

# ワイン課通信

前回のPDS会の報告を致します。

## フランスとスペインの同一品種によるテロワールの違い

オザミでは、フレンチだけでなく、スペインも展開しており、どちらにも共通していえることは、数多くのワインを取り揃えているということ。その中で、その土地のテロワールや生産者の考えによる味わいの違いや逆にその品種そのものが持つ特徴を、感じることでできる会にしようと考えました。

### テロワール

テロワールとは『土地』を意味するフランス語terreから派生した言葉。葡萄畑においてでは、畑を特徴できる自然の要因、つまり、土壌の性質と構造、日照、方角、地形、気象とそれに結びついている微気候（ミクロクリマ）を統合してさしている。

### 地図上におけるフランスとスペイン

それぞれバスクを挟み隣あっている  
フランスの方が北上している

#### 各国主要都市の緯度

##### フランス

ボルドー N44.51  
パリ N48.58

##### スペイン

マドリッド N40.25  
バルセロナ N41.25



フランスは  
日本でいうと北海道の札幌と同じくらいの緯度  
実際は地中海や北西からの暖流の影響もあり  
温暖でワインの栽培に適してある。

スペインは日本で言うところと岩手県と同じくらいの緯度

### それぞれの気候・地理

#### フランス

地形や海流などの影響があり、地域によって大きく気候が異なる。

北部と西部地域は**海洋性気候**、風が強く雨が多いのが特徴。  
一日の気温差が低く、湿度が高い。

内陸部は**大陸性気候**、冬は乾燥していてとても寒く、夏は暑い。  
昼夜と夏季冬季の気温差が激しい。雨が少ない。

南部の海岸沿いの地域は**地中海性気候**の特徴が見られる。  
通年温暖で日差しが強く、乾燥する。冬に雨が多い。



## スペイン

フランス同様地域によって大きく気候が異なる。  
また、メセタと呼ばれる標高500～800m前後の広大な高原があり、そこから何本かの主要な河川が流れている。

北部は比較的降水量が多く、温暖な**海洋性気候**、  
東部は乾燥した**地中海性気候**、  
南部は降水量が少ない**大陸性気候**。

全体的に温暖な気候に恵まれ、日照時間が長い！

しかし、スペイン南部のアンダルシアの夏季気温は**45度**に達することもしばしばあります。この高温に適応するためにスペインではより標高の高いところに葡萄が植えられることが多く、葡萄畑の標高が610m以上に存在することが多い。

したがってスペインの葡萄畑の90%はフランスの大半の葡萄畑よりも**標高の高い**ところにある。



## Sauvignon Blanc

名称はフランス語のsauvage(ソヴァージュ・野生の)と blanc(白い)に由来するとされている。  
もともとは、ボルドーやロワール川流域の白ワイン用のメインの品種であったが、現在では南北アメリカやオセアニア、南アフリカなどさまざまな国で栽培されている。



## フランス

### ① Les Parcelles

品種；ソーヴィニヨンブラン95% セミヨン5%  
地域；ボルドー

土壌；粘土質

## スペイン

### ② Fruto Noble

品種；ソーヴィニヨンブラン100%

地域；アリカンテ

土壌；石灰岩質、砂質土壌

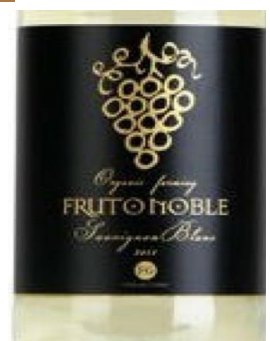
醸造；8～10℃で圧搾、清澄した後、14～15℃で15～20日間発酵させる。その後速やかにワインを温度調節のできる桶に移し、-2℃に安定させる。

このゆっくりとした低温発酵により、アロマと風味を醸造過程で失わずに維持できる。

テイastingコメント

①②ともに外観はレモンイエロー。②の方がややグリーンがかった印象。香りは①は南国系果物、パイナップルや黄桃、アカシアの花、ハーブのメンソール感。②はバナナやライチ、ほんのり杏などの甘いニュアンス。味わいは①の方がより軽やかですっきりした印象。②は酸味や苦味は穏やかで甘味の印象を強く感じる。

