"Grand Cru Ay Brut Reserve (PN 100%) N.V

シャンパーニュ特級・アイ村で代々続く大人気シャンパーニュ。アンリ・ジロ一家。ヒュー・ジョンソン氏は「注目すべきシャンパン醸造兼栽培者」の 12 社のひとつに選び、厳しい評価で知られるル・クラスマン誌はこのアンリ・ジローの"フランソワ・エマール"のブリュットについて以下のような信じられない激賞ぶり！「"フランソワ・エマール"シリーズはグラン・クリュであるアイ村をひたすら謳歌するために造られたようなシャンパンである。濃密で個性溢れる見事なブリュット」であると大絶賛

5、Delamotte Blanc de Blanc Brut N.V

高級シャンパーニュ"サロン"の姉妹メゾン。サロンが造られない年は、サロン用のワインはドゥラモットに使われると言われます。

ブランド・ブラン NV は、コート・デ・ブランの 100%グラン・クリュのシャルドネだけを用いて 6 年前後の熟成期間を経て造られる生粋のブランド・ブランで、ブランド・ブランを得意とするドゥラモット社のフラッグシップのアイテムです。

花のような香りとシルクのような口当たり、精緻なレース編みを思わせるデリケートさがあり、マジパンやビスケットなど、香ばしいニュアンスが漂う余韻を持ち、ブレのない研ぎ澄まされた酸とミネラルに果実味が高い次元で調和しています。

前菜：ホタテのシャンパーニュ風

2014
年
7 月
11 日
(金)
19:00
7 月
13 日
(日)
16:00
9,720
円

		メイン料理: 白身魚のポワレ ウニのソース添え
--	--	-------------------------

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、前日までにお願いいたします。

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以降は以下にお願いいたします。

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)

〒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>

レストランは 11 月より渋谷に移転予定