

大人なら知っておきたい  
知っておくとカッコイイ



ボルドーはフランスの大西洋岸に位置する世界を代表するワイン産地。

監修/丸山宏人、柳 忠之 撮影/野町修平  
ヘア&メイク/AYA (LA DONNA)  
スタイリング/城田 望 (kind) イラスト/柿崎こうご  
モデル/阿部まりな  
取材・文/篠田哲生 構成・文/神谷 晃

ワンピース ¥27300 / ANAYI フープ&ネックレス ¥16800、リング ¥8400、ピアス ¥12600 / アンミ (パピヨネ 恵比寿店)

# ワインは「ボルドーの赤」が基本です

*Le rouge de Bordeaux est une entrée du vin.*

ワイン好きだけど、いつも注文はお店の人のオススメまかせ。一念発起してワイン本を購入。しかし、あまりの小難しさに断念……。そんなあなたにオススメしたいのが、「ボルドーの赤」をまず覚えること！少ない知識でどこでも通用するから、あっという間にワイン通になれちゃいます！

※掲載されているワインは品切れになる可能性があります。あらかじめご了承ください。

今夜から使える  
とっても便利な  
特集ですよ♥

## ボルドーの赤は

- ① どのレストランでも必ず置いてある！
- ② 価格の高いモノから安いモノまでワインの種類がとにかく豊富！
- ③ 世界中でワイン造りの手本となっている！

つまり、ボルドーの赤は  
ワインの入り口として最適なんです！

覚えるべきはまずこの4地区。  
ボルドーと言っても  
いろんな地域があるんです

ブドウの品種の他に、ワインの味わいを探る手がかりになるのが産地。ボルドーの場合、地域によって得意とするブドウの品種が異なるため、味にもある程度特徴が出てくるわけなんです。愛好家は地域差を語りたがるけれど、覚えておくと便利なのが、ここで紹介する4地区。産地を想像しながらボルドーの赤を飲めば、おいしさも増しますよ。



ボルドーの代表的産地と言えば  
メドック地区

世界でも有名なワイン産地で、高価なものからお手頃まで、価格の幅は広い。マルゴーやポイヤック、サン・ジュリアンなど村単位まで細分化されることもある。

ボルドー最古のワイン産地  
グラヴ地区

メドックと並ぶ有名産地で、第1級シャトーであるシャトー・オー・ブリオンを擁する。スパイシーな味わいでミネラル感も強いのが特徴。個性的な味わい。

品質のわりには手頃な価格の  
サンテミリオン地区

ドルドーニュ川を見下ろす丘の上にある地区。飲みが少なくまろやかな味わい。フレッシュ感のある香りと、コストパフォーマンスの高さで女性ファンも多い。

プレミアムなワインでおなじみ  
ポムロール地区

ボルドーの中で最も小さな地区。生産量が少なく、シャトー・ペトリュスなど超高級なワインが多い。メルロが主体で、味わいはもったりとした熟成感が特徴。

こんな楽にマスターできるの？

「ボルドーの赤」は  
覚えるのが簡単です！



ブルゴーニュと並ぶフランスワインの2大産地で、「ワインの女王」にも喩えられるのがボルドーの赤。専門用語だらけのウンチク本がたくさんありますが、実はボルドーの赤は、ポイントさえ押さえればびっくりするほど簡単にマスターできるんです。

「ボルドーの赤」はこの3品種を  
ブレンドして作られる！

ボルドーの赤は、複数の品種をアッサンブラージュ（ブレンド）して作りあげるのが特徴。配合や熟成度によって多少変わってくるものの、覚えるべきはたった3品種！それさえマスターすれば、ほとんどすべてのワインの味わいが想像できちゃうんです。



カベルネ・ソーヴィニヨン  
果皮が厚くタンニンが強い。赤ボルドーの代表品種



メルロ  
コクがあるのに滑らか。タンニン少なめで飲みやすい



カベルネ・フラン  
赤ボルドーの味わいを左右するやわらかな名脇役

「シャトー・マルゴー」と  
「マルゴー」では同じ村  
でも価格差10倍以上！

右のラベルは上下ともAOC表示の指定地域優良ワインですが、同じマルゴー村でもその価格差は10倍以上のものも見られます。見分けるポイントが「プルミエ・グラン・クリュ(右上ラベル)」の表記。これがシャトー・マルゴーをはじめとするメドックに4つある1級シャトーの証明となります。

AOCは上級ワインの証

AOCとは原産地統制呼称ワインのこと。栽培法などの基準をクリアしたワインに与えられ、AOCの「O」の部分に産地名が入ります。その範囲が「地方名>地区名>村名」と狭くなるほど、より厳しい基準をクリアした証拠。「APPELLATION MARGAUX CONTRÔLÉE」とある右のワインは、どちらもメドック地区マルゴー村で生産された上級ワインということになります。



