

ワイン上級 2024 年開催日程が決まりました。毎月第二週目金曜 19 時、日曜 16 時より開講いたします。  
『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、パローロの  
作り手、パリの対決ワイン 編 (2 月以降途中に入会可能になります。) 1 回からも受講可能になります。

『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、パローロ  
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 日時 月 1 回開催 第 2 週目 金曜 19:00～、日曜 16:00～

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 会員： 会員： 受講料金 全 10 回 80,000 円 (税込み 88000 円 分割の場合は 44000 円づつ) 5 回 42,000 円 (税込み 46200 円) 3 回  
26,000 円 (税込み 28600 円) 1 回 9,000 円 (税込み 9900 円) 非会員： 10000 円 (税込み 11000 円) オードブル・教本・ワイン代金が含まれます  
前菜・メイン・教本・ワイン代金が含まれます。(会員料金で受講の場合は入会金 5500 円をお支払ください。)

## 受講料

★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お願いいたします。

振込先 西武信用金庫 恵比寿支店 103 株式会社 Pocket Wine School 普通口座 2212191

①申し込み方法：受講申し込み、お問い合わせフォームよりお願いします。

<https://pocket-wine-school.com/contact.html>

②TEL : 03-6455-1623

## 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)

German Wine Academy Educator

Mardova AGRI&RADACINI WINE MASTER

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。)

## ■授業内容・スケジュール

ワイン上級講座 2023年1月開講内容（お振り替えは2024年1月期になります。）

1回目	2024年1/12（金）19時、 1/14（日）16時より	<b>ボルドー地方1 左岸地区のワイン</b> <b>メドック・グラヴ地区・格付けシャトー村・地区の味わい</b> <b>Cru Classe en 1885 1級～5級の飲み比べ</b> 1、2級マルゴ村 Chateau Durfort-Vivens シャトー・デュルフォール・ヴィ ヴァン 2017 メドック格付け2級 2、3級サンジュリアン村 Ch.Langrange セカンド 2011 メドック格付 け3級 3、4級サンテステフ村 Ch.Lafon-Rochet 1997 メドック格付け4級 4、5級ポヤイック村 Chateau Grand-Puy Ducasse シャトー・グラン ピュイ・デュカスメドック格付け5級 2013 5,5級オーメドック Chateau de Camensac [2013] 前菜牡蠣のフォンドボー煮込み、パテドカンパーニュサラダ添え メイン牛頬の赤ワイン煮込み、グラタンドーフィネ風
2回目	2024年2/9（金）、2/11 （日）	<b>ボルドー地方2 左岸地区のワイン</b> <b>メドック・グラヴ地区・格付けシャトー村・地区の味わい</b> <b>Cru Classe du Grave 1953</b> 1、Ch. La Tour-Martillac 2013 メドック格付け1級・グラヴ格付け赤・白 （赤） 2、Ch.Carbonnieux 2010 グラヴ格付け赤・白（白） 3、Chateau Couhins Lurton Blanc Grand Cru Classé 2005 グラヴ格 付け 赤・白（白） 4、Ch. La Tour-Martillac 2013 メドック格付け1級・グラヴ格付け赤・白 （白） 5、Château de Fieuzal Grand Cru Classé 2006 グラヴ格付け 赤 前菜：サーモンとホタテ貝のヴァンプラン・セージのソース メイン：牛ほほ肉の赤ワイ煮・グラタンドーフィネ
3回目	2024年3/8（金）、3/10 （日）	<b>ボルドー地方3 右岸地区のワイン</b> <b>サンテステミリオン・ポムロール地区</b> 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

