



Le Bois Noir ボワノワール

～黒木都ワインスクール～

2022年4月～9月 カリキュラム

時間

平日 昼クラス 14:00～16:00

平日 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：4～12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 <火曜日昼・水曜日夜・土曜日>

火曜日昼 14:00~16:00 講師：江口光昭

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1回 4/5(火昼)・4/6(水夜)・4/9(土)

テイasting方法 ~白ブドウ1~

第2回 5/10(火昼)・5/11(水夜)・5/14(土)

ワイン用ブドウについて ~黒ブドウ1~

第3回 6/7(火昼)・6/8(水夜)・6/11(土)

ワインの醸造 ~白ブドウ2~

第4回 7/5(火昼)・7/6(水夜)・7/9(土)

ラベルの読み方 ~黒ブドウ2~

第5回 8/2(火昼)・8/3(水夜)・8/6(土)

産地1・ヨーロッパ ~白ブドウ3~

第6回 9/6(火昼)・9/7(水夜)・9/3(土)

産地2・ニューワールド ~黒ブドウ3~

初級クラス2 <木曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

第7回 4/14(木夜) ワインの歴史 ~白ブドウ4~

第8回 5/19(木夜) ワインの取り扱い方法 ~黒ブドウ4~

第9回 6/16(木夜) ワインの選び方 ~白ブドウ5~

第10回 7/14(木夜) ワインの格付けと有名ワイン ~黒ブドウ5~

第11回 8/18(木夜) ワインとチーズ~白ブドウ・ブラインド~

第12回 9/15(木夜) 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> 19:00～21:00 講師：黒木都

第1回 4/18(月夜) フランス：ボルドー地方

第2回 5/23(月夜) フランス：ブルゴーニュ地方

第3回 6/20(月夜) フランス：ロワール地方

第4回 7/25(月夜) フランス：シャンパーニュ地方

第5回 8/22(月夜) フランス：コート・デュ・ローヌ地方

第6回 9/12(月夜) フランス：アルザス地方

中級クラス2 <火曜日昼・木曜日夜>

火曜日昼 14:00～16:00 講師：江口光昭

木曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

第7回 4/19(火昼)・4/21(木夜) イタリア：ピエモンテ州

第8回 5/24(火昼)・5/26(木夜) イタリア：トスカーナ州

第9回 6/21(火昼)・6/23(木夜) イタリア：北東部

第10回 7/19(火昼)・7/21(木夜) イタリア：南部と島

第11回 8/23(火昼)・8/25(木夜) スペイン&ポルトガル

第12回 9/20(火昼)・9/22(木夜) ドイツ&オーストリア

中級クラス3 <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13回 4/20(水夜)・4/23(土) カリフォルニア

第14回 5/25(水夜)・5/28(土) その他アメリカ、カナダ

第15回 6/22(水夜)・6/25(土) チリ、アルゼンチン

第16回 7/20(水夜)・7/23(土) オーストラリア、ニュージーランド

第17回 8/24(水夜)・8/27(土) 南アフリカ、その他

第18回 9/21(水夜)・9/17(土) 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 <金曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

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。

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 4/15(金夜) ワイン・テイस्टィングを再確認

第2回 5/20(金夜) 白ワイン葡萄品種比較

第3回 6/17(金夜) 赤ワイン葡萄品種比較

第4回 7/15(金夜) テロワール ~産地による味わいの違い~

第5回 8/19(金夜) 醸造によるワインの味わいの違い

第6回 9/16(金夜) 熟成によるワインの味わいの違い

*** テイスティング講座 ***

ソムリエ及びワインエキスパートの受験者やスキルアップのためのテイスティング講座です。

ソムリエ&ワインエキスパート 2次試験対策準備クラス

受講料：¥5,000/1回 (ワイン4~6種類)

5回一括 ¥22,500 (¥4,500/1回)

<月曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

品種と産地の判別のポイントを重点的に行います。

ワインエキスパート、ソムリエの受験者の方の2次試験対策に最適です。

第1回 4/4(月夜) 基本品種

第2回 5/9(月夜) 白ワイン1

第3回 6/6(月夜) 赤ワイン1

第4回 7/4(月夜) 白ワイン2

第5回 8/1(月夜) 赤ワイン2

フォローアップ・ブラインドテイスティング

受講料：¥5,000/1回 (ワイン3~6種類)

5回一括 ¥22,500 (¥4,500/1回)

