

◆◆◆ポケットワイン講座のお知らせ◆◆◆

★ポケットワインスクールワイン会のお知らせ★

ポ
ケ
ッ
ト
新
年
会
の
ご
案
内

2016
年
1月
31日
(日)
16:
00
5,400
円

★ポケットワインサロン新年会★ 1月31日(日)16時

10種類のフランス・イタリア有名作り手他をフランス伝統料理(リヨン風サラダ、ジャンボンペルシエ、コック・オーヴァン、カスレ他)を中にと楽しむ会を開催いたします。会員様限定 会費 5,400円にて新年会パーティーを開催いたします。ワインのお持込みも歓迎いたします。

1、フランス DOMAINE des CINQ AUTELS ドメーヌ・デ・サンク・オテル Cidre de Normandie Brut

10種類のリンゴをブレンドして瓶内醗酵で造るシードル。シャープな味わいでほんのり皮の香りと苦みが素晴らしいアクセントになっていてドライな味わいです。ほんのりと極僅かな甘みも感じますが酸のキレ上がりを楽しめます。1984年から有機栽培により耕作されているリンゴを使用しています。・品種別にプレスし、密閉タンクに詰め自然酵母で発酵、そしてアッセンブラージュします。・瓶内で自然発酵。圧力は2.5~3.5。・82%は発酵した果汁。18%が残糖を含む果汁です。・10度から12度で飲むのが理想的

2、イタリア プロセッコ エクストラ・ドライ NV カンティーナ・レツェ産地：イタリア、ヴェネト州葡萄品種：グレーラ100%欧米では乾杯のスパークリングワインとして人気のプロセッコ。マスカット、洋梨、やメロンなどのフレッシュなフルーツの香り。辛口ですがやわらかな喉越しで爽快感が口中に広がり、見事な余韻が続きます。

爽やかで軽やかな味わいは、誰にでも愛される味わいです。前菜から軽いお肉料理まで通して楽しめるスパークリングです。

3、マンズワイン 甲州 酵母の泡

繊細で泡立ちが長く続き、淡い黄金色のきれいなワインの色と共に見た目にも上品な印象を与えてくれます。

甲州種特有の上品な香りと柔らかな酸味がバランスよく、心地よい口あたりで飲み口の良さが特長です。

「キューヴ・クローズ」方式特有の厚みのある複雑な香りと優しい口当たりで飲み飽きしません。

料理と一緒に楽しむのに最適なやや辛口(セック)のスパークリングワインです。

4、CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC (SCREW CAP)/ シレーニ・エステート SILENI ESTATES

日本で一番売れているニュージーランドワイン、シレーニ・エステート。現在、日本に輸入されているニュージーランドワインの中で、輸入量 No.1 を誇っています。トロピカル・フルーツ、レモンやライム、西洋スグリなどにハーブや青草が入り混じった洗練された香り。クリーンで真っ直ぐなフルーツの味わいが口いっぱい広がり、フレッシュな酸が果実味を引き立てています。

5、ダイデスハイム リースリング・ゼクト・ブリュット (ゼクトケラーライ・ダイデスハイム)

Deidesheim Riesling Sekt brut (Sektellerei Deidesheim)

南ドイツの生産地ファルツの中央に位置するダイデスハイム村で50年にわたりスパークリングワインを専門に造っている名門の醸造所です。特に力を入れているリースリング種のワインは世界を魅了する絶品。特に力を入れているのがリースリング種。しかも名醸の地であるダイデスハイム村近郊のものだけを使用しています。石灰層を多く含む黄土層の畑からは、果実味豊かでありながらもフレッシュな酸がきいたバランスの良いリースリングのスパークリングワインが造られます。

6以降は有名生産者巨匠のお買い得ワインです。

6、AOC Cremant De Bordeaux Brut NV Lateyron クレマン・ド・ボルドー・ラティロン NV

セミヨン85% / カベルネ・フラン8% / カベルネ・ソーヴィニオン7% 『高貴な出自ながら、カジュアルに楽しめるワイン』 そんなワイン好きに嬉しいボルドー・ワインを、プロが数ある中から試飲し、厳選したのが、『バリュールボルドー』です。今年も、厳選された2014年版が発表されたのですが、泡で選

