



Le Bois Noir ボワノワール



～黒木都ワインスクール～

2020年10月～2021年3月 カリキュラム

時間

昼クラス 14:00～16:00

夜クラス 19:00～21:00

土曜日クラス 13:00～15:00 or 16:00～18:00

定員：4～14名

少人数制のワインとチーズのスクールです

1回からでもご参加可能ですので、お気軽にご参加ください！

***** 受講料について *****

- ◇ 当スクールはお気軽にご参加いただけるよう、入会費は不要です。
- ◇ 1回ごとのお申込みも可能です。
- ◇ 各回通して一括お支払の方は割引となります。事情によりお休みされる方は3日前までにご連絡いただければ、同額の講座へ自由に振替可能です。また、翌期への持ち越しもできます。2日前以降のキャンセルは返金はありませんのでご了承ください。
- ◇ 1回お申込みの方もキャンセルは3日前までをお願いいたします。2日前以降のキャンセルは全額ご負担をお願いいたします。
- ◇ お申込みはこちらへ ⇒ info@leboisnoir.com

*** ワインを学ぶ：初級クラス ***

ワインの基礎を学び、ブドウ品種の比較試飲により品種の特徴を捉えます。

受講料：¥4,500/1回 (ワイン4種、チーズ付き)

6回一括 ¥24,000 (¥4,000/1回)

初級クラス1 <木曜日夜・火曜日昼>

木曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

火曜日昼 14:00~16:00 講師：江口光昭

第1回 10/22(木夜)・10/20(火昼)

テイasting方法 ~白ブドウ1~

第2回 11/19(木夜)・11/17(火昼)

ワイン用ブドウについて ~黒ブドウ1~

第3回 12/17(木夜)・12/15(火昼)

ワインの醸造 ~白ブドウ2~

第4回 1/21(木夜)・1/19(火昼)

ラベルの読み方 ~黒ブドウ2~

第5回 2/25(木夜)・2/16(火昼)

産地1・ヨーロッパ ~白ブドウ3~

第6回 3/18(木夜)・3/16(火昼)

産地2・ニューワールド ~黒ブドウ3~

初級クラス2 <水曜日夜・土曜日>

水曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

土曜日 16:00~18:00 講師：谷藤律子

第7回 10/21(水)・10/24(土) ワインの歴史 ~白ブドウ4~

第8回 11/18(水)・11/21(土) ワインの取り扱い方法 ~黒ブドウ4~

第9回 12/16(水)・12/19(土) ワインの選び方 ~白ブドウ5~

第10回 1/20(水)・1/23(土) ワインの格付けと有名ワイン ~黒ブドウ5~

第11回 2/17(水)・2/20(土) ワインとチーズ ~白ブドウ・ブラインド~

第12回 3/17(水)・3/27(土) ワインとお料理 ~黒ブドウ・ブラインド~

*** ワインを学ぶ：中級クラス ***

ワインを産地別に学びます。3クールでワインの世界一周達成です！

中級1：フランス

中級2：その他ヨーロッパ

中級3：ニューワールド

受講料：¥5,000/1回 (ワイン4~6種類、チーズ付き)
6回一括 ¥27,000 (¥4,500/1回)

中級クラス1 <月曜日夜・金曜日夜・土曜日>

月曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

金曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

土曜日 16:00~18:00 講師：谷藤律子

- 第1回 10/19(月)・10/23(金)・10/3(土) フランス：ボルドー地方
第2回 11/16(月)・11/20(金)・11/7(土) フランス：ブルゴーニュ地方
第3回 12/14(月)・12/18(金)・12/5(土) フランス：ロワール地方
第4回 1/25(月)・1/22(金)・1/9(土) フランス：シャンパーニュ地方
第5回 2/15(月)・2/19(金)・2/6(土) フランス：コート・デュ・ローヌ地方
第6回 3/15(月)・3/12(金)・3/6(土) フランス：アルザス地方

中級クラス2 <月曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

- 第7回 10/5(月) イタリア：ピエモンテ州
第8回 11/9(月) イタリア：トスカーナ州
第9回 12/7(月) イタリア：北東部
第10回 1/18(月) イタリア：南部と島
第11回 2/1(月) スペイン&ポルトガル
第12回 3/1(月) ドイツ&オーストリア

中級クラス3 <水曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

- 第13回 10/7(水) カリフォルニア
第14回 11/4(水) その他アメリカ、カナダ
第15回 12/2(水) チリ、アルゼンチン
第16回 1/6(水) オーストラリア、ニュージーランド
第17回 2/3(水) 南アフリカ、その他
第18回 3/3(水) 日本

