

# ワイン課通信 PDS会 ボルドー

今回のワイン課通信は8月PDS会の「ボルドー」振り返りです  
今回使用した資料と各ワインごとの参加していただいたスタッフのコメントを  
ご紹介させていただきます。  
少しでも参考にさせていただければと思います



## ボルドーとは？ アペラシオン・テロワール



ボルドーはフランス南西部に位置する都市。  
穏やかな海洋性気候で大西洋からの影響を受けている。  
冬は涼しく、夏は暑くなり、日照時間が長い点も  
ブドウ栽培に適した地域の要因の1つになっています。

### 「なぜボルドーワインが有名になったのか？」

それは歴史的に、古くから港町として栄えたからです。  
川、海沿いに面したボルドーはワインを輸送するにも  
適していました。

また、1152年に当時ボルドーを支配していた  
アキテーヌ公国の侯爵夫人が、のちのヘンリー2世となる  
アンリ・プランタジユネと結婚したことで、  
イギリスという巨大なマーケットに  
供給されたことが大きな要因とされています。

300年もの間  
イギリス領に

ボルドーのアペラシオンはジロンド河から二股に  
分かれた**ガロンヌ河**と**ドルドニュ河**の  
流域に沿って発展しています。

**メドック地区**、**グラブ地区**、**ソーテルヌ地区**、  
**右岸(リブルヌ、ブルブル・ブライエ)地区**、  
**アントル・ドゥ・メール地区**に大きく分かれ、  
それぞれ土壌やスタイルが異なります。

### メドック地区

主な土壌: 砂利質土壌、粘土質  
主要品種: カベルネ・ソーヴィニオン  
ソーヴィニオン・ブラン

#### アペラシオン

メドック、オーメドック  
サンテステフ、ポイヤック、サンジュリアン  
ムーリス、リストラック、マルゴーなど

### 右岸(リブルヌ、ブルブル・ブライエ)地区

主な土壌: 粘土質、粘土石灰質土壌  
主要品種: メルロー  
ソーヴィニオン・ブラン

#### アペラシオン

フロンサック、ポムロール、サンテミリオン  
コート・ド・カステイオン、コート・ド・フラン  
コート・ド・ブルなど

### グラブ・ソーテルヌ地区

主な土壌: 砂利質土壌  
主要品種: カベルネ・ソーヴィニオン  
ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン

#### アペラシオン

ペサック・レオニャン、グラブ  
ソーテルヌ、パルザック、セロンなど

### アントル・ドゥ・メール地区

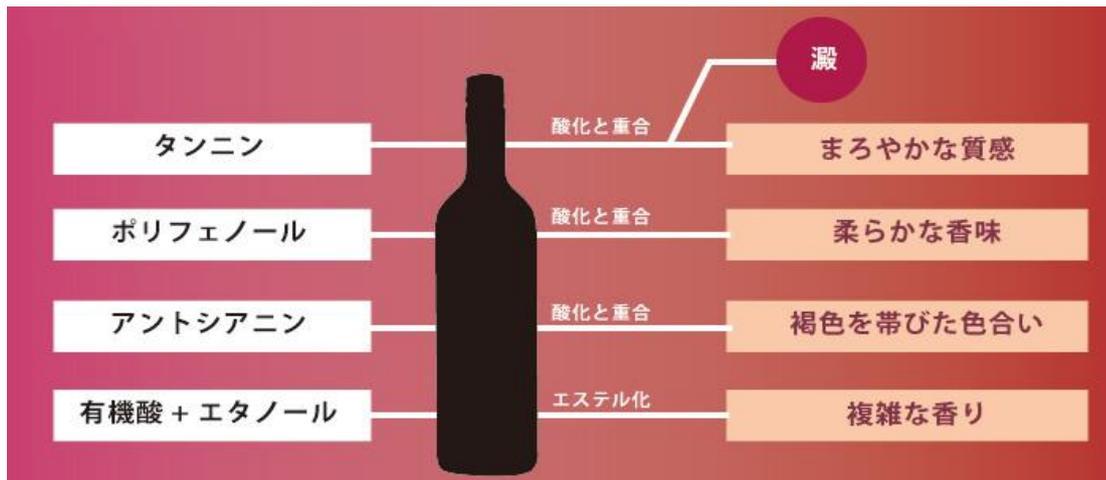
主な土壌: 粘土石灰質土壌  
主要品種: ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン

#### アペラシオン

グラブ・ド・ヴェイル、ルピアック  
サン・クロワ・デュ・モン、サント・フォワなど

# 熟成とは？

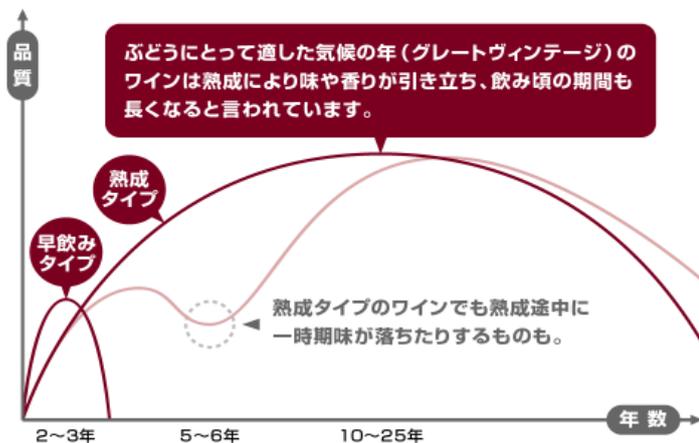
ワインは熟成によって味わいと香りに複雑性と奥行きが生まれます  
 また角がとれてアルコール感が和らぐため口当たりは若い時よりも一般的にやわらかくなります  
 成分の無駄がそぎ落とされることで若い時には表れていなかったワインの要素が表れ円熟味が増します。



もちろん！

すべてのワインが熟成させれば  
おいしいわけではなく、  
**飲みごろ**というものがあります。  
 熟成によっておこる変化は様々で  
成分変化だけでなく物理的変化によって  
コルク栓をしていても水分とアルコールは  
蒸散して抜けていきます。  
 保存状態にもよりますが、  
最終的には酢のような酒質の  
ぬけたものになってしまいます

今ワインがどういう状態になっている  
のかを予測して提供するのが  
熟成したワインをサーヴするうえで  
大切です！！



- 温度は常に14℃前後
  - 湿度は70%以上をキープ
  - 振動がなく静か
  - 日光のあたらない暗闇
  - 臭がこもらず風通しがよい
- ↓
- 理想的なワインの保存環境