<土曜日> 13:00~15:00 講師：今浦紀恵

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。

第1回 4/16(土) ブラインドテイスティング1

第2回 5/28(土) ブラインドテイスティング2

第3回 6/18(土) ブラインドテイスティング3

第4回 7/16(土) ブラインドテイスティング4

第5回 8/20(土) ブラインドテイスティング5

*** 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 <水曜日昼・夜>

今期はフランス各地のワインにクローズアップ。品種考察も行います。

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）

水曜日昼 14:00～16:00 講師：黒木都

水曜日夜 19:00～21:00 講師：黒木都

- 第1回 4/27(水) ブルゴーニュの赤ワイン村名比較
- 第2回 6/1(水) ボルドーの赤ワイン村名比較
- 第3回 6/29(水) ピノ・ノワールを掘り下げる
- 第4回 7/27(水) スパークリングワインいろいろ
- 第5回 8/31(水) シャルドネを掘り下げる
- 第6回 9/28(水) ボルドーブレンドのワイン

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）

6回一括 ¥30,000（¥5,000/1回）

- 第1回 4/28(木夜) イタリアの白ワイン
- 第2回 6/2(木夜) イタリア北部の赤ワイン
- 第3回 6/30(木夜) イタリア南部の赤ワイン
- 第4回 7/28(木夜) シャンパーニュの品種による味わいの違い
- 第5回 9/1(木夜) フランスのクレマン
- 第6回 9/29(木夜) 各国代表赤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・火曜日昼>

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。

月曜日夜 19:00~21:00 講師：黒木都

火曜日昼 14:00~16:00 講師：江口光昭

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 4/11(月夜)・4/12(火昼) フランス アルザス地方

第2回 5/16(月夜)・5/17(火昼) イタリア ピエモンテ州

第3回 6/13(月夜)・6/14(火昼) カナダ

第4回 7/11(月夜)・7/12(火昼) フランス ブルゴーニュ地方

第5回 8/8(月夜)・8/9(火昼) アルゼンチン

第6回 9/5(月夜)・9/13(火昼) クロアチアとスロヴェニア

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：¥13,000/1回 (オードブル&チーズ付き)

3回一括 ¥36,000 (¥12,000/1回)

※プレスティージが入る際はプラス料金かかることがございます。

第24回 5/18(水夜) 力強い味わいが人気「エグリ・ウーリエ」

第25回 7/13(水夜) ビオディナミ実践「フルーリー」

第26回 9/14(水夜) アイ村のRM「ガティノワ」

ブルゴーニュワインを飲もう! <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)

3回一括 ¥24,000 (¥8,000/1回)

第1回 4/13(水夜) シャブリの飲み比べ

第2回 6/15(水夜) 赤ワインの村名比較

第3回 8/17(水夜) 白ワインの村名比較

日本ワイン専科 <月曜日夜> 19:00~21:00 講師：黒木都

ここ数年でめきめき増えてきた日本ワイン。いろいろな産地を訪ねてきた黒木が現地の写真や生産者のお話などを交えながら、様々な日本ワインをご紹介します。

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 4/25(月夜) 宮崎県のワイナリー
- 第2回 5/30(月夜) 山形県のワイナリー
- 第3回 6/27(月夜) 新潟県のワイナリー
- 第4回 8/29(月夜) 岩手県のワイナリー
- 第5回 9/26(月夜) 長野県のワイナリー

***** 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。ワインとのマリージュも体験します。

チーズ基礎1 <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、ワインとのマリ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1回 4/7(木夜) チーズの基礎知識
- 第2回 5/12(木夜) フレッシュタイプ
- 第3回 6/9(木夜) 白カビタイプ
- 第4回 7/7(木夜) シェーヴルタイプ
- 第5回 8/4(木夜) ウォッシュタイプ
- 第6回 9/8(木夜) 青カビタイプ

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 4/12(火夜) カベルネ・ソーヴィニヨン種とチーズのマリアージュ
- 第2回 5/24(火夜) シャルドネ種とチーズのマリアージュ
- 第3回 6/14(火夜) 恒例! シェーヴル祭り 2022
- 第4回 7/12(火夜) スパークリングワインとチーズを楽しむ
- 第5回 8/23(火夜) シラー種とチーズのマリアージュ

***** お食事とワインを楽しむ *****

マリアージュ研究会 <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ア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 6/3(金) bon repas 主宰 谷藤律子氏
「France Lyon とスペイン&フレンチバスクの美味しいもの」
- 第2回 8/30(火) Á Table 主宰 中島和美氏
「夏の終わり、秋の始まり~夏と秋のミックス食材で~」

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 Á 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「Á 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。

2022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 3/11(金) チーズの文化史、製造1
- 第2回 3/25(金) チーズの製造2
- 第3回 4/8(金) フランス1
- 第4回 4/22(金) フランス2
- 第5回 5/13(金) イタリア1
- 第6回 5/27(金) イタリア2、スイス
- 第7回 6/10(金) その他ヨーロッパ
- 第8回 6/24(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 7/8(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 7/22(金) 模擬試験