*** ワインを学ぶ：上級クラス ***

ワインの知識をより深めるクラスです。試験対策にも。

上級クラス1 <火曜昼・木曜日夜>

醸造方法や生産者についてなど、より深い知識を学びワインを極めます。

火曜昼 14:00～16:00 講師：江口光昭

木曜夜 19:00～21:00 講師：黒木都

受講料：¥5,500/1回 (ワイン4～6種類、チーズ付き)

6回一括 ¥30,000 (¥5,000/1回)

第1回 10/6(火昼)・10/8(木夜) ワイン・テイスティングを再確認

第2回 11/10(火昼)・11/12(木夜) 白ワイン葡萄品種比較

第3回 12/8(火昼)・12/10(木夜) 赤ワイン葡萄品種比較

第4回 1/12(火昼)・1/14(木夜) テロワール ～産地による味わいの違い～

第5回 2/2(火昼)・2/18(木夜) 醸造によるワインの味わいの違い

第6回 3/9(火昼)・3/11(木夜) 熟成によるワインの味わいの違い

フォローアップ・ブラインドテイスティング <土曜日>

2019年度ブラインドテイスティング・コンテスト全国2位に輝いた
今浦紀恵講師より、ブラインドテイスティングの基本フォームを学びます。

当講座は有資格者、およびエクセレンス受験者などを対象としています。

受講資格に関してはお問合せください。

13:00～15:00 講師：今浦紀恵

受講料：¥5,000/1回 (ワイン3種類)

6回一括 ¥27,000 (¥4,500/1回)