		<p>3、サンテミリオン Ch Simard サンテミリオン 1995</p> <p>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</p> <p>5、ポムロール Lafleur-Gazin 2007</p> <p>オードブル:パテ・ド・カンパーニュ</p> <p>メイン料理:牛スネ肉の赤ワイン煮</p>
<p>4回目</p>	<p>2024年4/12(金)14(日)</p> <p>希望があれば、水木変動クラス可能。</p>	<p>ブルゴーニュ地方1 熟成格付けの違い</p> <p>有名作り手によるシャルドネ種の違い</p> <p>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、ピュリニーモンラッシェ他</p> <p>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」！ゴミーヨ誌3つ星キンメリジャン土壤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&amp;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</p> <p>2、Morey saint Denis "Les Larrets" Blanc Frederic Magnein 1997 特級畑[クロ・デグ・ランブレ]に隣接する、絶好区画で採れた極上ブドウから仕込まれる、年産僅か3600本の超稀少白 シャルドネ50%に、ピノ・ブーロ25%、ピノ・ブラン25%余韻まで、シャルドネと、ピノ・ブーロにピノ・ブラン3品種のブレンドが醸し出す、独特の風味と構成が満喫できるのが魅力の一つ</p> <p>3,Puligny Montrachet 2013 Henri Boillot 妥協を許さない完璧主義者。村名のピュリニー・モンラッシェはアンリ・ボワイヨの名を世に知らしめた代表的銘柄の一つ。「レザンセニエール"(バタール・モンラッシェのすぐ下の区画)を含む三つの村名区画のブレンドによって造られた、ドメーヌを代表するワイン。力強さと繊細さ、美しい酸味のバランスがとれた「ピュリニー・モンラッシェらしさ」を備えた一品。村名クラスとしては一歩抜きん出た出来映えはさすがである。</p> <p>4、<u>MEURSAULT1er CRU "CHARMES</u> 2000 Domaine Potinet Ampeau グランクリュに近いといわれるムルソー・シャシャルム、ブルゴーニュでも珍しいオールドのストックを多数保持する老舗ドメーヌ・ポチネ・アンポー古のブルゴーニュ人や貴族が味わっていたという本物の古酒</p> <p>5、 Quintessence de Corton Charlemagne Grand Cru [2009] (Domaine Vincent Girardin) ドメーヌ最高峰の白ワインの一つ、カンテサンス・ド・コルトン・シャルルマーニュ。通常のコルトン・シャルルマーニュのワンランク上の特別キュヴェ。自社畑の樹齢70年の古樹のブドウで、150ケースのみ造られる逸品。僅か0.3haの畑はアロース・コルトンとペルナン・ヴェルジュレスの間のル・シャルルマーニュと呼ばれる最上区画の斜面中程に位置する。パワフルなミネラルと果実味で、これぞコルトン・シャルルマーニュと言える魅力を堪能できる稀少銘酒</p>

		<p>オードブル: 牡蠣のエスカルゴバター焼き          メイン料理: 鶏肉のフリカッセ</p>
<p>5 回目</p>	<p>2024 年 5/10 (金)、5/12 (日) 希望があれば、水木変動クラス可能。</p>	<p>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</p> <p>1、Carmes Chambertin Grand Cru 2008 Domaine Camus Pere &amp; Fils ジュブレのいぶし銀の作り手のカミュのシャルムシャンベルタン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、  <i>Morey-Saint-Denis 2008 Lou Dumont Lea Selection</i> 3、Chambolle-Musigny 2000 Lou Dumont ルー・デュモン仲田晃司氏の Courtiers Selections 2000 年 7 月 7 日、ブルゴーニュの地にルー・デュモンを設立しました。ルー・デュモン社全面協力によってお届けするブルゴーニュのブランド「クルティエ・セレクション」このセレクションは、ブルゴーニュの有カクルティエ達とタイアップし、彼らが見つけてくるコストパフォーマンスの極めて高いワインを“シュル・ピル”(ラベルを貼らないビン販売)によって買い付け、共通ラベルを貼ってお届けするものです。4、Vosne-Romanée Domaine Francois Gerbet VOSNE-ROMANEE ドメーヌ・フランソワ ゲルベ ヴォーヌ・ロマネ村 女性ヴィニュロンのパイオニア! ヴォーヌ・ロマネ女性ヴィニュロンのはしりの姉妹が造る、どこまでも繊細なワイン見事なワインたちだった。「ヴォーヌ・ロマネは絹のような滑らかさを持つ」とは様々な文献での決まり文句だが、本当に、正にそうなのだ。下位のワインからグランクリュまでワインたちは皆、絹のようなテクスチャーを持っている。どこまでも優しく滑らか、そして味わい深いのだ。残念ながら、2014 年ラストヴィンテージとなり、引退されました。5 Nuits-Saint-Georges 2004 ロミユアルド・ヴァロ Romuald Valot (Beaune) 質の良いブドウから醸造されたワインは何年もの間、ネゴシアンに販売されていましたが 1994 年にボトリング設備を新設し、自社にてリリースを開始。2001 年、ロミユアルド・ヴァロの引退と共にドメーヌはフランス国内、特にブルゴーニュで高い評価を得るアンドレ・ゴアショに引き継がれました。</p> <p>オードブル『ジャンボン・ペルシエ』          メイン料理『コック・オーヴァン』つき</p>
<p>6 回目</p>	<p>2024 年 6/14 (金)、6/16 (日)          希望があれば、水木変動クラス可能。</p>	<p>ブルゴーニュ地方 3 コートドボーヌ地区          コルトン グランクリュ、ボーヌ村 1er、ポマール、ヴォルネイ、シャサーニュモンラシェ地区名・村名・クリュの違いを探る</p> <p>ブルゴーニュ地方 3 コートドボーヌ 地区 以下ワインリストです。前回 Corton(コルトン) Grand Cru Domaine Louis Latour 1997 をお出しいたします。宜しく願いいたします。</p> <p>1、すべてのワインがブルゴーニュ地方の AOC 格付ワインがブルゴーニュの元コソルととも生きるレイ・ジャド社 Louis Jadd Savigny サヴィニー--Lés-le-Beaune ボーヌ</p>