2022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 4/6(水) チーズの製造1
- 第2回 5/11(水) チーズの製造2
- 第3回 6/8(水) 各国のチーズ 重要ポイント1
- 第4回 7/6(水) 各国のチーズ 重要ポイント2
- 第5回 7/20(水) 栄養・販売・サービス その他

2022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स्ट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：火曜日夜 19:00～21:30 黒木都
木曜日昼 14:00～16:30 黒木都
土曜日 13:00～15:30 今浦紀恵

- 第1回 3/8(火)・3/10(木)・3/12(土) ワイン概論
- 第2回 3/15(火)・3/17(木)・3/19(土) 酒類概論
- 第3回 3/29(火)・3/31(木)・4/2(土) 日本
- 第4回 4/5(火)・4/7(木)・4/9(土) フランス1
- 第5回 4/19(火)・4/21(木)・4/23(土) フランス2
- 第6回 4/26(火)・4/28(木)・4/30(土) フランス3
- 第7回 5/10(火)・5/12(木)・5/14(土) イタリア
- 第8回 5/17(火)・5/19(木)・5/21(土) スペイン・ポルトガル
- 第9回 5/31(火)・6/2(木)・6/4(土) ヨーロッパ1
- 第10回 6/7(火)・6/9(木)・6/11(土) ヨーロッパ2
- 第11回 6/21(火)・6/23(木)・6/25(土) ヨーロッパ3
- 第12回 6/28(火)・6/30(木)・7/2(土) ニューワールド1
- 第13回 7/5(火)・7/7(木)・7/9(土) ニューワールド2
- 第14回 7/19(火)・7/21(木)・7/23(土) ニューワールド3
- 第15回 7/26(火)・7/28(木)・7/30(土)
テイस्टィング、チーズ、ワインの購入、日本酒・焼酎
- 第16回 8/2(火)・8/4(木)・8/6(土) 模擬試験

2022年ソムリエ&ワインエキスパート2次試験対策講座

白ワイン2種、赤ワイン2種、その他飲料2種のブラインドテイasting
マークシート選択肢の練習

★各回のワインはすべて異なるものをご用意いたします。

受講料：1次試験対策から受講の方 1回 ￥5,000

2次試験対策から受講の方 1回 ￥6,000

セット価格：日程は自由に選べます

4回以上ご受講の方は合計回数の10%OFF（ご一括払いの方のみ）

講師：火曜日夜 19:00～21:30 黒木都

木曜日昼 14:00～16:30 黒木都

土曜日 13:00～15:30 今浦紀恵

第1回 9/6(火夜)・9/8(木昼)・9/10(土)

第2回 9/13(火夜)・9/15(木昼)・9/17(土)

第3回 9/20(火夜)・9/22(木昼)・9/24(土)

第4回 9/27(火夜)・9/29(木昼)・10/1(土)

第5回 10/4(火夜)・10/6(木昼)・10/8(土)

◆特設クラス その他の飲料（ハードリカー及びリキュール等）

10/5(水) 予約制フリーテイasting

1次試験対策講座から受講者の方 ￥3,000

2次試験対策講座から受講者の方 ￥4,000

特設クラスのみの方 ￥5,000

※要予約。お一人1時間半で入れ替え制。

教本に記載の飲料を全てをご用意します。

講師（黒木）が常駐いたしますので、お気軽にご質問ください。

***** 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・エクセレンス

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

朝日カルチャーセンター 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)

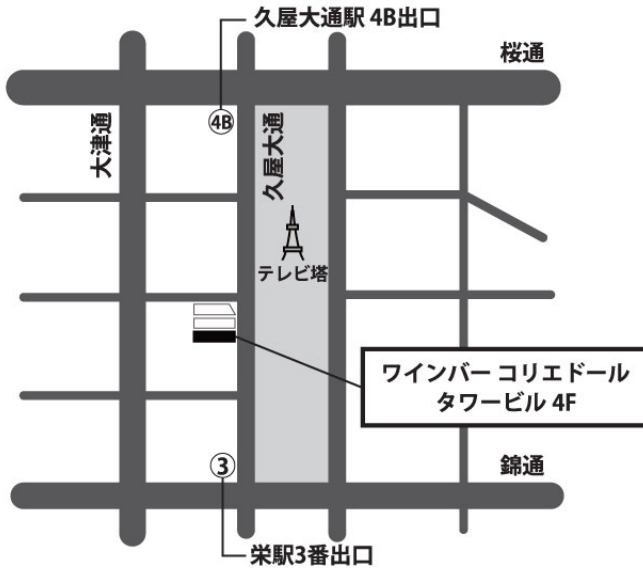
J.S.A.認定 ソムリエ

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