

# Aコース「究極のワインへの入口」

各回定員：8名様

## Aコース「究極のワインへの入口」

第4回	テーマ	<p>「メルローの真実」</p> <p>一躍スターダムに登ったシンデレラワインの元祖シャトー・ルパン。進化し続けるポムロールの頂点シャトー・ペトリュス。メルローの双璧を同時に試す。</p> <p>2004 Chateau Le Pin 1990 Chateau Petrus 他2種類</p>
	開催日時	10月14日（日）15:00～17:00
	会費	税込¥150,000
第5回	テーマ	<p>「Chateau Rayas 最高のヴィンテージ」</p> <p>神格化された先代ジャック・レイノーの亡き後を継いだ現当主エマニュエル。一時期その品質に疑問の声が多かったのも事実だが、さて本当のところは。復活を果たした新生ラヤスを偉大なるヴィンテージで試す。</p> <p>2006 Blanc de Chateau Rayas (Emmanuel Raynaud) 2007 Chateauneuf-du-Pape (Emmanuel Raynaud) 2003 Chateauneuf-du-Pape (Emmanuel Raynaud) 1998 Chateauneuf-du-Pape (Emmanuel Raynaud) 1989 Chateauneuf-du-Pape (Jacques Raynaud)</p>
	開催日時	11月4日（日）15:00～17:00
	会費	税込¥75,000
第6回	テーマ	<p>「フランス料理と共に銘醸を楽しむ」</p> <p>熟成した偉大なワインと、伝統的な味わいのフランス料理を共に楽しむ。メインのジビエ料理と幻のアンリ・ジャイエの相性はいかに。又、今回ご用意のアラン・ロベールはデゴルジュマン後15年程セラーで瓶熟成した貴重なもの。</p> <p>1989 Alain Robert Le Mesnil Reserve Old Degorgement (Magnum) 1996 Ramonet Batard-Montrachet (Magnum) 1989 Georges Roumier Bonnes-Mares 1976 Henri Jaye Echezeaux 1947 Roland Thevenin Montrachet</p> <p><b>Cuisine Francaise "Restaurant La Chambre"</b></p> <p>石川シェフがザ・ワインギャラリーに来店、前菜からメインまで料理いたします。</p> <p>ラ・シャンブル オーナーシェフ 石川耕治</p> <p>1971年生まれ。フランスワインに特化しブルゴーニュワインを多く揃えるカウンタースタイルのワインバー&amp;レストラン。古典的なフランス料理を何よりも大切に現代的にアレンジする事なく伝統的でありながら繊細な味わいのフランス料理を楽しむ。パリ郊外のレストラン「パヴィヨン・ブルー」アヌシーの三つ星「オーベルジュ・ド・レリダン」で修行後帰国。ワインバー&amp;レストランを開店。現在、代々木上原で「ラ・シャンブル」を営む。特に、ジビエ料理に定評がある。</p>
	開催日時	12月2日（日）15:00～18:00
	会費	税込¥230,000

## Bコース「本物のワインへの入口」

各回定員：8名様

		Bコース「本物のワインへの入口」
第4回	テーマ	<p>「本当に美味しいメルロー」</p> <p>80年代サンテミリオンに現れたガレージワインメーカーと伝統的なポムロール。ともに黒トリュフの香りを思わせ、ピロードの舌触りを持つワインと言われる。</p> <p>1995 Le Tertre Roteboeuf (Saint-Emilion)</p> <p>1990 Chateau La Conseillante (Pomerol)</p> <p>他2種類</p>
	開催日時	10月21日(日) 15:00~17:00
	会費	税込¥25,000
第5回	テーマ	<p>「Claude Dugat 全ラインナップ 輝かしい2014年」</p> <p>選果を丁寧に行い、注意深く造られたこの年の赤ワインは果実味がたっぷりです。焦点が合った納得の仕上がり。現時点で輝かしい喜びを与えてくれる。特に印象に残ったジュヴレの巨匠クロード・デュガを一堂に試す滅多にない機会。</p> <p>2014 Bourgogne</p> <p>2014 Gevrey-Chambertin</p> <p>2014 Gevrey-Chambertin 1er Cru</p> <p>2014 Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St.-Jacques</p> <p>2014 Charmes-Chambertin</p> <p>2014 Chapelle-Chambertin</p> <p>2014 Griotte-Chambertin</p> <p><u>この回のみ定員を10名様とさせていただきます</u></p>
	開催日時	11月18日(日) 15:00~17:00
	会費	税込¥25,000
第6回	テーマ	<p>「コート・ド・ニュイの偉大なプルミエ・クリュ」</p> <p>偉大なグラン・クリュを凌ぐ一級畑と言えはこの3つの他にはないだろう。若いうちにそのポテンシャルを試しておきたい。アペリティフには先日入荷後一瞬にして完売してしまったローズ・ド・ジャンヌをお楽しみください。</p> <p>N.V. Cedric Bouchard Roses de Jeanne Cote de Val Vilaine</p> <p>2013 Armand Rousseau Gevrey-Chambertin Clos St.-Jacques</p> <p>2014 Robert Groffier Chambolle-Musigny Les Amoureuses</p> <p>2014 Meo-Camuzet Vosne-Romanee Cros Parantoux</p>
	開催日時	12月16日(日) 15:00~17:00
	会費	税込¥35,000