

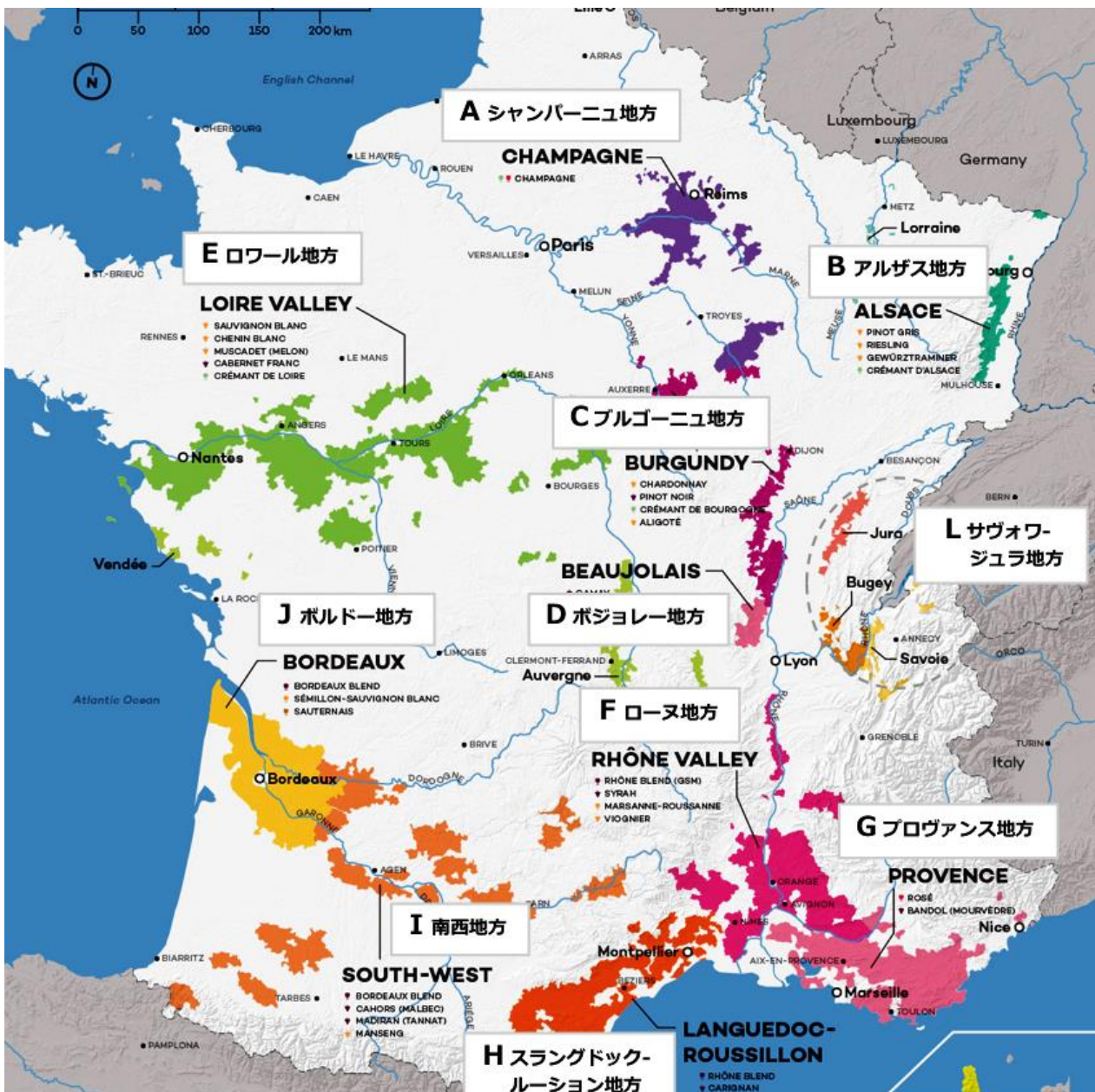
## フランスワインの魅力ーパリ駐在

1990～1994 フランス・パリ駐在にて、フランスワインの魅力に浸ってみようと、日々ワインを飲んでポトルラベルとコルク収集をスタートしましたが、ワインを飲む量に追い付かなくなり収集をストップ、駐在中はもちろん今日までフランスワイン主流の人生が続いていますが、その「フランスワインの魅力」と共に「ワイン談議」をまとめてみました。