# ボルドーヴィンテージチャート

- 1990** 戦後で最も偉大なビッグヴィンテージの一つです。どのオペレーションも良いですが、特にソーテルヌは史上最高少雨高温のブドウに理想的な気候条件で、収穫もブドウが十分に熟した9月上旬からはじまり完璧なタイミング。収穫量も多く、非の打ちどころが無いビッグヴィンテージです。
- 1991** 4月下旬の遅霜の影響で右岸地域は気温が氷点下までさがりメルロが壊滅状態となりました。左岸も若干霜の被害がありましたが、その後に新芽が新たに芽吹きました。9月下旬の雨などがブドウの品質をさげ良いヴィンテージとはなりませんでした。
- 1992** 非常に雨が多い年で、8月の雨量は例年の3倍、10月の収穫期も豪雨に襲われるなど、とにかく雨の多い年でした。雨の影響か、凝縮感の弱い、やや水っぽい印象を受けるワインが多いようです。
- 1993** 92年同様に非常に雨の多い年でした。9月の雨量は例年の3倍となっています。早熟のメルローは上出来したが、カベルネは雨の影響から凝縮感に欠ける仕上がりとりました。
- 1994** 8月までは少雨好天に恵まれ良年になる可能性のあった年ですが、9月の3週間も続いた豪雨が影響した年。収穫時期の早いメルローは9月の大雨の影響が無く、5つ星相当のヴィンテージとなっています。
- 1995** 好天に恵まれた年です。メルロー種は大成功しました。ただカベルネは前年のような雨を恐れて収穫時期を早めたシャトーが多く、作り手によって出来が大きく左右した年でもあります。
- 1996** 非常に収穫が多かった年です。左岸は特に良作と言われており、非常に高値で取引されているヴィンテージです。
- 1997** ブドウは豊作でしたが、雨が多く湿度が高かった年です。収穫を9月下旬まで待った作り手は若干挽回できました。雨の多さから凝縮感が弱く、酸もタンニンも弱めになっており、柔らかい味わいとなりました。
- 1998** 右岸と左岸で差がでた年です。9月下旬から10月上旬の雨を回避できた、早摘みのメルロー（ボムロール、サンテミリオン、グラウヴ）は非常に高品質となりました。右岸が非常に良い年です。
- 1999** 2000年のミレニアムヴィンテージの影に隠れており、品質の割にリーズナブルな価格で取引されています。9月下旬にボルドー全域で大雨が続いたため、大雨前に収穫をおえたシャトーは成功しました。
- 2000** 記念となるミレニアムヴィンテージであるばかりでなく、ブドウの出来も秀逸な完璧なビッグヴィンテージです。8月以降は高温の乾燥気団がボルドー全体を覆い、収穫時期の9月の雨にも降られることがありませんでした。
- 2001** 少雨だったためボルドー全体でブドウ自体は良いできとなりましたが気温が十分にあがらず、太陽の恵みに欠けるため酸が立ち過ぎる懸念がややあります。
- 2002** 気温に恵まれない年となりましたが、9月から好天が続いたため、収穫を待ったカベルネは非常に良い出来となりました。
- 2003** 極端に暑かったヴィンテージです。春先から収穫時期まで雨が少なく、記録的な暑さになりました。果皮の薄いメルローなどは焼け爛れてしまうものもありましたが暑さを乗り越えた畑は大成功を収めた年となりました。
- 2004** 全体としてブドウの生育は良好だったようですが、シャトーによって成否のばらつきが大きくなったヴィンテージです。
- 2005** 偉大なヴィンテージです。ブドウの開花から収穫まで完璧な好天に恵まれました。特に左岸のカベルネ・ソーヴィニヨンの出来が秀逸で右岸では、カベルネ・フラン主体のシャトーが成功を収めました。
- 2006** 9月に降った大雨がブドウの出来を大きく左右しました。大雨前に収穫できた右岸のメルロ主体のシャトーは良く、収穫時期が遅いカベルネ主体のシャトーは厳しい年でした。
- 2007** 全体的に天候に恵まれないヴィンテージでしたが9月～10月は好天に恵まれ、収穫時期が遅い左岸のカベルネは好天の恩恵で持ち直しました。メルローは厳しい出来となったようです。
- 2008** 収穫期からの好天がもたらした隠れたグッドヴィンテージ。特に収穫の遅いカベルネは熟度が高く厚みのあるブドウとなった年になりました。
- 2009** 2000年代を代表するグレートヴィンテージ。1990年のような少雨高温の年。
- 2010** 2009年に続き好天の続いたヴィンテージ。89年90年の再来といわれるほど。
- 2011** 春熱く、冷夏、そして収穫期の猛暑と変化に富んだ年。シャトーの力量が出たヴィンテージになった。

# Ch.Sociando Mallet'11/Haut Medoc

# Ch.Sociando Mallet'95/Haut Medoc



葡萄品種	カベルネソーヴィニオン60%、メルロ25%、 カベルネフラン10%、プティヴェルド5%
畑の面積	85ha
平均樹齢	25~30年
醸造	発酵と20日間のマセレーションは温度管理された槽で行う。 熟成はオークの新樽100%で11ヶ月。無清澄、無濾過。
所有者	ジャン・ゴートロー
土壌	砂利質、粘土砂礫土壌



