

ワイン上級 2019 年開催日程が決まりました。2019 年 1/18 (金) 19 時、1/20 (日) 16 時より『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 (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、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** 日時 月 1 回開催 第 3 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** 受講料 会員： 1 受講料金 全 10 回 80,000 円 (税込み 86400 円 分割の場合は 43200 円づつ) 5 回 42,000 円 (税込み 45360 円) 3 回 26,000 円 (税込み 28080 円) 1 回 9,000 円 (税込み 9720 円) 非会員： 10000 円 (税込み 10800 円) 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 5400 円をお支払ください。)

★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 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。)

## ■ 授業内容・スケジュール

ワイン上級講座 2019年1月開講内容（お振替えは2019年1月期になります。）

|     |                                  |  |
|-----|----------------------------------|--|
| 1回目 | 2019年1/18（金）19時、<br>1/20（日）16時より | <p><b>ボルドー地方1 左岸地区のワイン</b><br/> <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><br/> <b>Cru Classe en 1885 1級～5級の飲み比べ</b></p> <p>1、1級セカンドマルゴー村 PAVILLON ROUGE DU CH.MARGAUX<br/>         / シャトー・マルゴー-CHATEAU MARGAUX2013 メドック格付け1級セカンド 2、2級マルゴー村 Ch.Rouzan Gassies 2012 メドック格付け2級 3、3級サンジュリアン村 Ch.Langrange 2013 メドック格付け3級 4、4級サンテステフ村 Ch.Lafon-Rochet 2007 メドック格付け4級 5、5級ポヤイック村 Ch.Lynch-Moussas 2007 メドック格付け5級</p> <p>前菜牡蠣のフォンドボー煮込み、鹿ベーコンのローストサラダ添え<br/>         メイン鹿肉のオツソブーコ、グラタンドーフィネ風</p>              |
| 2回目 | 2019年2/15（金）、2/17（日）             | <p><b>ボルドー地方2 左岸地区のワイン</b><br/> <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><br/> <b>Cru Classe du Grave 1953</b></p> <p>1、LE CLARENCE DE HAUT BRION 2008 メドック格付け1級・グラヴ格付けセカンド<br/>         2、Ch.Carbonnieux 2010 グラヴ格付け赤・白（白）<br/>         3、Ch.Olivier Grand Cru Classé 2008 グラヴ格付け 赤・白（白）<br/>         4、Ch.Carbonnieux Blanc Grand Cru Classé 2004 グラヴ格付け 赤・白（赤）<br/>         5、 CH.HAUT-BAILLY Grand Cru Classé 2007 グラヴ格付け 赤</p> <p>前菜：サーモンのヴァンプラン・セージのソース<br/>         メイン：牛ほほ肉の赤ワイ煮・グラタンドーフィネ</p> |
| 3回目 | 2019年3/15（金）、3/17（日）             | <p><b>ボルドー地方3 右岸地区のワイン</b><br/> <b>サンテステミリオン・ポムロール地区</b></p> <p>1、ポムロール Ch.de Sales 1998<br/>         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<br/>         3、サンテミリオン Ch Simard サンテミリオン 1995<br/>         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.Magdelaïne 2007<br/>         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<br/>       メイン料理:牛スネ肉の赤ワイン煮</p>   |
| <p>4 回目</p> | <p>2019 年 4/12 (金)、4/14 (日)</p> | <p>ブルゴーニュ地方 1 熟成格付けの違い<br/>       有名作り手によるシャルドネ種の違い<br/>       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&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。カ強さと繊細さ、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 2000</u> 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・コルトンとベルナン・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<br/>       メイン料理:鶏肉のフリカッセ</p> |

2019 年 5/17 (金)、5/19  
(日)

ブルゴーニュ地方 2 コートドニュイ 地区

ジュプレシャンベルタン・モレ・サンドニ、シャンボールミュジニ  
イー・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

★上級講座のご案内です★ 月 1 回ペースの講座内容です。『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、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  
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。

2018 年 5/18(金)19 時、5/20(日)16 時 ブルゴーニュ地方 2 コートドニュイ  
地区ジュプレシャンベルタン・モレ・サンドニ、シャンボールミュジニイー・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 1、Carmes

Chambertin Grand Cru 2008 Domaine Camus Pere & 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、Morey-Saint-

Denis 1erCru Clos Baulet 2001LFrederic Magnien モレサンドニ村の

名門ドメーヌ、ミッシェル・マニャンの 5 代目のフレデリック。自らが畑を探し、栽

培、醸造までこなす、新しいネゴシアンスタイルを確立。収量制限やDRC御用達

の特注樽を使用。進化を続ける新しいドメーヌ的なネゴシアン フレデリック・マニ

ャンのモレの作り手としての思い出の畑。3、Chambolle-Musigny

2000 Lou Dumont ルー・デュモン仲田晃司氏の Courtiers

Selections2000 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、ブルゴーニュの有力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”(ラベルを貼らないピン販売)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 B. Martin-Noblet