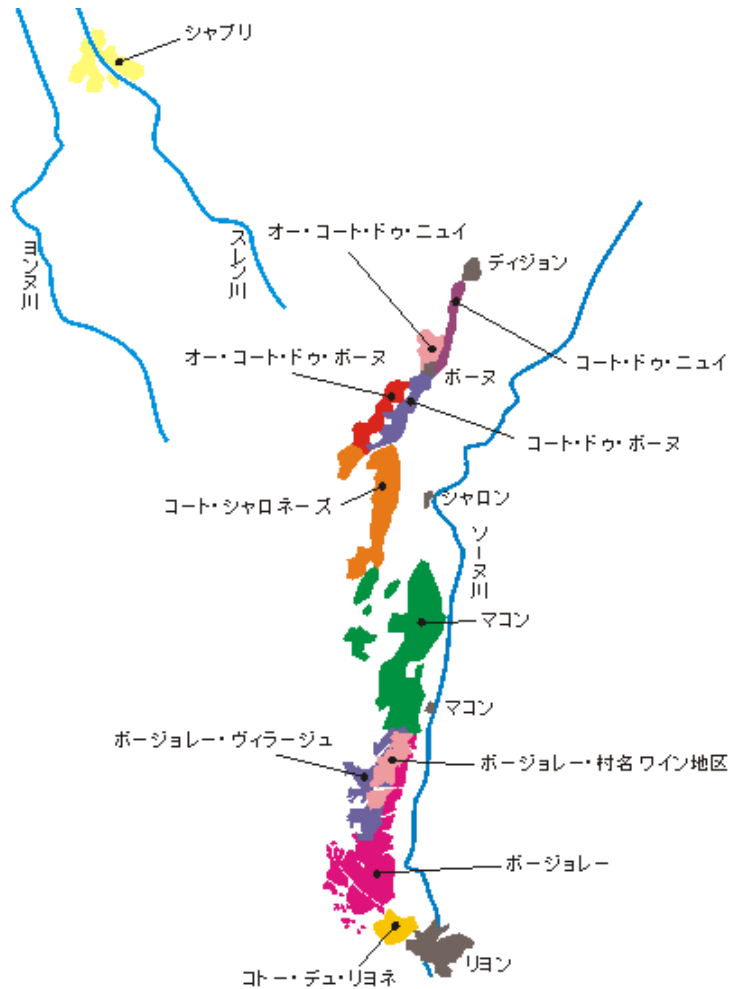
世界的にも有名なフランスワインの2大産地として名高いのが、ブルゴーニュ地方とボルドー地方です。

長年様々なワインを飲んできた人達が、最終的にこの2大産地のワインに落ち着くことが多いのは事実だということで、それだけ追及する価値のある奥深い魅力を持っているといわれています。

この2大産地は、特に優れたワインを生み出すという共通点はありますが、生み出されるワインには異なる大きな特色がそれぞれにあります。



## ブルゴーニュ地方



フランス東部に 300km に渡って広がるブルゴーニュ地方は、最も北に「シャブリ地区」、北から南に向かって「コート・ド・ニュイ地区」「コート・ド・ボヌ地区」「コート・シャロネーズ地区」「マコン地区」からなり、そしてボジョレー・ヌーボーで有名なボジョレー地方があります。

ボルドー地方と大きく異なるところは、ブルゴーニュ地方では全ての生産者が単一品種のワインを造っており、同じ品種でもテロワール(畑の傾斜地)の違いから驚くほど多様なワインが生まれます。

その歴史は 4 世紀にまでさかのぼり、公爵や修道僧らによってワインづくりが発展してきました。彼らは栽培に適した土地を調査するうちに、わずかな場所の差がワインの味わいに違いをもたらすことがわかり、それをもとにして特急畑(グラン・クリュ)や一級畑(プルミエ・クリュ)など、畑ごとの格付けが制定されました。

ブルゴーニュ地方を代表する数々の名高い赤ワインは全て「ピノ・ノワール」といわれる高貴品種から造られています。

ブルゴーニュ地方での「ピノ・ノワール種」の栽培は 600 年を超え、「ピノ・ブラン種」「ピノ・グリ種」「ピノ・ムニエ種」といった多くのクローンを造ってきました。

ボルドーが「ワインの女王」と言われるのに対し、ブルゴーニュは「ワインの王」と呼ばれています。

とくに「ピノ・ノワール種」から造られる赤ワインは、エレガントなしなやかさを持つため、むしろ女性的な印象がありますが、熟成すると懐の深いジェントルマンの風格が感じられます。

また「シャルドネ種」から造られる白ワイン「コルトン・シャルルマーニュ」などは、文字通り「ワインの王」と呼ばれるのにふさわしい荘厳な味わいになると言われています。

ブルゴーニュ地方では、自分の畑で栽培したブドウのみからワインを造るワイナリーを「ドメーヌ」と呼びます。

しかし、規模が小さくて自家で醸造や熟成を行えないブドウ農家が多いため、それらの農家からブドウを買い上げて醸造・熟成を行う「ネゴシアン」と呼ばれる酒商も、ワインの造り手として大きな役割を担っています。

