

ワイン上級 2016年開催日程が決まりました。初回日1月15日(金)、17日(日)メドック・グラヴ地区・格付けシャトー村・地区の味わい Cru Classe en 1885 1級~5級の飲み比べ

『ワイン上級講座』格付けシャトー・やブルゴーニュグランクリュ、シャンパーニュ、ローヌ、バローロの作り手、パリの対決ワイン 編 ワイン上級講座は、JSA 資格取得者やワイン中級講座卒業の方が、世界の有名ワイン生産地と作り手、お料理とのマリアージュを楽しみながら、世界のワイン産地を旅するようにワインを楽しむ講座です。

「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むための上級講座です。テイスティングワインは5種類、オードブル・メイン料理と楽しめます。

世界各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 12ヶ月間 1月~12月(8,10月はお休みになります。)10回(年1回1月開催)

日時 月1回開催 第3週目 金曜 19:00~、日曜 16:00~(17:00~)

対象 対象 中級講座を卒業された方、または、フランス、イタリア他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 定員 1クラス10名最低開催人数4名

受講料金 全10回 83,000円(税込み 89,640円 分割の場合は44,820円づつ)

5回 44,000円(税込み 47,520円) 3回 23,000円(税込み 24,840円) 1回 9000円(税込み 9,720円)

前菜・メイン・オードブル・教本・ワイン代金が含まれます。(会員料金は別途入会金5,400円)

受講料

◆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 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 お振り替えは、
毎年1回 1月開催になります。(翌年になります。)

nakamura@pocket-wine-school.com

■授業内容・スケジュール

ワイン上級講座 2016年1月開講内容

<p>1回目</p>	<p>2016年1月に開催します。 1/15(金)、1/17(日)</p>	<p>ボルドー地方1 左岸地区のワイン メドック・グラヴ地区・格付けシャトー村・地区の味わい Cru Classe en 1885 1級～5級の飲み比べ 前菜牡蠣のフォンドボーホタテの赤ワインソース メイン鹿肉のオッツブーコ Cru Classe en 1885 1級～5級の飲み比べ 1、1級セカンドポイヤック村 Les Forts de Latour 2009 メドック格付け1級セカンド 2、2級マルゴール村 Ch.Rauzan-Gassies 2003 メドック格付け2級 3、3級サンジュリアン村 Ch.Lagrange 2002 メドック格付け3級 4、4級マルゴール村 Ch.Marquis de Terme 2002 メドック格付け4級 5、5級サンテステフ村 Ch.Cos-Labory 2002 メドック格付け5級</p>
<p>2回目</p>	<p>2016年2月に開催します。 2/19(金)、2/21(日)</p>	<p>ボルドー地方1 左岸地区のワイン メドック・グラヴ地区・格付けシャトー村・地区の味わい Cru Classe du Grave 1953 前菜:魚貝のフリュイ・ド・メール風(今回はワイン蒸しとソースで楽しんでいただきます。) メイン:羊の味噌漬けロースト 11、Château Bahans Haut Brion 2004 メドック格付け1級・グラヴ格付けセカンド 2、Ch.Carbonnieux 1998 グラヴ格付け赤・白 3、Ch.Olivier Grand Cru Classé 2005 グラヴ格付け 赤・白 4、Ch.Carbonnieux Blanc Grand Cru Classé 2010 グラヴ格付け 赤・白 5、Ch.de Fieuzal Blanc Grand Cru Classé 2009 グラヴ格付け 赤・白</p>
<p>3回目</p>	<p>2016年3月に開催します。 3/18(金)、3/20(日)</p>	<p>ボルドー地方3 右岸地区のワイン サンテステフ・ポムロール地区 オードブル:うなぎの煮込み メイン料理:牛スネ肉の赤ワイン煮 1、ポムロール Ch.de Sales 1998 2、サンテミリオン プルミエール・グラン・クリュ・クラッセ Ch.Figeac 2007 3、サンテミリオン Ch Simard サンテミリオン 1995 4、サンテミリオン プルミエール・グラン・クリュ・クラッセ Ch.Magdelaine 2007 5、ポムロール Lafleur-Gazin 2007</p>
<p>4回目</p>	<p>2016年4月に開催しま</p>	<p>ブルゴーニュ地方1 熟成格付けの違い</p>

す。4/15 (金)、4/17 日

有名作り手によるシャルドネ種の違い

シャブリグランクリュ・モレサンドニ、コルトン・シャルルマーニュ、ムルソーシャルム、シャサーニュモンラツシエ他

オードブル: エスカルゴバター焼き、ブルゴーニュ風、

メイン料理: 鶏肉のフリカッセ

1, **Chablis Grand Cru "LeClos** Domaine Alain Geoffroy 最上の特級畑でレ・クロ。最上位シャブリの優秀な生産者として名高い「アラン・ジョフロワ」！ゴーミヨ誌 3 つ星キンメリジャン土壌の南向き斜面畑からの、平均樹齢 40 年以上のシャルドネをオーク樽発酵&オーク樽熟成(新樽中心)で造られるこの特級レ・クロは、リッチ