第1回 10/17(土) ブラインドテイスティング1

第2回 11/14(土) ブラインドテイスティング2

第3回 12/12(土) ブラインドテイスティング3

第4回 1/16(土) ブラインドテイスティング4

第5回 2/20(土) ブラインドテイスティング5

第6回 3/27(土) ブラインドテイスティング6

*** ワインの知識を深めるクラス ***

上級クラス修了の方、資格取得者の方、ワインをもっと探求したい方、また、幅広くいろんなワインを体験したいという方のためのクラス。

ワイン探究クラスA <水曜日夜・昼>

世界中のワインを様々な角度から学びます。

水曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

水曜日昼 14:00~16:00 講師：黒木都

受講料：¥5,500/1回（ワイン3~6種類、チーズ付き）

6回一括 ¥30,000（¥5,000/1回）

第1回 10/28(水) スペインのDOCa、リオハとプリオラート

第2回 11/25(水) ニュージージーランドの今

第3回 12/23(水) サンジョヴェーゼ比較テイスティング

第4回 1/27(水) アロマティック品種の白ワイン

第5回 2/24(水) ジュラ・サヴォワ地方のワイン達

第6回 3/24(水) 南米のワイン産地

ワイン探究クラスB <木曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

ワインの産地や品種を再確認。いろいろな比較テイスティングができます。

受講料：¥5,500/1回（ワイン3~6種類、チーズ付き）

5回一括 ¥25,000（¥5,000/1回）

第1回 10/29(木) 世界のリースリング比較テイスティング

第2回 11/26(木) 世界のメルロ比較テイスティング

第3回 12/24(木) 世界のピノ・グリ比較テイスティング

第4回 1/28(木) 世界のグルナッシュ比較テイスティング

第5回 3/25(木) 世界のロゼワイン比較テイスティング

世界のワイン産地探訪

＜月曜日夜＞ 19:00～21:00 講師：黒木都

世界には多くのワイン産地が存在します。そんなワイン産地を学んでワインの幅を広げましょう。

受講料：¥5,500／1回（ワイン3～6種類、チーズ付き）

5回一括 ¥25,000（¥5,000／1回）

第1回 10/26(月) フランス ブルゴーニュ地方

第2回 11/30(月) イタリア トスカーナ州

第3回 12/21(月) スペイン リオハ

第4回 2/22(月) 南アフリカ

第5回 3/22(月) シチリア島とサルデーニャ島

シャンパンが好き！

＜水曜日夜＞ 19:00～21:00 講師：黒木都

7年かけて最後までたどり着いた「シャンパンラリー」がリニューアル！
シャンパンを楽しむクラスとして様々なメゾンを飲みつくします。

受講料：¥12,000／1回（オードブル&チーズ付き）

2回一括 ¥22,000（¥11,000／1回）

※プレスティージが入る際はプラス料金かかる場合がございます。

第17回 11/11(水) 有名CM「ニコラ・フィアット」

第18回 1/13(水) ピノ・ノワールの生産者「アンドレ・クルエ」

スパークリング専科

＜金曜日夜＞ 19:00～21:00 講師：黒木都

スパークリングワイン、よく飲むけど味の違いがわからない、もっと知りたい！という方へ。製法や産地、味わいの違いをしっかり学びます。

受講料：¥5,500／1回（ワイン4～6種類、チーズ付き）

5回一括 ¥25,000（¥5,000／1回）

第1回 10/9(金) フランスのスパークリングワイン

第2回 11/13(金) イタリアのスパークリングワイン

第3回 12/11(金) スペインのスパークリングワイン

第4回 1/15(金) 世界のスパークリングワイン

第5回 2/5(金) ロゼ・スパークリングワイン

ブルゴーニュワイン研究会 <水曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都
知りたくてもなかなか機会がない、そんなテーマを設けました。
ブルゴーニュのワインにもっと詳しくなりましょう。

受講料：¥8,500/1回 (ワイン4~6種類、チーズ付き)
2回一括 ¥16,000 (¥8,000/1回)

- 第1回 12/9(水) 地区別味わい研究 ピノ・ノワール編
第2回 3/10(水) シャブリ地区の格付けとテロワール

ブルミエ・クリュの会 <金曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都
ブルゴーニュワインの神髄は畑にある！

1級畑の比較テイastingで、もっとブルゴーニュに詳しくなろう！

受講料：¥15,000/1回 (ワイン3~6種類、チーズ付き)

- 第1回 11/27(金) ヴォルネイ村のブルミエ・クリュ
第2回 1/29(金) ピュリニー・モンラッシェ村のブルミエ・クリュ

***** チーズをワインとともに楽しく学ぶ *****

チーズを学ぶクラス。ワインとのリアージュも体験します。

チーズ基礎2 <木曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都
チーズの基礎知識を学びながら、ワインとのリアージュも体験します。
受講料：¥5,500/1回 (チーズ6種類、ワイン2~3種類)
6回一括 ¥30,000 (¥5,000/1回)

- 第7回 10/1(木) セミハード・ハードタイプ
第8回 11/5(木) ブルビタイプ
第9回 12/3(木) フランスのチーズ産地
第10回 1/7(木) イタリアのチーズ産地
第11回 2/4(木) スペインのチーズ産地
第12回 3/4(木) 世界のチーズ

チーズとワインのマリアージュ <火曜日夜> 19:00~21:00 講師:黒木都

チーズを様々な角度から勉強し、ワインとのマリアージュを体験します。

受講料: ¥5,500/1回 (チーズ数種類、ワイン数種類)

5回一括 ¥25,000 (¥5,000/1回)

第1回 10/20(火) イタリア、ピエモンテ州のチーズ

第2回 11/24(火) イタリア、北中部のチーズ

第3回 12/22(火) イタリア、トスカーナ州のチーズ

第4回 2/16(火) イタリア、南部のチーズ

第5回 3/23(火) スペインのチーズ

毎年恒例チーズのイベント

『でっかいモンドールとラクレットの会 2021』

1/12(火)・1/26(火) 19:00~21:00

定員各日 26名様 参加費 ¥8,000

☆冬限定のチーズ・モンドールの3kgの大型版と(通常は500g)

ハイジのチーズ・ラクレットを丸ごと溶かして削って食べます!

その他スイスの山のチーズとワインもたっぷりご用意♪

毎年恒例の人気のイベントです。

日本のチーズを味わう <土曜日> 16:00~18:00 講師:阪本かおり

最近人気のチーズ! 堅苦しくなく、楽しく食べて飲みたい! という方のための

クラスです。今季は近年品質が急上昇中の日本のチーズにクローズアップ。

お酒が飲めない方にはソフトドリンクをご用意します。

受講料: ¥5,500/1回 (チーズ数種類、ワイン数種類)

4回一括 ¥20,000 (¥5,000/1回)