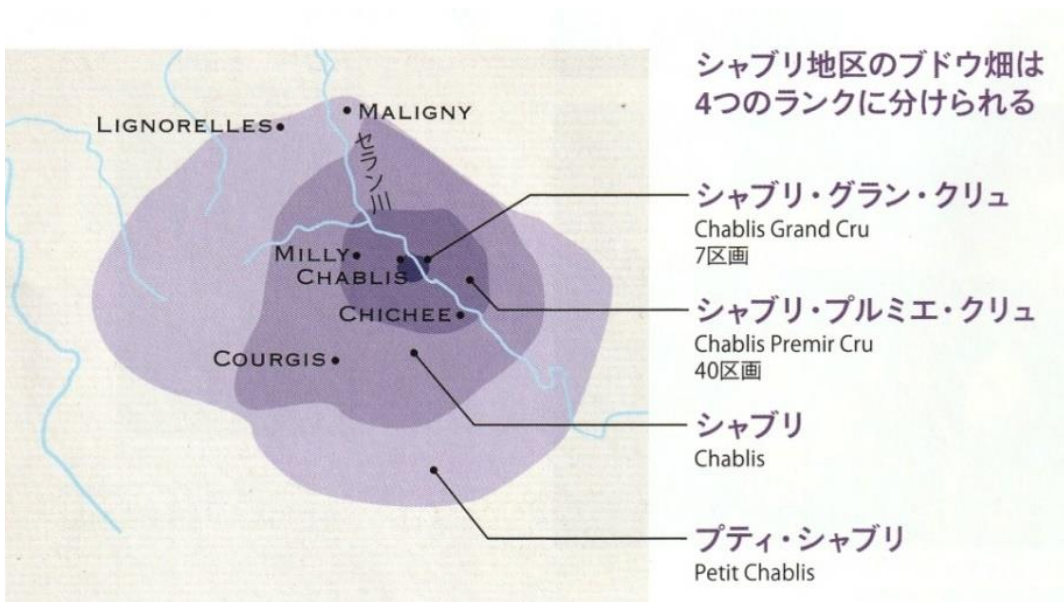
ブルゴーニュ地方の主な「ネゴシアン」は次です。

「ルイ・ジャド Louis Jadot」は、「コート・ド・ボーヌ地区」を拠点とする大手ネゴシアンで、ブルゴーニュ地方全域に渡って、特急から村名まで多くの AOC ワインを生産しています。

「メゾン・ルロワ Maison Leroy」は、ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ村の共同経営者だった女性醸造家ルロワ氏が造る独特かつ品格のあるワインを生産しています。

「モメサン Mommessin」は、ボジョレー地方を中心としたブルゴーニュ南部の名手で、ボジョレー・ヌーボーを始め、熟成向きのワインまで手掛けています。

## シャブリ地区



ブルゴーニュ地方の最も北にある「シャブリ地区」は、ブルゴーニュを代表する辛口白ワインを造る名産地です。

この地区は「シャルドネ種」の栽培に適しており、地域・テロワール(傾斜地)・造り手によって味わいも香りもさまざまな特徴を造り出し、「シャルドネ種」から造られる白ワインはデイリーワインから高級ワインまで様々です。



## コート・ド・ニューイ地区



ディジョンからボーヌまで続くコート・ドール(黄金の丘)と呼ばれる地帯はまさに黄金の産地であり、その北半分にあたる「コート・ド・ニューイ地区」には数々の特急畑(グラン・クリュ)があります。

世界でもっとも有名なワインの一つロマネ・コンティはこの地区で作られています。

この地区で生産されるワインのほとんどが「ピノ・ノワール種」から造られる赤ワインであり、そのブドウ畑は南北に連なる丘の南東斜面に広がっています。

とくに「ジュブレ・シャンベルタン村」から「ヴォーヌ・ロマネ村」までの間に特急畑(グラン・クリュ)が集中しており、有名なロマネ・コンティの畑は「ヴォーヌ・ロマネ村」にあります。

## コート・ド・ボーヌ地区



ディジョンからボーヌまで続くコート・ドール(黄金の丘)の南半分にあたる「コート・ド・ボーヌ地区」は、「コー・ド・ニュイ地区」以上に変化に富んだ気候が特徴で、豊かな味わいの赤ワイン、そしてフランスを代表する偉大なる白ワインを生み出しています。

特急畑は「コー・ド・ニュイ地区」寄りの「アローズ・コルトン村」、「ピュリニー・モンラッシェ村」、そして「シャサーニュ・モンラッシェ村」にあるのみですが、一般畑は「コー・ド・ニュイ地区」よりも数多くあります。

