

ワイン上級 2017年開催日程が決まりました。『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 月1回開催 第3週目 金曜 19:00～、日曜 16:00～

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 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。

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

<p>1回目</p>	<p>2017年1/20(金)、1/22(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</p> <p>1、1級セカンドマルゴー村 PAVILLON ROUGE DU CH.MARGAUX / シャトー・マルゴー-CHATEAU MARGAUX2008 メドック格付け1級セカンド2、2級マルゴー村 Ch.Rouzan Gassies 2009 メドック格付け2級3、3級サンジュリアン村 Ch.Langoa Barton 2006 メドック格付け3級4、4級サンテステフ村 Ch.Lafon-Rochet 2004 メドック格付け4級5、5級ポヤイック村 Ch.Lynch-Moussas 2000 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 メイン鹿肉のオツソブーコ、グラタンドーフィネ風</p>
<p>2回目</p>	<p>2017年2/17(金)、2/19(日)</p>	<p>ボルドー地方2 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</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 2、Ch.Carbonnieux 2010 グラヴ格付け赤・白(白) 3、Ch.Olivier Grand Cru Classé 2008 グラヴ格付け 赤・白(白) 4、Ch.Carbonnieux Blanc Grand Cru Classé 2004 グラヴ格付け 赤・白(赤) 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 メイン:牛ほほ肉の赤ワイ煮・グラタンドーフィネ</p>
<p>3回目</p>	<p>2017年3/17(金)、3/19(日)</p>	<p>ボルドー地方3 右岸地区のワイン サンテステメリオン・ポムロール地区</p> <p>1、ポムロール Ch.de Sales 1998 2、サンテメリオン プルミエール・グラン・クリュ・クラッセ Ch.Figeac 2007 3、サンテメリオン Ch Simard サンテメリオン 1995 4、 サンテメリオン 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>オードブル:パテ・ド・カンパーニュ メイン料理:牛スネ肉の赤ワイン煮</p>
<p>4回目</p>	<p>2017年4/14(金)、4/16(日)</p>	<p>ブルゴーニュ地方1 熟成格付けの違い</p>

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、ピュリニーモンラッシェ他

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 saint Denis "Les Larrets" Blanc Frederic Magnein 1997 特級畑[クロ・デ・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

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。

4, MEURSAULT1er CRU "CHARMES 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

5, Quintessence de Corton Charlemagne Grand Cru [2009] (Domaine Vincent Girardin) ドメ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

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

5 回目

2017 年 5/19 (金)、5/21 (日)

ブルゴーニュ地方 2 コートドヌイ 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、ヌイサンジオルジュ村

地区名・村名・クリュの違いを探る

		<p>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</p> <p>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 年より新ドメヌへと以降しています。</p> <p>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イを味わいます。</p> <p>4、Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaums DOMAINE GEORGES NOËLLAT ドメヌ ジョルジュ ノエラ コート・ドールの中心ヴォーヌ・ロマネ村の一級畑「レ・ショーム」に面した場所に居を構えるドメヌ・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。同ドメヌはコート・ド・ニュー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・ボーモン、そしてプティ・モン、ニュー・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ヌのワインの源泉となっている。</p> <p>5 Nuits-Saint-Georges Les Grand Vignes 2004 Domaine Daniel Rion 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。ベルベットのよう滑らかなさを持つ甘美な味わい。 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</p>
6 回目	2017 年 6/16 (金)、6/18 (日)	<p>ブルゴーニュ地方 3 コート・ド・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シエ地区名・村名・クリュの違いを探る</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作り手です。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 Domainier 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と華やかさを持つワイン 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	2017年7/14(金)、7/16(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・オジェのエレガント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 Cup 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> <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	2017年9/15(金)、9/17(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</p>

		<p>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エレガント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・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>4Chateauneuf du Pape [2006] DomaineLa Nerte 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 E.Guigal コート ロティ Domaine Bonserine 「La Sarrasine」 2009 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・ラングステーション(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: カスレと豚ほほ肉のアニス風味</p>
<p>9回目</p>	<p>2017年11/17(金)、11/19(日)</p>	<p>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。</p> <p>1、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 2008</p> <p>2、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 2008</p> <p>3、Rosso di Montalcino Biondi Santi 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ォ ディ モンタルチーノ 2008</p> <p>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</p> <p>5、Barbaresco 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」ニコレツコ 1990</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: 鹿肉のオツゾブーコ・アツラミラネーゼ</p>
<p>10</p>		<p>パリの対決ワインパーティー</p>

2016年12月16、
18に開催します。
2017年12/15(金)、
12/19(日)

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、パリスの
審判をたのしみましょう！

PAVILLON ROUGE DU CH.MARGAUX

/ シャトー・マルゴー

CHATEAU MARGAUX2005

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