1969年から続く家族経営。

メドックの格付けには入っていないシャトーですが、ヴィンテージ問わず一貫して格付けシャトーに匹敵するといわれている高いクオリティ

2002年まではクリュ・ブルジョワ格付けでしたが03年より価格と市場評価の不釣り合いもありあえて格付けなしのシャトーとして作り続けています。

特筆すべきはACオー・メドックながらサンテステフ並みの好立地。

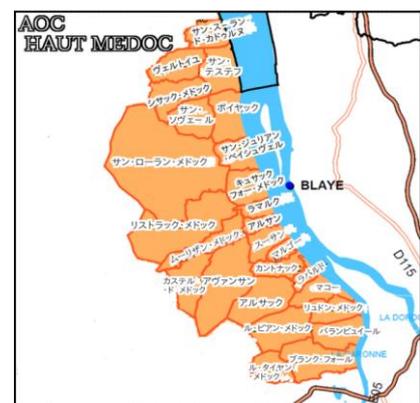
畑を持つ「サンスーラン・ド・カドゥルヌ」という村はサンテステフのすぐ北に位置し、河川の恩恵を大きく受けています。

すぐ南のカロンセギュールの畑に隣接しており、まさに条件下はサンテステフそのもの。

メドックのワインの中でも「もっとも熟成させることのできるワイン」と称されるほど凝縮感、骨格のしっかりしたワインを生み出しています。

ボルドー左岸はジロンド河に近い立地がとても好立地！

・河が運ぶ砂利が堆積し、カベルネソーヴィニオンの栽培に適した土壌が多いため



## 参加者のコメントまとめ

### 11年ヴィンテージ

エッジは紫がかっており、中心にかけて黒み(深み)をおびたガーネット粘性中~高め。カンスやプラムの熟した濃い果実香に黒コショウやたばこのニュアンス、樽からの杉やカカオの香り。

全体的に若さを感じる印象でアタックから果実とアルコールのボリューム感がしっかり。産とのバランスという点でややまとまりが粗く開けたてよりも時間がたつてからの方が開いてより良い印象。

### 95年ヴィンテージ

エッジはほのかにオレンジがかっており淡い色調のガーネット果実香は若いヴィンテージと似たニュアンスだが熟成により紅茶、シャンピニオン、湿った土の香りが現れている。

アタックはやや控えめで熟成により酸もタンニンも丸みを帯びていた。全体的にまとまりよく熟成しているが余韻がシャープでボルドーワインとしては少しボリュームに欠ける余韻。

# Ch.La Couspaude '06/St-Emilion

## Ch.La Couspaude '95/St-Emilion

葡萄品種	メルロ75%、カベルネ・フラン20% カベルネ・ソーヴィニヨン5%
畑の面積	7.3ha
平均樹齢	30年
醸造	25日～40日間の醸し、マセレーション 16か月～20か月100%新樽熟成。無清澄、無濾過
所有者	オーペール家
土壌	石灰岩質土壌の上に粘土や石灰岩の破片



1963年より所有するオーペール家。グランクリュクラッセ特別級  
ボルドーに8つものシャトーをもつ名家が手掛けるフラッグシップ的シャトーです  
サンテミリオンの格付けにおいては一貫して特別級に認められていますが  
飛躍的に高評価を得たのは95年。

のちに特別級Aに認められるパヴィヤやアンジュリスのコンサルティングを  
務めるミッシェル・ローランが醸造に携わったことも一因となっているそうです。  
また、95年は新樽熟成中に新しい新樽に移し替える(いわゆる新樽200%)を  
行った唯一のヴィンテージでもあるそうです。

前述したようなつくりでオークのフレーバーを特徴的であり  
フランスでは「グルマンのワイン」と呼ばれ「大きな喜びをあたえるように意図された  
肉感的で享乐的なワインだ」という意味合いを持って称されています。