この地区の一部のワインは、ボーヌの「オスピス・ド・ボーヌ(慈善施療院)」のチャリティー・オークションに出品され、落札価格によりその年のワインのできが占われます。

### コート・ド・シャロネーズ地区 & マコン地区

「コート・ド・ボーヌ地区」の南には、「コート・ド・シャロネーズ地区」と「マコン地区」がありますが、両地区とも特急畑はありません。

「コート・ド・シャロネーズ地区」は、軽やかでフルーティーな赤ワインを生産しています。

「マコン地区」は、果実味豊かでバランスの良い白ワインを産出していて、その中でも「サン・ヴェラン村」や「ブイィ・フイッセ村」では、特に素晴らしい「シャルドネ種」からこの地区の品質をけん引する優れた白ワインが生産されています。

### ボジョレー地方

赤ワインといえば有名なのがボジョレー・ヌーボーです。

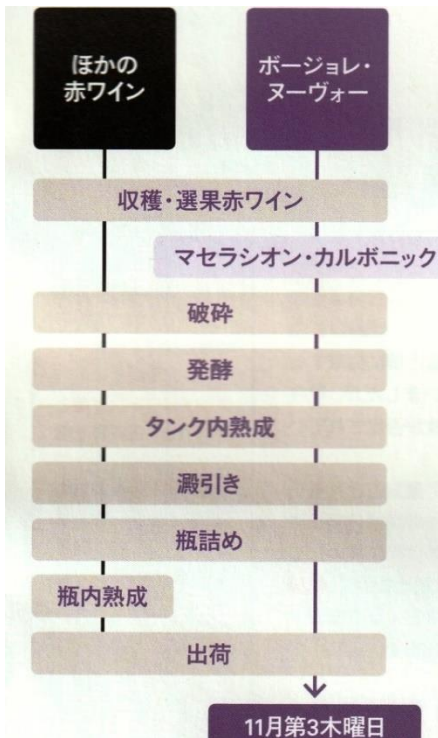
ボジョレー地方の新酒赤ワインで有名な産地で、軽やかでフルーティーな新酒赤ワインが大変魅力的です。

フランスで一番初めにでき上がるボジョレー・ヌーボーは、もともとボジョレー地方の収穫祭を祝うための新酒で、収穫後たった2ヶ月足らずで飲める赤ワインであることから、世界中で人気が出ました。

そのボジョレー・ヌーボーの解禁日は、過去は11月11日で、聖マルティヌス(サン・マルタン)の日であり、収穫されたブドウからワインが出来上がる時期がこの頃だったためとされています。ところが、その後にサン・マルタンの日が無名戦士の日に変わり、解禁日を11月15日に変更しましたが、ワインショップ定休日と重なるという問題から、この問題を解決すべくフランス政府が1984年に「毎年11月第3木曜日」として毎年変動する解禁日を設定したのです。

ボジョレー・ヌーボーは、渋みが少なくフルーティーな「ガメイ種」のみから造られている点も特長のひとつです。

長期熟成をせず、若いうちに飲むことを目的としたボジョレー・ヌーボーが特別視される理由は、ボジョレー・ヌーボーだけが持つ2つの特徴である「醸造法」と「味わい」にあります。



ボジョレー・ヌーボーは、「マセラシオン・カルボニック」という独特の製造方法が採用されているワインです。

その大きな特徴は、ブドウを潰さずに縦長の密閉したタンクへ投入して発酵することにあります。タンクに入れられたブドウは、上に乗ったブドウの重みで下部の層が少しずつ潰れていきます。そうしてタンク下部に溜まった果汁は自然発酵を起こすため、タンク上部に炭酸ガスが充満します。炭酸ガスで満たされたタンク上部の潰れていないブドウは、酵素のはたらきでリンゴ酸によって少しずつ分解されアルコールが生成されると共に、ルビーのように若々しく鮮やかな液の色もこの時果皮から溶け出した色によるものです。

「マセラシオン・カルボニック」によって醸造された赤ワインの味わいは、果実味が強く、バナナなどの甘い香りがありとてもフレッシュで、渋味が少ないので、赤ワイン特有の渋味が苦手な方にもお勧めです。