2, **Morey saintDenis Blanc Mont luisants** Michel Magnein 1997 モレ・サン・ドニのブラン、代々ドメーヌを続けるミシェル・マニャン

3, **MEURSAULT1er CRU "CHARMES** 2009DOMAINE GUY BOCARD グランクリュに近いといわれるムルソー・シャシャルム、新樽と華やかさを持つワイン

4, **Grand CruCorton Charlemagne2011** Domaine Pierre Marey et Fils 力強さと葉華やかさをもつグランクリュ、コルトン・シャルルマーニュエレガントさと芳醇さを持つワイン

5, **Puligny Montrachet 2010** Henri Boillot 伝統とエレガントさを持つリッチ・ふくよかさ・ミネラル感をもつ完璧主義の優良生産者アンリ・ボワイヨのワイン

5 回目

2016 年 5 月に開催します。5/20 (金)、5/22 (日)

ブルゴーニュ地方 2 コートドニュイ 地区

ジュブレシャンベルタン・モレ・サンドニ、シャンボールミュジニエー・ヴォーヌロマネ、ニュイサンジョルジュ村

地区名・村名・クリュの違いを探る

オードブル『ジャンボン・ペルシエ』

メイン料理『鴨肉のロティ、キノコ添え』つき

1, **Chambertin 2003** Domaine Camus Pere & Fils

ジュブレのいぶし銀の作り手のカミュのマゾワイエールはエレガントさと余韻の長さ、複雑さともに古典的 Bourgogne を感じるワイン

2, **Morey-Saint-Denis Clos Les Sionnières 2007** Lucie et Auguste Lignier リュシー・エ・オーギュスト・リニエ 2004 年、34 歳の若さで天国へ旅立った、ドメーヌ・ユベール・リニエの元当主ロマン・リニエ。彼は生前、自分に万一のことがあった場合、実質的なドメーヌ運営の一切を、妻であり、弟子であり、同志であったケレン・リニエが 2006 年より新ドメーヌへと以降しています。

3, **Chambolle-Musigny 2004** DOMAINE Modot Père & Fils

不慮の事故でなくなった、

最後のヴィンテージ渾身のシャンボールミュジニエを味わいます。

4, **Vosne-Romanée 1erCru Les Chaums** DOMAINE GEORGES

NOËLLAT ドメーヌ ジョルジュ ノエラ コート・ドールの中心ヴォーヌ・ロマネ村の

		<p>一級畑「レ・ショーム」に面した場所に居を構えるドメーヌ・ジョルジュ・ノエラ。ジョルジュ・ノエラはミシェル・ノエラの兄弟にあたり、現在は一人娘のマリー・テレーズが五代目を継承している。マリーはシャルル・ノエラの血族にあたる。同ドメーヌはコート・ド・ニュイ地区の南西向き斜面を中心とした最上級の畑を6ヘクタール強所有する。中でも特級畑のグラン・エシュゾー、エシュゾー、レ・ショーム、レ・ポーモン、そしてプティ・モン、ニュイ・サン・ジョルジュの一級畑レ・ブドーなど、注目すべき畑の数々が同ドメーヌのワインの源泉となっている。</p> <p><i>5 Nuits-Saint-Georges Les Grand Vignes 2004 Domaine Daniel Rion</i></p> <p>ダニエルリオン氏のワインは、熟度の高い様々な果実やバラ、スマレが漂うフローラルなアロマが心地よい。ベルベットのような滑らかさを持つ甘美な味わい。</p>
6回目	2016年6月に開催します。6/17(金)、6/19(日)	<p>ブルゴーニュ地方 3 コート・ボーヌ地区 アロースコルトン、ボーヌ村 1er、ポマール、ヴォルネイ、シャサーニュモンラッシェ地区名・村名・クリュの違いを探る オードブル：ウフ・アンムーレット、牛ヒレのロースト・カシスソース</p> <p>1、Corton Clos de la Vigne au Saint Grand Cru Domaine Louis Latour 1997 フランスで最も権威のある「ギィ・アシェット」の代表生産者熟成感のある味わい。ルイ・ラトゥール社は200年以上も続く家族経営のブルゴーニュを代表とするつくり手です。今やコート・ドールでは最大規模のグランクリュを所有しており、「コルトンの帝王」と呼ばれています。</p> <p>2、Beaune 1er Les Perrière 2006 Domainer de Montille ヴォルネイの大御所モンティエユ家の優美なワイン</p> <p>3、Pommard 1er Clos Blanc 2006 Domaine Albert Grivault ムルソーのブルミエクリュの優良生産者の華やかさと力強さを持つワイン</p> <p>4、Volnay 2006 Domaine Jean-Marc Boillot ヴォルネイに本拠地を置くが、ピュリニーの作り手として有名、ミネラルと香り、果実の印象のワイン</p> <p>5 Chassagne Montrachet 1er Morgeot 2009 Domaine Ramonet シャサーニュモンラッシェ最高峰の赤もミネラルと余韻の長さや華やかさを持つワイン</p> <p>オードブル：ウフ・アンムーレット、牛ヒレのロースト・カシスソース</p>
7回目	2016年7月に開催します。7/17(日)16:00～	<p>シャンパーニュ地方 モンターニュ・ド・ランス、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、コート・デ・ブラン地区 3つの主要地区と有名作り手 モンターニュ・ド・ランス地区 オードブル魚介のシャンパーニュ風 メイン料理：鶏肉の煮込み</p> <p>1、Louis Roederer Brut Premier ロシア皇帝にささげたクリスタルは最高峰のワイン</p>