サンテミリオンの中でも対照的「西のグラヴ/東のコート」  
一括りにサンテミリオンといっても広い生産地

**1つのアペラシオンでも土壌のタイプが大きく異なります！**

中心に位置するサンテミリオンの町を大まかな境に

**中心および東側は石灰岩質・粘土質。**(オーゾンヌ、ヴァランドローなど)

**西側(ポムロール側)は砂利質土壌**(シュヴァルブラン・フィジャックなど)

土壌に合わせて西側ではカベルネ系が多く栽培されています。



### 参加者のコメントまとめ

#### 06年ヴィンテージ

エッジがほのかにオレンジがかった濃いガーネット。粘性は高めでディスクも厚め。  
果実香は黒系果実が主體的でコンフィチュールのような濃い香り。鉱物的な香りや燻製香も感じられた。  
樽からのモカやチョコ、キャラメルのが心地よい  
アタックから非常にこなれた印象。果実味と酸のバランスがよく、タンニンもよく溶け込んでいる。  
余韻は長く、新樽率の高さがうかがえるほろ苦くも心地よい樽香。

#### 95年ヴィンテージ

レンガ色がかった薄いガーネット。粘性・ディスク共に厚め。  
全体的に熟成による乾いた印象があり、ドライフルーツのような詰まった香り、オレンジピール、黒糖の香り、野性的ななめし皮、干し肉の香り非常に複雑性のある印象。  
味わいも非常に熟成感が出ており、アタックは繊細かつ厚みがある。エレガントな果実味があり樽の苦みが香ばしく心地よい。

# Ch.Montrose '07/St-Estephe

## Ch.Montrose '94/St-Estephe



葡萄品種	カベルネ・ソーヴィニヨン65%、メルロ25% カベルネ・フラン8%、プティヴェルド
畑の面積	95ha
平均樹齢	40年
醸造	ステンレスタンクにて発酵、マセレーション 18か月オーク樽熟成(新樽65%)、清澄あり、無濾過
所有者	マルタン・ブイグ(2006年以前はシャルモリュ家)
土壌	鉄分を多く含む砂利質土壌、下に粘土層



### メドック格付け2級

1820年よりデュムラン家が所有。

当時カロンセギュールの土地の一部であった荒廃した畑で設立し、やせた土地に咲くヒースの花の色から「モンローズ(バラ色の山)」とつけました。数度オーナーが代わり、前オーナーシャルモリュ家が1896年より手掛けて現在の名声を作り上げてきました。

サンテステフにおいて最もジロンド河に近いその地の利を生かし、とても力強い味わいのモンローズは「サンテステフのラトゥール」と呼ばれるほど極めて晩熟なワインであると称賛されています。

#### 参加者のコメントまとめ

##### 07年ヴィンテージ

紫がかった非常に濃い色調のガーネット。粘性も高く熟度の高さを感じる。カシス、ブラックベリー、ブルーベリーのコンフィの香り、タバコのようなスモーキーなニュアンスにコーヒー、カカオのようなピターな香りがひろがる。果実味はもちろんだが酸が豊富に感じられ、迫力のあるアタック。

深みというよりもパンチがあり力強いこれぞメドックといった印象

##### 94年ヴィンテージ

ほのかにエッジがレンガ色がかったガーネット。粘性・ディスク共に厚め。全体的に熟成による乾いた印象があり、果実香よりもスパイス、ハーブ、燻製香などを複雑に感じられた。ヴィンテージの影響か、全体的に控えめな印象に感じるがまとまりがある。(各要素は強いが丸くなっており、バランス的に感じる)

今回のPDS会の料理(オザミデヴァン本店・島さん)

テーマとして「オザミデヴァン本店で出せる料理」を造っていただきました！！

1er:北海道産ホタテのサラダ仕立て

2em:エスカルゴとセップのブルゴーニュ風

Plat:佐賀牛しんたまのローストソースヴァンルージュ