ボジョレー・ヌーボーの美味しい飲みは、寝かせるほど美味しくなるイメージの高級ワインとは違い、購入後はなるべく早めに、おおよそ2~3カ月以内に飲むようにします。

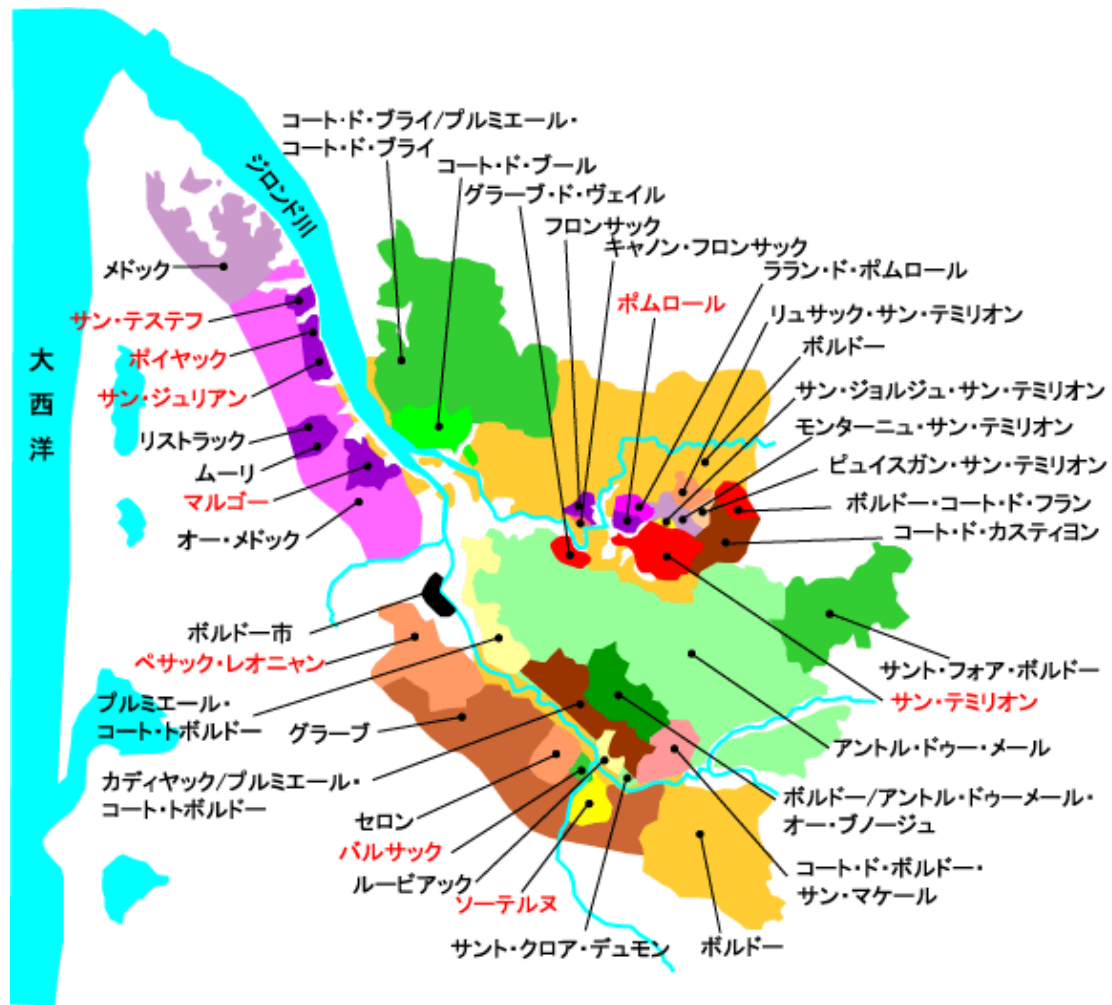
また、もともと渋味がほとんどないボジョレー・ヌーボーは、普通の赤ワインと違ってしっかり冷やした方が美味しくいただけます。

食事と一緒にボジョレー・ヌーボーを楽しむ際は、フルーティーな味わいのため魚料理やサラダにも合うと言われています！

また、解禁日の時期から食べたくなるお鍋料理にも、ボジョレー・ヌーボーは口当たりがさっぱりしているのでお勧めです！

もちろん、ボジョレー地方はボジョレー・ヌーボーだけではなく、ある程度熟成期間を経て造られる「クリュ・ボジョレー」と呼ばれる13のAOCの赤ワインは「ガメイ種」から造られますが、テロワール(傾斜地)の違いにより、村ごとに味わいが異なります。

## ボルドー地方



ボルドーはフランス南西部にあり、大西洋からの海風の影響を受けた温暖な海洋性気候が特徴です。

中央部には、ピレネー山脈から流れるガロンヌ川とドルドーニュ川、そしてその二つの川が合流して大西洋に注ぐジロンド川が流れ、その流域にワイン産地が広がっています。

その流域の左岸では「メドック地区」「オー・メドック地区」「グラブ地区」「ソーテルヌ地区」があり「カベルネ・ソーヴィニオン種」が主流で、右岸では「サンテミリオン地区」「ポムロール地区」があり「メルロー種」が主流です。

ボルドーワインは「フランスの女王」と呼ばれていますが、渋みが強いためむしろ男性的な風格すらあります。

ボルドーワインの最大の特徴はブレンドで、数種類のブドウ品種をブレンドして複雑で豊かな味わいに仕上げています。

ボルドーワインと言えばやはり赤ワインが有名で、この地方の生産量の8割以上を占めていて、若いうちは力強くしっかりと渋みがありますが、熟成されると徐々に旨味が増して、落ち着いた味わいに変化します。