		<p>ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区、</p> <p>2 Bollinger Cuvee Special Brut のアイ村ならではの豊かさを強める樽発酵と長期便熟成のワイン</p> <p>コート・デ・ブラン地区</p> <p>3、Guy Charlemagne Grand Cru Blanc de Blanc</p> <p>グランクリュ、メニル・シュール・オジェのエlegantさと華やかさを放つブランドブラン</p> <p>コート・デ・ブラン地区主体</p> <p>4、Taittinger Brut Reserve FIFA World Cop Bottle N.V</p> <p>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。</p> <p>ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区</p> <p>5、HENRI GIRAUD Esprit Rosé</p> <p>アンリ・ジロー NV NM 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・ジロー家。アンリ・ジローの特徴は、なんといっても良質のピノ・ノワールを産出するアイ村産のブドウへのこだわりにあります。芳醇にしてエレガント、フィネスを感じる高貴な味わい。</p>
--	--	--

回数	開催日	講座内容・テイスティングワイン
8 回 目	2016年9月に開催 します。9/16(金)、 9/18(日)	<p>コート・デュ・ローヌ地方 有名作り手によるコート・ロティ、エルミター ージュ、シャトー・ヌフ・デュ・パップ、タベル、コンドリュウのワイン産地</p> <p>オードブル:魚介のハーブグリル</p> <p>メイン料理:羊の煮込みプロヴァンス風</p> <p>E.Guigal <u>コート ロティ 2005</u></p> <p>コート・ブリュヌとブロンド計7区画ブレンド</p> <p>E.Guigal <u>コンドリュウ Domaine :Les Vins de Vienne レ・ヴァン・ド・ヴィエ ンヌ 2007</u> ドメーヌは、秀逸なコンドリュウやコート・ロティなどを手掛けるフランソワ・ヴィ ラール、ピエール・ガイヤール、イヴ・キュイユロン氏の3人が1996年に設立した。</p> <p>Chateauneuf du Pape “Cuvee Reservee”[2009] Domaine du Pegau 『神の雫』にも登場し、なんと!“第三の使徒”に選ばれた人気造り手!ドメーヌ・ペゴー!!!によ る大人気シャトーヌフ・デュ・パプ“キュヴェ・レゼルヴェ”</p> <p>Hermitage “Le Chevalier de Sterimberg” [1998] Paul Jaboulet 造り手はエルミターージュの最高峰“ラ・シャペル”でワイン愛好家をとりにするポール・ジャ ブレ・エネの熟成感あるワイン</p> <p>E.Guigal <u>タヴェル ロゼ 2010</u></p> <p>フランスでも珍しいロゼ・ワインのみの産地がタヴェル</p>

2016年11月に開催します。
11/18(金)、11/20(日)

イタリア

ブルネッコ、バローロ、バルバレスコの作り手たち
今話題のブルネッコの作り手から熟成したバローロ、バルバレスコとイタリア伝統料理をお楽しみ下さい。

前菜トリッパの煮込みと牡蠣他ブルスケッタ風、ポルチーニ・トリュフのリゾット、メイン:鹿肉のオッツブーコ、ゴルゴンゾーラのドフィノワ風

- 1、**Rosso di Montalcino Biondi Santi** いわずと知れた“ブルネッコディモンタルチーノの生みの親”として名高いピオンディ サンティによるロッソ ディ モンタルチーノ 2008
- 2、**Brunello di Montalcino Castello Banfi** ブルネッコを世界に広めた最大の功労者として知られるバンフィ社 2008
- 3、**Brunello di Montalcino Castel Giocondo** モンタルチーノ最古の偉大な畑「カステルジョコンド」5年にも及ぶ樽熟成で造られる 最上のブルネッコのひとつ 2003
- 4、**Barolo Elio Altare** 今を時めくバローロ・ボーイズの中心的存在「エリオ・アルターレ」は、ラ・モツラに近い バローロの銘醸地アンウンツィアータに カンティーナを構えるトップ・生産者です。2008
- 5、**Barbaresco reserve Nicoletto** バルバレスコの偉大な1990年産は大樽で60ヵ月熟成伝統的手法で熟成したネッピオーロの美しさを表現する「ピエモンテの巨匠」ニコレッツォ 1990

2016年12月予定開催します。

パリの対決ワインパーティー

ボルドー、ブルゴーニュとカリフォルニアワイン

オードブル: 牡蠣のエスカルゴバター添え、ジャンボンペルシエ

メイン料理: ブッフ ブルギニヨン

LE PETIT MOUTON DE MOUTON ROTHSCHILD

/ シャトー・ムートン・ロスチャイルド

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD 2003

Stag's Leap Wine Cellars 2009

Château Mntelena 2012

Meursault Charmes 2000

Batard Montrachet 2005