



## Paillac

ボルドー市から50km北に位置する村名に由来するAOCで、これに認定された赤ワインはポイヤック村のブドウの他、シサック村、サン・ジュリアン村、サン・テステーフ村、サン・ソヴール村のブドウから造られます。

ジロンド川に面し、土壌は川によって運ばれ沈積した肥沃な沖積土で砂利や砂が多いが水はけがよく、ブドウ栽培に最適な土地です。

使われる主品種はカベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、メルロー、第二品種はカルメネール、コット(マルベック)、プチ・ヴェルドです。

樽内での第二次発酵を避けるために樽の中のワインに二酸化硫黄を添加するオランダ式の醸造方法を、フランスで最初に取り入れたとされます。カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、カベルネ・フランなどのブレンドですが、メドックの他の村と比べてカベルネ・ソーヴィニオンの比率が高いのが特徴です。

そのためワインはがっしりとした骨格を持ち重厚で長期熟成に耐えます。

## Saint-Julien

土壌は一貫して砂利質で、砂利がもたらす保水性と砂利の下にある粘土が齎す適度な保水性のバランスが良いこととジロンド川沿いにあるため河川を吹き抜ける風によって雨雲が停滞し難いことから、ヴィンテージごとのばらつきの少ない村とも言われています。

ポイヤック同様にカベルネ・ソーヴィニオン比率の高いワインが造られています。メルローとブレンドされ、補助品種にはカベルネ・フラン、カルメネール、マルベック、プチ・ヴェルドが使われています。

サン・ジュリアンは、北と南そして川沿いと内陸でワインのキャラクターが明確に分かれています。

まず村の北側はポイヤックと似た厚みのあるパワフルなワインが出来上がりますが、砂利の多い南半分の畑からは緻密でしなやかなワインが出来上がります。

そして川沿いからはエレガントなワインが出来上がるのに対し、内陸からはスパイシーかつ骨太なワインが出来上がります。

## Margaux

ジロンド川左岸に位置する上流部分のオー・メドックと呼ばれる地区の中で南に位置する村名アペラシオンです。

マルゴーは他のオー・メドックの村名アペラシオンと異なりマルゴー他4つの村(カントナック、スーサン、ラバルト、アルザック)に適応されるなど広く、そのため土壌が多様です。

砂利質土壌だけでなく、石灰岩や粘土が地表に露出しているところがあります。

また大きな砂利の比率が他よりも高い所も特徴です。この土壌に向けたカベルネ・ソーヴィニオンが多く栽培されている他、石灰岩や粘土質の所にはメルローが植えられています。

他の左岸の地域に比べるとメルローのブレンド比率が高いことも挙げられます。

補助品種にはカベルネ・フラン、カルメネール、マルベック、プチ・ヴェルドが使われています。メルローのブレンド比率が高い事から左岸を代表するエレガントなワインと言われていますが、近年ではカベルネ・ソーヴィニオンの比率が高いシャトーが増えている事や他の産地に比べて面積が広い事から一概にはこの産地をエレガントと言う事は、出来ません。

村の特徴としては、アペラシオン内に点在する複数の土壌のタイプから様々な個性のワインが造られ、それがブレンドされているため、複雑であると言う事と雨の影響を受けやすくヴィンテージごとの差が比較的大きい。

## Pessac-Leognan

ペサック・レオニャンはボルドー市の南、ガロンヌ河左岸全長50kmに広がるグラヴ地区の中で特に恵まれた土壌を持つ一帯です。ペサック・レオニャンは南に位置する為、左岸北にあるメドックに比べて温暖です。

土壌は石灰岩、粘土、砂利、砂で構成されており、浸食に拠って地表に現れています。グラヴに比べると砂利質の部分が多く砂質の部分が少ない特徴があります。砂利質の土壌にはカベルネ・ソーヴィニオンが、それ以外には他の品種や白ブドウが植えられています。白ワインと赤ワインが造られており、白ワインはソーヴィニオン・ブラン、セミヨン、ミュスカデルから、赤ワインはカベルネ・ソーヴィニオン、メルローを主体にカベルネ・フラン、マルベック、プチ・ヴェルドが使われています。

ペサック・レオニャンの赤ワインはスモーキーでふくよかな香りも持ち、厚みのある果実味と穏やかな酸をもった長期熟成型のワインが造られ、白ワインもまた熟成に向く力強く複雑かつ上品な味わいのワインが造られています。