## メドック地区

ボルドーの中央部を流れるジロンド川の左岸に広がる地域が「メドック地区」です。  
この地域の土壌と気象条件に最適なブドウ品種は「カベルネ・ソーヴィニオン」です。

「メドック地区」では、これに「メルロー種」、「カベルネ・フラン種」、「プティ・ヴェルド種」をブレンドして、長期熟成してこそ真価が発揮される赤ワインを造り出しています。  
豊富なタンニンがあり、芳醇でしっかりとした骨格を持つワインに仕上がります。  
特に優れた地域に「ポイヤック村」や「マルゴー村」などがあります。

ボルドーではブドウ畑を含めた醸造元のことを「シャトー」と呼び、地区ごとに格付けがあり、とくに「メドック地区」の格付けが重要視されていて、150年以上もの間に格付けの見直しが行われたのは1973年のただ一度のみで、この時に一級に昇格したのが「シャトー・ムートン・ロートシルト」です。

ちなみに、ボルドーの5大シャトーとは、「シャトー・ラ・トゥール」「シャトー・ラフィット・ロートシルト」「シャトー・ムートン・ロートシルト」「シャトー・マルゴー」、「グラブ地区」から唯一選ばれているのは「シャトー・オー・ブリオン」があり、シャトーごとに格付けされます。

## サンテミリオン地区

「サンテミリオン地区」は、ジロンド川の上流にあたるドルドーニュ川の右岸にある地区です。  
「メドック地区」とは異なり、この地域の土壌に最適なブドウは「メルロー種」で、ボルドー地方でもっとも広い栽培面積をもつ品種です。

その「メルロー種」は「カベルネ・ソーヴィニオン種」と最高に相性が良い品種で、深い色合いが特徴的で、プルーンやダークチェリーのようなフルーティーな香りと、すみれを思わせる華やかな奥深い香りで、口当たりの良いワインに仕上げます。

## ポムロール地区

「ポムロール地区」は「サンテミリオン地区」の西側に位置する地区で、「メルロー種」を主体に「カベルネ・フラン種」をブレンドして、ピロードのような滑らかさを持つ極めてエレガントな赤ワインを造ります。

## ペサック・レオニャン地区 & グラブ地区

ジロンド川の上流ガロンヌ川の左岸に広がる「ペサック・レオニャン地区」は、ボルドーの市街地に最も近い地区です。

さらに、その南東の川沿いには「グラブ地区」が広がり、両地区とも良質な辛口白ワインと「メドック種」よりやや繊細でエレガントな赤ワインを造っています。



## フランスワインの主な産地

世界の名だたる高級ワインのほとんどはフランスで生産されています。

その優れたワインを生み出し続けるには、フランスは古くからワインの個性を尊重しながらも、品質を保っていくために「ワイン法」が設けられ、その品質の基準となる「格付け」がありました。

今では、ワインを造る国の多くで格付けは行われていますが、フランスは国単位だけではなく、ワインの産地ごとにこの格付けがあるほど、各地で品質を保つための厳密なルールがあります。そういったことも、一口にフランスワインと言っても、産地によって格付けも異なり、ルールが異なるため、それぞれ違った個性を持っています。

フランスワインの主な生産地は大きく 10 の地方に分けられますが、前述のブルゴーニュ地方・ボジョレー地方とボルドー地方以外を簡単にご紹介したいと思います。



## シャンパーニュ地方

パリから北東約 160 kmに位置する、ブドウ栽培では北限ギリギリの地域です。

シャンパーニュは、発泡性ワインの代名詞のように使われることがありますが、本来このシャンパーニュ地方で造られたスパークリング・ワインのみを指します。

## アルザス地方

ドイツ国境近くから、スイス近くに至る 110km のライン川沿いで、ドイツのワイン文化がうまく融合し、「リースリング種」を使った品のいい辛口白ワインの産地です。

## ロワール地方

フランス最長の河川、ロワール流域にあるフランスで最も広範囲に広がる産地です。

ルネサンスの華とも言える古城が点在し、穏やかな気候に恵まれているため、白・ロゼ・赤・甘口・辛口と、各地域の特色を生かした多彩なワインが造られています。

## ローヌ地方

古代ローマ文化などを伝えた交易路として発展し、ボルドーに次ぐ広い産地で、北部と南部で出来るワインの特色が大きく異なります。

北部ローヌは夏暑く冬寒い大陸性気候で、酸味と渋みのバランスのよい上質なワインを生み出します。

一方、南部ローヌは、地中海性気候で年間を通じて温暖で、完熟したブドウからはアルコール度数の高いワインが多く造られます。

## プロヴァンス地方

フランスのリゾート地として、温暖で美しい海に育まれた風光明媚な土地では、日照りの強い地中海性気候がブドウを完熟させ、ミストラルと呼ばれる強風が湿気を運び乾燥を防ぐためブドウ栽培に適しています。