①の方が冷涼感を感じ、②の方がより熟した果実味を感じた。  
気温や日照の違いかと想像ができた。



## chardonnay

果皮が緑色で白ワインの原料となる種付葡萄。  
フランス・ブルゴーニュのマコネにある村、シャルドネから  
取ったものとされる。もともとは、涼しい気候で  
栽培されていたが、多様な気候の下で実が熟するため、  
現在では世界中の広範囲な地域で栽培される。  
単品種で作られることが多い。



### フランス

#### ③ Saint Aubin / Domaine Roux pere&fils

品種;シャルドネ100%

地域;サントーバン

土壌; 厳しい斜面の石灰岩質

標高400m

醸造; オーク樽で発酵、熟成。新樽比率は30%



### スペイン

#### ④ Parvus / Altaalella

品種;シャルドネ100%

地域;アレーリャ

土壌; 火山性で、花崗岩が崩壊した砂質状

醸造; アリエ産樽にて4ヶ月熟成



③④ともに輝きのあるレモンイエロー。③の方がやや色味が薄い。香りはレモンやライム、  
パパイアなどの少し青いニュアンスを感じヒノキやバニラ心地よい森林を思わせる香りを感じ  
た。

④はフレッシュなマンゴー、レモン、アプrikottなど豊かな果実の香りを感じ、ミントの様な

## Grenache・Garnacha

スペインのアラゴン州を原産地とする品種。  
現在、世界でもっとも多く栽培されている。  
由来は宝石のガーネットのことでワインが明るい  
朱色を帯びた色をしているからといわれている。



### フランス

#### ⑤ Les Laurentides / Gramnon

品種; グルナッシュ100%

地域; Rhone

土壌; 粘土質

醸造; ノンフィルター、無清澄。発酵は様々な層を選び抜き

酵母は100%自然酵母





# スペイン

## ⑥Pegaso/Termo Rodrigues

品種;ガルナッチャ100%

地域;カスティーリャ イレオン

土壌;花崗岩質土壌

醸造;フレンチオークで24~30ヶ月熟成



⑤⑥ともにガーネット色。⑥の方がやや色味が薄い。香りは、ともに黒系果実、カシスやプラム、イチジクなどを  
感じ、⑤の方がスパイスのニュアンスが強く、黒コショウやグローブ、ナツメグのような香りも取れた。⑥の方は  
果実味がよりコンフィチュールのような印象が強く、スパイスとしてはシナモンの香りも取れた。味わいは⑤の  
方が酸が強く、タンニンしっかりで後からくる苦みが印象的。⑥はアルコールの酸は穏やかだが、アルコールの  
ボリューム感が強く印象的だった。

### 全体を通して

日照や気候のせいかわたはスペインワインの方が果実味が豊かで酸が穏やかな印象を  
感じ、フランスワインの方が冷涼な酸味、長めの余韻を感じた。本当は、ヴィンテージや醸造をす  
べて

合わせて飲み比べたかったのですが、スペインは早飲みの概念から今ほとんど出回ってるワインが  
すでに14年でなかなか合わせられなかったです。スペインの中でも北のワインを選んで今回テイ  
スティング

しましたが、こんなにも果実味や酸味、タンニンが違うものかと実感しました。どちらもまた、違った個

## 本日の料理

ソラマチの早見さんが担当してくださいました。

1er

<<スモークサーモンのフリホリテ

爽やかなライムのクリームを添えて>>



サーモンのヒュメのバランスとムースの  
ネットリ感が素晴らしくマッチしていました。また、逆に  
アンディー部がシャキシャキとした食感でバランスが

2em

<<八色椎茸のタルト仕立て>>

滑らかなポテトピューレを添えて>>



見た目と香りで圧巻でした。シイタケの  
風味、食感とパイのサクサク感が  
マッチしていました。  
非常に完成度が高く、素晴らしかったです。

plat

<<鶉にフォアグラを詰めキャラメリゼ

滑らかなポテトピューレを添えて>>



しっとりとした焼き加減でハーブのサラダがアクセント  
に効いていてよかったです。