## Saint-Emilion

サン・テミリオンはドルトーニュ河右岸リブルネ地区にあるワイン産地で、右岸で最も知名度が高くボルドーを代表する赤ワインの銘上産地です。サン・テミリオンは中世の聖地・スペインのサンチャゴ・デ・コンポステラへの巡礼路の宿場町として栄えた歴史ある村で1999年ブドウ畑と周辺の8つの村を含めて世界遺産に登録されました。これはブドウ畑としては世界初となります。

土壌は粘土石灰質の土壌と砂利質の土壌に大きく分けられていますが、実際には2種類の粘土質があり、砂利質土壌も一部深い部分を除いては砂質が殆どを占めるなど多様性に富んでいる産地です。

粘土石灰質土壌にはメルローが、砂利質土壌にはカベルネ・フランが栽培されており、主にこの2品種をメインに使用した赤ワインが造られています。

サン・テミリオンにもメドックのように格付けが存在します。しかしサン・テミリオンの格付けはボルドーにある格付けの中で唯一見直しが行われる格付けです。

プルミエ・グラン・クリュ・クラッセA(第1特別級A)、プルミエ・グラン・クリュ・クラッセB(第1特別級B)、グラン・クリュ・クラッセ。

10年に一度格付け見直し、1955年の制定以来、1969年・1985年・1996年・2006年、2012年に変更しました。

2006年には変更を不服としたシャトーから訴えられ、2011年まで1996年の格付けが適応される自体になり、2012年も一部シャトーから訴えられるなど格付け問題がお家芸化しています。

2012年の変更は格付け最高評価であるプルミエ・グラン・クリュ・クラッセAが2シャトーから4シャトーに増える、また、シンデレラ・ワインとして名を馳せたシャトー・ド・ヴァランドローがいきなりグラン・クリュからプルミエ・グラン・クリュ・クラッセBに昇進するなど特に大きな変更がありました。

## Pomerol

ポムロルはドルトーニュ河右岸リブルネ地区にあるワイン産地でボルドー地方の中でも最も小さいアペラシオンの1つです。

メドック地区とは対照的に小規模生産者が多く生産本数も限られている為、人気になるとワインの価格が高騰する地域で、またボルドーの銘上産地としては珍しく格付けが無い産地です。

土壌は粘土質と言われることが多いですが、純粋な粘土質土壌は丘の頂上周辺のみでそれ以外のところは表面を砂利が覆っており、サン・テミリオンに近づくにつれて砂質の土壌が目立つようになります。またポムロルにはクラス・ド・フェールと呼ばれる鉄の酸化物が土壌に含まれており、ワインに個性を与えています。一部例外を除いてメルローを主体とした赤ワインが造られており、カベルネ・フランをブレンドしますが、中にはメルロー100%で造られるワインもあります。

メルローをあえて砂利の土壌に植える事で砂利の耐熱効果を利用し肉付きの良いワインを生み出しています。ワインは繊細かつ豊満、コクがあり濃密で絹のようになやかなタンニンを伴う味わいになります。

格付けがないワイン銘醸地ポムロルですが格付けがなくとも高い知名度と人気を誇るシャトーが数多くあります。その筆頭に挙げられるのがシャトー・ペトリュス。メルロー100%から造られるワインは世界中の愛好家を魅了してやみません。

## Sauternes

ソーテルヌはボルドー市南東約40km、ガロンヌ河左岸に位置する甘口貴腐ワインの銘醸地で、世界三大貴腐ワインの1つに数えられます。グラヴ地区に囲まれた場所にあります。

ソーテルヌの甘口白ワインの名声は17~19世紀オランダ、イギリス、アメリカ、ロシアなど各地に広がりました。

土壌は主に砂礫質で表土が深く、その下層は粘土を含む石灰質。

貴腐ワインとは、成熟した果皮の薄い白ブドウ(セミヨン、リースリング等)にボトリティス・シネレアという菌が付く事によって果皮の表面が溶かされ、果実の水分が蒸発します。これによりブドウの糖度だけが残った干しブドウ(貴腐ブドウ)状態になり、そのブドウから造られる甘口ワインです。この菌は未成熟のブドウに付くと灰色カビ病となってしまう、収穫期に雨が降ると腐敗ブドウになってしまう側面を持っています。

そのため、栽培が難しく手間がかかり、また1本のブドウの樹から1杯分しかとれないため高額なワインとなります。