		<p>2、Saintenay サントネイ Les Prarons Dessus サントネイ レ プラロン ルージュ Dom(ドメヌ).Bachelet-Monnot(バシュレ・モノ) ドメヌ・バシュレ・モノはジャスパー・モリス MW によって見出され、近年注目を浴びているブルゴーニュ白ワインの若き新星です。華やかさとミネラル感豊かな素晴らしいワインを造り出しています。</p> <p>3、Auxey-Duresses 1er Les Duresses Rouge Domaine LAFOUGE ラフォージュ 250 年以上の伝統が生き続ける オーセイ・デュレスの老舗ドメヌ 2018</p> <p>4 Chassagne Montrachet 2013 CHATEAU DE LA MALTROYE Chassagne Montrachet 15 世紀に建てられたシャトーを擁する、シャサーニュ・モンラッシェ最高の凄腕といわれる。『シャサーニュにしては優しく柔らかいが、完璧なバランスを備える。しなやかさ、重量感、ミネラルとも突出することなく、見事に混ざり合う。この生産者だけが『Martroie』ではなく『Martroye』と表現してよい。』と著書『ブルゴーニュ大全』でコメントされているほど、数々の【モンラッシェ】の中で、【『完璧なバランスを備える』】</p> <p>5、Corton(コルトン) 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。ルイ・ラトゥールのドメヌもの！25 年熟成バックヴィンテージ！造り手は 1797 年から家族経営を 200 年以上も貫くルイ・ラトゥールのドメヌもの！（ドメヌものはルイ・ラトゥールの全生産量のわずか 10%の希少品）ルイ・ラトゥール社がモノ・ポール所有するコルトンの畑の中でも「クロ・ドウ・ラ・ヴィーニュ・オー・サン」（聖人のぶどう畑の意）2.5 h a の南側の区画。甘いスミレのような香り、すっきりとした酸味とタンニンがやわらかく調和する、エレガントで繊細な特級赤ワインです。ブルゴーニュの赤ワインからイチゴやフランボワーズの香りはしてはならない。もっと小さな実、カシスやグロゼイユの香りがするものです。12 日間のキュヴェゾンなど過度な抽出を避けた造りとも関係し、ルイ・ラトゥールのコルトンは香りも味わいも全体に軽やかで丸みを帯びている。（短めの醸し、短めの樽熟成が流儀）（短めの醸し、短めの樽熟成が流儀）</p> <p>オードブル：パテドカンパーニュ、ウフ・アンムーレット、鶏肉のコンフィ・マスタードソース</p>
7 回目	<p>2024 年 7/12（金）、7/14（日）</p> <p>希望があれば、水木変動クラス可能。</p>	<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</p> <p>モンターニュ・ド・ランス地区</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          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><b>4、 Taittinger Brut Reserve FIFA World Cop Bottle N.V</b>          コート・デ・ブランのシャルドネを主体とする、Elegant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><b>5, HENRI GIRAUD Esprit Rosé</b>          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Elegant、フィネスを感じる高貴          な味わい。</p> <p>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>
--	--	---