ばれたのは、なんと…『僅か2本のみ!』 そうなんです。たった2%の中に、選ばれた、バリュールボルドーの泡を、ご紹介します! 2%の狭き門を潜り抜けただけある、上質&コスパのいい美味しさです。ボルドーの顔である、ボルドー市庁舎の迎賓館で行われる晩餐会や、式典の乾杯用公式スパークリングにも指定され、前フランス大統領のシラク氏お気に入りの、地元ボルドーの有名レストランにもオン・リストされているほどの、評価の高い、ラティロン。まさに、『バリュールボルドー』に相応しい1本です!

7、AOC CREMANT DE BOURGOGNE SIMONNET-FEBVRE シモネ・フェブル・クレマン・ド・ブルゴーニュぶどう品種 シャルドネ、ピノ・ノワール 熟成 瓶内二次発酵方式

最低 24ヶ月オリの上で熟成。残糖 7g/L。土壌 石灰質、粘土質

きめ細かい泡立ち。柑橘系果実の香りとアーモンドのニュアンスが感じられます。シャルドネの繊細さとピノ・ノワールの力強さが見事に調和しています。シモネ・フェブルは1840年創業のシャブリで最も歴史あるワイナリーの1つです。スパークリングワインの生産者としても創業当時から名を馳せており、今日ではシャブリ地区唯一のクレマンの生産者です。

8、AOC Crémant d'Alsace [2011] Domaine Mersiol クレマン・ダルザス・ブリュット[2011]ギィ・メルシオル 2010年からAB認証も受けた、ビオロジックで栽培するリースリング、オーセロワ、ピノ・ノワール、シャルドネのブレンドで造られるクレマン(以前はピノ・ブランとシャルドネ)。ヘーゼルナッツを思わせる香りに花のようなニュアンスも感じられる爽やかな味わい、36ヶ月の瓶熟成によるキメ細やかな泡立ちが特徴です。ブドウ品種 : オーセロワ40%、リースリング30%、ピノ・ノワール20%、シャルドネ10%

9、DO CAVA Segura Viudas Brut Reserva [NV] セグラ・ヴューダス・ブリュット・リゼルヴァ マカベオ50%/パレラーダ35%/シャレッコ15% セグラヴューダスは、2006年度世界最優秀ワイナリー賞受賞。スペイン国内はもとより、海外でも数々の受賞歴を持つワイナリー。2007年11月某TV番組で大物司会者がドンペリと間違えた商品です。世界最優秀ワイナリー賞を受賞するなど、数々の受賞歴を持つワイナリー。すべてのぶどうを手摘みで収穫し、法定基準よりずっと厳しい50%までの一番搾り果汁のみを使用、しかもすべて自家培養酵母で発酵させて造るという贅沢さ!おいしさには理由があります。

10 Cattier Burt [NV] キャティア プルミエクリュ ブリュット

ピノ・ノワールとピノ・ムニエで75%、シャルドネ25%のブレンド。フレッシュでバランスが良い1級畑の辛口シャンパン。色は琥珀色をした黄金色をしており、アロマは花と白い果実のアロマにシトラスのタッチ。爽やかで、ドライフルーツとブリオッシュパンを思わせます。プルミエクリュ(1級格付)畑のぶどうで作る『極上シャンパン』

料理: フランス伝統料理を中心にお楽しみいただけます。前菜: 田舎風パテ、ジャンボンベルシエ、リヨン風サラダ、ニース風サラダ他 キッシュ・ローレーヌ、アイスヴァイン・ザワークラウト添えメイン料理: カスレ、鶏肉のフリカッセ、コック・オー・ヴァン他 ポルチーニのリゾット、パスタ他ご用意してお待ちしております。

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月より代官山に移転(ワインダイニングステラ)

〒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) E-mail info@pocket-wine-school.com

nakamura@pocket-wine-school.com URL <http://www.pocket-wine-school.com>

-----切り取り線-----

参加日程をご記入して、ご提出をお願いします。

フリガナ

お名前

ご連絡先メールアドレス、携帯番号