プロヴァンスでは全生産の 80%がロゼワインで、夏には氷を入れて飲むのもプロヴァンスワインの特徴のひとつです。

## ラングドック・ルーシヨン地方

地中海に沿ってスペイン国境にまで広がる、2つの大きな地域からなり、地中海独特の恵まれた気候により、フランス最大の生産量を誇っています。

かつてはリーズナブルな価格のワインを量産する産地して有名でしたが、最近では新鋭なワイン造りを求めて来た生産者たちによりオーガニックワインの一大産地にもなっており、非常に注目されている産地です。

## 南西地方

ボルドーに似たタイプのワインや地場品種から造る個性的なワインが造られています。

## ワイン談議

レストランで4~5000円以上のワインを頼んだとして、あなたのグラスに注がれた少しのワインをテイastingすることになります…!

何か思っていたようなおいしさがなかったとして、あなたは注いだくれた人にボトルを変えてくれるように頼めるでしょうか…?

ワインのテイastingとは、外観からワインの色の透明度・濁りがないかどうか、味わいにおいて酸味・渋味・まろやかさがどうかを、すなわちそのボトルのコルク状態やそのお店でボトルの保存状態などから、そのワインが飲める状態にあるのか…を見極めることです。

ワイン通で金に余裕のある人は、ワインボトルを横に寝かせたままで温度管理をしてくれるワイセラーを持っている方が多いようです。

温度管理は大変ありがたく感じますが、ワインボトルをなぜ横に寝かせたままの状態にしているのでしょうか…?

昔、ワインが造られ始めた頃、ボトルに密閉栓が使われていたそうですが、ボトルが運搬されるようになると、ボトルの熟成ガス圧によりボトルが割れてしまうことから、コルクが発明されたとのことです。

コルクは、樫の木の皮から造られている天然素材で、弾力性に富んでいるため、ワインボトルの栓として優れていると共に、完全に密閉された状態ではなく、ごく僅かに空気を通すので、ワインの熟成に適していると共に、ボトルが運搬されても割れることがないということです。

コルクは、天然の素材であるがゆえに常に万能ではなく、長い熟成の間にコルク自体が劣化することで、コルク自体に熟成ガスによるカビが生えたり、ボトルの運搬や置き換えなどにより、ボトル自体が揺らされたりすることで、液漏れが生じたりすることもあります。

ワインショップなどでよく見られますが、ボトルが立てられたまま置かれていると、コルク自体の乾燥により空気を通す隙間が大きくなり、ボトル内の熟成ガスが抜けてしまうことで、逆に外の空気がボトル内に入りやすくなり、ワインが酸化し始めます。

では、ワインボトルを横に寝かすことで、コルクがワインの液体に浸かりコルクが湿ることで、コルク内の空気を通す隙間が小さくなり、熟成ガスが適度に抜けるようになると共に、外の空気も全く入らなくなるために酸化を防いでくれます。

このようなことから、ワインのテイastingとやらが必要になるのですが…、

レストランでは、それなりの環境でワインボトルを保存しているため、特に問題はないと思われませんが…?

ワインショップの保存状況によっては、高価なワインを購入時には、あなた自身がそれなりに外観だけでもしっかりとテイastingした方が良いのではないのでしょうか…!