第1回 10/10(土) 秋色のチーズ ~個性あふれる日本チーズ~

第2回 12/12(土) 冬のチーズ ~北の大地が育てた熟成チーズ~

第3回 1/16(土) ほっこり和風チーズフォンデュ

第4回 3/13(土) 春色のチーズ ~旬の山羊&羊~

*** お食事とワインを楽しむ ***

マリージュ研究会 <不定期開催 19:00~21:00>

名古屋で活躍する料理研究家を招いてソムリエ黒木とのコラボによるお料理とワインのマリージュを探求します。

各先生によるレシピ付きで、調理方法なども学べます。

受講料：¥8,000（お料理及びワイン）

第1回 11/6(金) bon repas 主宰 谷藤律子氏

「ほっこり秋のビストロ料理」

第2回 2/26(金) À Table 主宰 中島和美氏

「名残と走りの野菜フレンチ」

料理研究家・講師 bon repas 主宰 谷藤律子氏

JSA 認定ワインエキスパート・エクセレンス JFCA 認定フードコーディネーター
栄中日文化センター講師、桑名市民講座講師

大阪の有名調理師専門学校で、西洋料理をパリ・ホテルリッツ内リッツエスコフィエでフランス料理を学ぶ。「かんたん・オシャレ&ワインがおいしく楽しめる」オリジナルレシピを日々考案。

料理研究家・講師 À Table 主宰 中島和美氏

パリの料理学校、ル・コルドン・ブルーに学ぶ。帰国後、1994年より料理サロン「À Table」を主宰。ジャンルにとらわれないおもてなし家庭料理と、健康と美を意識したナチュラルな料理を提案している。

***** ワインとチーズの資格を取る *****

試験対策講座です。少人数で密な講義により、深い理解を目指します。
途中参加も可能です。その際はご希望により補講を開催いたします。

ワイン試験対策準備クラス <火曜日夜・土曜日>

ソムリエ、ワインエキスパート受験者のための準備クラス。

3月よりスタートする受験対策に向けて基礎的な知識を身に着けます。

火曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

土曜日 13:00～15:00 講師：今浦紀恵

受講料：¥5,500/1回 (テイスティング付き)

5回一括 ¥25,000 (¥5,000/1回)

第1回 12/1(火)・12/5(土) ワイン概論

第2回 12/15(火)・12/19(土) 酒類概論

第3回 1/5(火)・1/9(土) ワイン産地1

第4回 1/19(火)・1/23(土) ワイン産地2

第5回 2/2(火)・2/6(土) ワイン産地3

日本ソムリエ協会認定ワイン検定

ワイン初心者のための、ワイン検定です。

1日で講習と検定を行う、気軽に受験できる検定です。

講習、検定、認定料：¥15,000

認定講師：江口光昭

◆ワイン検定シルバー 11/28(土)・11/29(日)

※ワイン検定のお申込みは、日本ソムリエ協会が運営するワイン検定のサイトに直接お申込みください。

2021年チーズプロフェッショナル1次試験対策講座

受講料：1回 ¥6,000（チーズテイasting付き）

全10回一括支払い ¥54,000

講師：金曜日 19:00～21:30 阪本かおり 黒木都

- 第1回 3/5(金) チーズの文化史、製造①
- 第2回 3/19(金) チーズの製造②
- 第3回 4/2(金) フランス①
- 第4回 4/16(金) フランス②
- 第5回 5/7(金) イタリア①
- 第6回 5/21(金) イタリア②、スイス
- 第7回 6/4(金) その他ヨーロッパ
- 第8回 6/18(金) アジア、ニューワールドのチーズ、
チーズの栄養と世界のチーズ料理
- 第9回 7/2(金) チーズの販売、チーズのサービス、チーズと飲み物
- 第10回 7/16(金) 模擬試験

※日程は試験日程次第で変更になる可能性があります。

2021年チーズプロフェッショナル1次試験対策講座 短期集中講座

受講料：1回 ¥6,000（チーズテイasting付き）

全5回一括支払い ¥27,000

講師：水曜日 14:00～16:30 阪本かおり 黒木都

- 第1回 4/7(水) チーズの製造①
- 第2回 5/12(水) チーズの製造②
- 第3回 6/2(水) 各国のチーズ 重要ポイント①
- 第4回 6/16(水) 各国のチーズ 重要ポイント②
- 第5回 7/7(水) 栄養・販売・サービス その他

2021年ソムリエ&ワインエキスパート1次試験対策講座

受講料：1回 ¥6,000（ワインテイスティング込み 1回3～4アイテム）
全16回一括支払い ¥77,000

講師：月曜日昼 14:00～16:30 江口光昭
木曜日昼 14:00～16:30 黒木都
火曜日夜 19:00～21:30 黒木都
土曜日 13:00～15:30 今浦紀恵