1994VOSNE-ROMANEE ドメーヌ・ベルナル・マルタン・ノブレ。ファヴリス

氏の父ということは、つまり、DRC醸造長のベルナル・ノブレ氏の叔父に当た

るのですが、ファヴリス氏に代替わりしたため、彼のワインは、もう今後、ストック

が減る一方…カシス、スパイスなど、黒くしっとりとした質感に、広がりがあり、深

く、心地よい旨みを感じる甘みにも適度な粘性があり、飲みごたえも充分。5

Nuits-Saint-Georges 2004 Domaine Jafflin ドメーヌ・ジャフランニュ

イ・サン・ジョルジュ村に 1925 年から続くヴィニユロンの家系で、1990 年に 3 代

目アルベール・ジャフラン(写真)が継承。奥さんのベアトリスさんが、ヴォーヌ・ロ

マネ村の実家「ドメーヌ・ノブレ」から相続したジュヴレ・シャンベルタン、ヴォーヌ・

ロマネ、ヴォーヌ・ロマネー級が 1992 年に加わって、今日の業容になりました。

オードブル『ジャンボン・ペルシェ』メイン料理コック・オーヴァンつき

オードブル『ジャンボン・ペルシェ』

メイン料理『コック・オーヴァン』つき

## 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

1 Chassagne Montrachet 2009 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』】

2、Beaune 1er cru 2015 (Domaine) Bouchard Pere & Fils

ブシャール・ペール・エフィス (ドメヌもの) FRANCE BOURGOGNE Bールが持つボーヌの小ロットの畑のプルミエ クリュのブドウをブレンドし、ボーヌの個性を表現したワイン。「いつ開けても飲み頃と感ぜられる」と「ブシャールの上のクラスを垣間見られる」ことを意識して造っています。

3、Pommard ポマール Domaine Michel Arcelain ドメヌ・ミッシェル・アルスラン

Pommard 2002 毎ヴィンテージ一定数を自家セラーで瓶熟させている数少ないドメヌの1つ。日本では非常に珍しく手に入りにくい造り手であり、長い歴史を誇るポマール本拠地の由緒あるドメヌから、手摘み 100%・自然派リュット・レゾネ。手造りの昔懐かしいクラシカルなワインドメヌ・ミッシェル・アルスランはブルゴーニュの個人生産者には珍しく、毎ヴィンテージごとに一定数自家セラーでビン熟成させる数少ないドメヌ。

4、Volnay 1er Cru 2004 ヴォルネイ プルミエクリュ Courtiers Selections

クルティエ・セレクションコート・ド・ボーヌで最も女性的で、最もフィネスのあるワインと言われる。日本人ワイン醸造家兼ワイナリーオーナーの仲田晃司氏は「NHK プロフェッショナル 仕事の流儀」にも出演。アシェットガイドも注目する、ルーデュモンの仲田氏がブルゴーニュの百戦錬磨のクルティエたちとドメヌを回り、気に入った古酒をボトルで購入しクルティエ・セレクションとして発売する人気シリーズ。

5、Corton(コルトン) Grand Cru Domaine Louis Latour 2000

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。20 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）しかもシャトー・コルトン・グランセ(クロ・デュ・ロワ、ブレッサンド、ショーム、ブージュエ、ペリエール、グレーヴの各リュエディから樹齢 40 年以上の古木のみを集めたもの)

オードブル: ウフ・アンムーレット、  
鶏肉のコンフィ・バルサミソース

|     |                      |   |
|-----|----------------------|---|
| 7回目 | 2019年7/19(金)、7/21(日) | <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</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><b>4、Taittinger Brut Reserve FIFA World Cop Bottle N.V</b></p> <p>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></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<br/>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 | 2019年9/20(金)、9/22(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>1E.Guigal タヴェル ロゼ 2010 フランスでも珍しいロゼ・ワインのみの産地がタヴェル 2 Condrieu コンドリュウ-DOMAINE PIERRE GAILLARD ドメーヌ ピエール ガイヤール 2012 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`Hermitage Blanc`2012 ニコラ・ペランのトレードマークに書かれたAXIS MUNDI(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・</p> |

|             |                                    |  |
|-------------|------------------------------------|--|
|             |                                    | <p>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>4Chateaneuf du Pape [2006] DomaineLa Nerte</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。</p> <p>5 <b>E.Guigal コート ロティ 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・サラジューヌ」はコート・ブリュヌヌを中心とした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ウユ他前菜盛り合わせ</p> <p>メイン料理: カスレと豚ほほ肉のアニス風味</p>   |
| <p>9回目</p>  | <p>2019年11/15<br/>(金)、11/17(日)</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<br/>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 サンティによるロツソ デイ モンタルチーノ <b>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<br/>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 Nicoletto</b> バルバレスコの偉大な1990年産は大樽で60ヶ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」ニコレツコ <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</p> <p>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>2019年12/13<br/>(金)、12/15(日)</p> | <p><b>パリの対決ワインパーティー<br/>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>PAVILLON ROUGE DU CH.MARGAUX</b><br/>/ シャトー・マルゴー<br/><b>CHATEAU MARGAUX2005</b></p>  |

**Stag's Leap Wine Cellars SLY 2006 第1位のワイン**

**Château Mntelena 2012**

**第1位のワイン**

**Meursault CharmesDomaine Potinet Ampeau 2000** 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。リコルク、補酒を行っていない、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をドメーヌ・ポチネ・アンポーから蔵出し

**第2位のワイン**

**Bienvenues Batard Montrachet [2001] (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