ワインボトルの形はブルゴーニュ産とボルドー産に違いがありますが、何か意味があるのでしょうか…？

ブルゴーニュ産は「撫で肩で底面積の広いタイプ」です。

ブルゴーニュワインは、澱(おり)が細かく量も少ないため、卓上に置いたときに優雅に見えるようにエレガントな撫で肩のボトルになりました。

ボルドー産は「いかり肩で細長いタイプ」です。

長い熟成を経ると大量の澱が出やすく、グラスに注ぐ際にいかり肩の部分で澱を食い止めるために工夫されています。

また、ボトルの底が内側に向かって盛り上がっているのも、沈んだ澱が舞い上がりにくくするためです。

ワインボトルのラベルにはそれぞれに名前が付けられていますが、その要素を知ることでワイン選びの助けになりますか…？

ブルゴーニュ地方では「産地 + 畑名 + 造り手」で

例えば、「ヴォーヌ・ロマネ + クロ・デ・レア + ミシェル・グロ」など

ボルドー地方では「シャトー + ワイナリー名」で

例えば、「シャトー + パヴィ」など

ワインのヴィンテージとは、その意味を知ることでワイン選びの助けになりますか…？

ワインの原材料となるブドウの収穫年のことで、ワインの奥深さの一端でもあるヴィンテージを理解することは、ワイン通への近道でもあります。

ブドウは農作物ですので、その年の気候によってできが異なり、したがってワインの味わいにも違いがあらわれます。

赤ワインと白ワイン造り方の違いは…？

赤ワインは、赤い色素(アントシアニン)や渋味成分(タンニン)を含む果皮や種を一緒に付け込んで造られます。

白ワインは、果肉汁中に果皮や種を醸造させずに、果肉汁のみを発行させて造ります。



## 赤ワインと白ワインの味わいの違いは…?

赤ワインは、酸味と渋みの二つが味わいの中心になっています。

殆どの赤ワインは二次発酵をしているので、それによって生じた乳酸のおかげで酸味は比較的まろやかです。

また、果皮や種子を漬け込みながら造るので、タンニン抽出の度合いによって、渋味の強さが変わってきます

白ワインは、酸味が味わいの中心です。

白ブドウはもともとタンニンの含有量が少ない上に、醸造の際に果皮や種子を長く抽出しないので、味わいに渋味や苦みは少ないのです。

## ワインになるブドウの果皮・果肉・種子は、それぞれどのような味わいになるのでしょうか…?

果皮は、ワインを色づかせる色素成分とタンニンなどの渋み成分、そしてブドウの品種ごとに特徴のある香り成分が含まれており、その量は実が熟すにつれて増します。

これらの成分はアルコール発酵のとき、果皮と一緒に仕込むことにより抽出されやすく、特に赤ワインの場合は長めに漬け込みます。

そして、果皮の表面には、アルコール発酵に関わる酵母の働きを活発にする成分を含むロウ状の白い粉がついていて、これを生かすためにブドウは洗わずに使います。

果肉は、ブドウ果実の約8割を占めていて、水分と共に糖分と酸を含みます。

糖分は、発酵によってアルコールに変化しますが、甘口ワインの場合はワイン中に残り甘味として感じられる。

酸の多くは酒石酸とリンゴ酸で、酸味として味わいの要素になります。

リンゴ酸は発酵により分解されるとまろやかな酸味になります。

種子は、渋みの成分であるタンニンが多く含まれている。

赤ワインの場合は種を取り除かずに、果肉汁と一緒に仕込むことにより、渋みが加わって重厚な味わいになります。

## 美味しいワインという話はよく聞きますが、具体的にどのワインを指しますか…?

大切なのはいろいろなワインを自分の五感(見る・聞く・嗅ぐ・味わう・触れる)を駆使して経験することではないでしょうか…!

ブドウの品種はワインの美味しさを大きく左右するもので、色々な品種を試してみて何となくでも良いので、好みの味がどの品種のワインに多いかをつかんでおくと良いと思います。

## ワインをどのように飲みますか…?

もちろん、料理と共にワインを交互に飲みながら、ともかくワインを味わうのがごく一般的のようです。

私も最近までは料理と共にワインを交互に飲んでいましたが、どうしてもワインを飲む量が増えてしまい、夕食で毎日ワインを飲む私にとって費用が膨大になるため、1000~1500円程度のワインで我慢して…という人生が続いています！

## ワインと料理を合わせるポイントは…?

肉料理には赤ワイン、魚料理には白ワインという時代がありましたたが、現在は実に多種多様な料理とワインの組み合わせが楽しまれています。

私はフランス・パリ駐在以来、赤ワイン一筋で、肉類・刺身魚類・チーズ類・ピッツァ・パエリア・スパゲッティなどなど何であれ、料理を口に含んだままほんの少し赤ワインを口に入れることで、酸味と渋みが混ざり合い、ちょっとした料理ソースとして楽しんでいます。

## ボトルに残ったワインをどのようにしていますか…?

開けたボトルのワインが半分程度残ったとすると、次に飲むときにも美味しく飲むために、ボトルの空気を抜いて真空状態にして保存しておきたいですね。

私はデンソーのワインストッパーを使っていますが、栓に被せるだけで、後は自動的に止まりますので大変楽です。

<https://www.denso.com/jp/ja/products-and-services/consumer-products/winesaver/>

## フランスワインの2大産地!

フランスワインの2大産地として、ブルゴーニュ地方とボルドー地方の魅力を紹介させていただきました。

この2大産地は、特に優れたワインを生み出すという共通点がありますが、生み出されるワインには異なる大きな特色がそれぞれにあります。

以下、エノテカOnlineの産地別特集にて2大産地にリンクをしていますので、現実を参考にいただければと思います。

ブルゴーニュワイン

[https://www.enoteca.co.jp/archives/list?\\_c1=3&\\_c2=13](https://www.enoteca.co.jp/archives/list?_c1=3&_c2=13)

ボルドーワイン

[https://www.enoteca.co.jp/archives/list?\\_c1=3&\\_c2=12](https://www.enoteca.co.jp/archives/list?_c1=3&_c2=12)