第1回 3/15(月)・3/9(火)・3/11(木)・3/13(土) ワイン概論

第2回 3/22(月)・3/16(火)・3/18(木)・3/20(土) 酒類概論

第3回 4/5(月)・3/30(火)・4/1(木)・4/3(土) 日本

第4回 4/12(月)・4/6(火)・4/8(木)・4/10(土) フランス1

第5回 4/26(月)・4/20(火)・4/22(木)・4/24(土) フランス2

第6回 5/10(月)・4/27(火)・4/29(木)・5/1(土) フランス3

第7回 5/17(月)・5/11(火)・5/13(木)・5/15(土) イタリア

第8回 5/24(月)・5/18(火)・5/20(木)・5/22(土)

スペイン・ポルトガル

第9回 5/31(月)・5/25(火)・5/27(木)・5/29(土) ヨーロッパ1

第10回 6/14(月)・6/8(火)・6/10(木)・6/12(土) ヨーロッパ2

第11回 6/21(月)・6/15(火)・6/17(木)・6/19(土) ヨーロッパ3

第12回 6/28(月)・6/22(火)・6/24(木)・6/26(土) ニューワールド1

第13回 7/12(月)・7/6(火)・7/8(木)・7/10(土) ニューワールド2

第14回 7/26(月)・7/13(火)・7/15(木)・7/17(土)

ニューワールド3、テイスティング、チーズ

第15回 8/2(月)・7/20(火)・7/22(木)・7/24(土)

ワインの購入、日本酒・焼酎

第16回 8/9(月)・8/3(火)・8/5(水)・8/7(土) 模擬試験

***** 講師紹介 *****

校長

黒木 都 (くろきみやこ)

ワインバー・コリエドール オーナー

J.S.A.認定 ソムリエ

C.P.A.認定 チーズプロフェッショナル

フランスチーズ鑑評騎士

コマンドリー・ド・ボルドー

JFCA 認定 フードコーディネーター

NHK 岐阜文化センター講師

講師

阪本 かおり (さかもとかおり)

C.P.A.認定 チーズプロフェッショナル

J.S.A.認定 ワインエキスパート

F.B.O.認定 利き酒師

WSET 認定 Advanced Certificate

愛知大学オープンカレッジ 講師

講師

今浦 紀恵 (いまうらのりえ)

J.S.A.認定 ソムリエ・エクセレンス

C.P.A.認定 チーズプロフェッショナル

Wine&Café non オーナー

WSET LEVEL 3 AWARD IN WINES

日本ソムリエ協会主催 2019 ワインブラインドコンテスト準優勝

講師

谷藤 律子 (やとうりつこ)

bon repas 主宰

J.S.A.認定 ワインエキスパート・エクセレンス

(日本ソムリエ協会 三重支部役員)

J.S.A.認定 SAKE DIPLOMA

JFCA 認定 フードコーディネーター

栄中日文化センター講師・桑名市民講座講師

講師

江口 光昭 (えぐちみつあき)

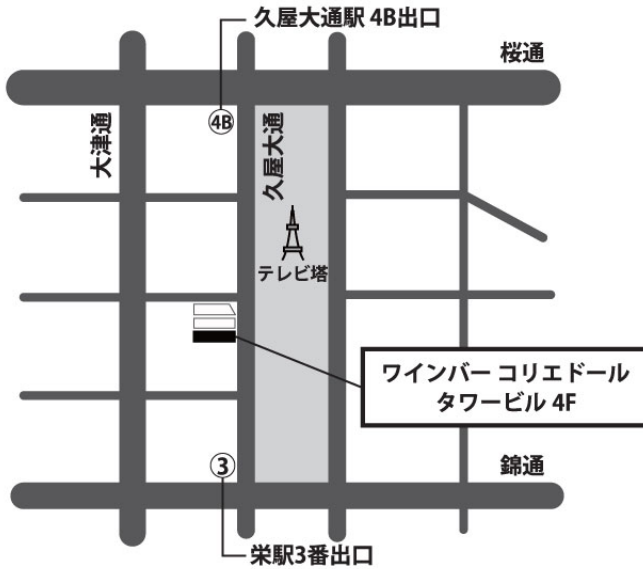
J.S.A.認定 ソムリエ

J.S.A.認定 ワインエキスパート・エクセレンス

WSET Level3 Award in Wines

日本ソムリエ協会認定ワイン検定優秀講師

***** スクール開講場所 *****



ワインバー・コリエドール

愛知県名古屋市中区錦3-15-10 タワービル4階

TEL : 052-971-6101

<http://www.lecollierdor.com/>

*** お問い合わせお申込み ***

e-mail : info@leboisnoir.com

ホームページ <http://leboisnoir.com/>

株式会社ボワノワール

代表取締役 黒木 都