回数	開催日	講座内容・テイスティングワイン
8 回 目	<p><b>2024年9/13</b>  <b>(金)、9/15 (日)</b>  <b>希望があれば、水木</b>  <b>変動クラス可能。</b></p>	<p><b>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          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</b></p> <p><b>1 E. Guigal タヴェル ロゼ 2010</b> フランスでも珍しいロゼ・ワインのみの産地が          タヴェル <b>2 Condrieu コンドリュウ-DOMAINE PIERRE GAILLARD</b> ドメー          ヌ ピエール ガイヤール <b>2012</b> 1985年の初リリースと同時に高い評価を得たロー          ヌの新世代ドメーヌのパイオニア的な存在です。目の行き届く広さの畑と、近代設備を備えた          醸造所を所有しています。ローヌらしい濃縮した果実味と良年          のブルゴーニュのような繊細でElegantな味わいを兼ね備えたワイン造りを目指していま          す。3 <b>Hermitage Blanc</b> 2012 ニコラ・ペランのトレードマークに書かれたAXIS MUN          DI(アクシス・ムンディ)とは”世界の基軸”を意味し、ローヌ川に隔てられた右岸と左岸、そし          て北部地区と南部地区の4方面を表しています。北部のニコラ・ジャブレ氏と南部のペラン・          ファミリーの友好関係からこの”夢のジョイント・ベンチャー”が誕生しました。</p> <p><b>4 Chateauf du Pape [2006] Domaine La Nerthe</b> シャトーヌフ・デュ・パプで          最も古いシャトーの1つに数えられる歴史あるシャトーがラ・ネルトである。このシャトーは歴          史があるだけでなく、実力も昔からしっかり備え持っている。5 <b>E. Guigal コート ロテ          イ Domaine Bonserine 「La Sarrasine」 2009</b> ギガル傘下ながらスタイル          を異にするコート・ロティのドメーヌ樽香を抑え、果実のアロマをより強調したス          タイルといえる。コート・ロティは3種類あり、もっともスタンダードな「ラ・サラジ          ーヌ」はコート・ブリュヌを中心とした6つの区画を混醸。シラーに3%のヴィオ          ニエが含まれる。新樽率80%で24ヶ月の樽熟成。</p>

		<p>オードブル:魚介の煮込みブイヤベース風魚介のスープ・ラングステイーン(スカンピ)仕立てと南仏ラタトゥユ他前菜盛り合わせ        メイン料理:カスレと子羊のローストのカシス風味</p>
<p>9回 目</p>	<p>2024年11/8        (金)、11/10(日)        希望があれば、水木        変動クラス可能。</p>	<p><b>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</b>  <b>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。</b></p> <p>1、<b>Brunello di Montalcino Castello Banfi</b> 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 <b>2008</b></p> <p>2、<b>Brunello di Montalcino Castel Giocondo</b> 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 <b>2008</b></p> <p>3、<b>Rosso di Montalcino Biondi Santi</b> いわずと知れた“ブルネッコデモンタルチーノの生みの親”として名高いビオンディ サンティによる <b>ロッソ デイ モンタルチーノ 2008</b></p> <p>4、<b>Barolo Elio Altare</b> 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。 <b>2008</b></p> <p>5、<b>Barbaresco Nicolettillo</b> 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」ニコレツロ <b>1990</b></p> <p>オードブル:トリッパの煮込みとブルスケッタ(牡蠣のフォンドヴォー煮込み)、ポルチーニのリゾット        メイン料理:鹿肉のオツソブーコ・アツラミラネーゼ</p>
<p>10回 目</p>	<p>2024年12/13        (金)、12/15(日)        希望があれば、水木        変動クラス可能。</p>	<p><b>パリの対決ワインパーティー</b>  <b>ボルドー、ブルゴーニュとカリフォルニアワイン世紀の対決、パリの審判をたのしみましょう!</b></p> <p><b>5Margaux du Ch.Margaux/ シャトー・マルゴー</b>  <b>CHATEAU MARGAUX2011</b>  <b>4Stag's Leap Wine Cellars SLY 2006 第1位のワイン</b>  <b>Château Mntelena 2016</b>  <b>第1位のワイン</b></p> <p><b>3、ムルソー-Meursault ロミュアルド・ヴァ</b>  <b>(Romuald Valot Meursault 1998)</b>        質の良いブドウから醸造されたワインは何年もの間、ネゴシアンに販売されていましたが <b>1994</b>年にボトリング設備を新設し、自社にてリリースを開始。</p>

2001年、ロミュアルド・ヴァロの引退と共にドメーヌはフランス国内、特にブルゴーニュで高い評価を得るアンドレ・ゴアショに引き継がれました。

**2、Chassagne-Montrachet 1er Cru [1999] (Louis Latour)**

**(Louis Latour)**

オードブル: 牡蠣のエスカルゴバター焼き、ジャンボンペルシエ  
メイン料理: ブッフ ブルギニヨンとロックフォールのドーフィネ風