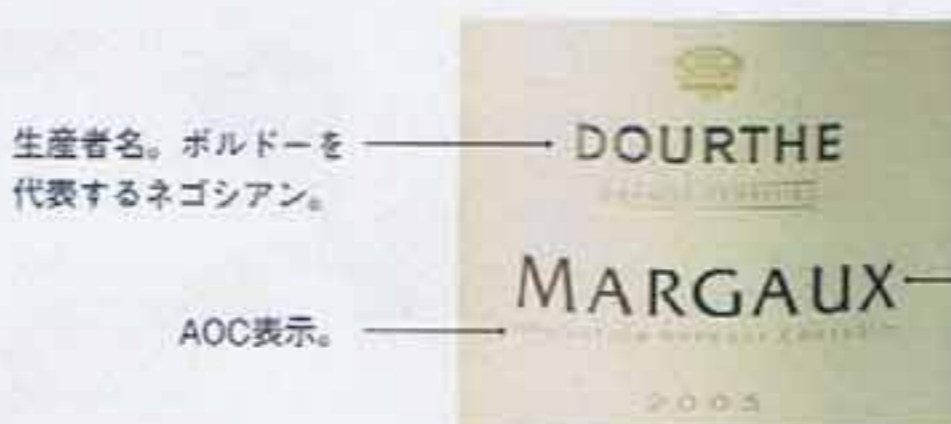
5大シャトーの一つで、生産者名が商品名になっている。

ヴィンテージ(ブドウの収穫年)。2000年は最近のボルドーの当たり年。

メドックでは1級格付けシャトーの証。

AOC表示。フランスの上級ワインの目印。

村の名前。メドックで村名表示が許される6つの村のうちの一つ。



生産者名。ボルドーを代表するネゴシアン。

AOC表示。

商品名が地域の名前になっている。

写真協力：エノテカ、メルシャン

いい「ボルドーの赤」は  
ラベルを見れば  
一目瞭然！

いつ、どこで、誰が作ったのか？ ラベルには素性がわかる情報が盛り込まれ、ここから味わいも想像できます。ちなみに左上ラベルは、シャトー・マルゴーというシャトー(ボルドーでワイン醸造所のこと)が、自信をもって自分の名前を冠したワイン。一方、左下はドウルトというボルドーを代表するネゴシアン(ワイン商社)物。メドック地区マルゴー村の複数の畑からブドウ(またはワイン加工物)をかき集め、一定の品質を保証した、その地域(村)名を冠したワイン。一言で「マルゴー」といっても、意味が全然違うわけなんです。そして、グラン・クリュ表示やヴィンテージでワインの格を確認。「マルゴー」の文字だけで興奮してはいけませんよ。

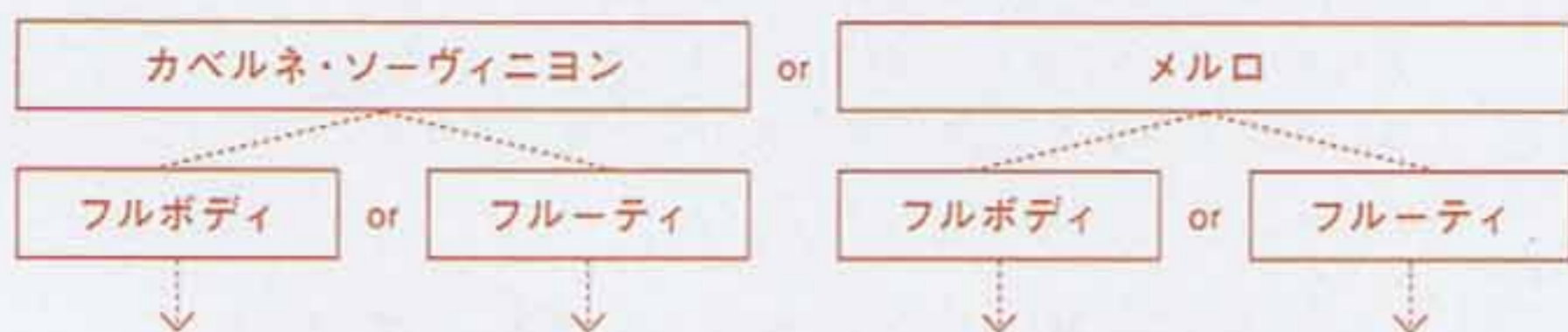
step

2

スマートな頼み方

超シンプル! たった4つのキーワードで「ボルドーの赤」をリクエスト!

ボルドーワインの味わいは熟成度によって変わってきますが、品種によってある程度は味の予想が付きまします。ここではソムリエと会話しながら、ベストな一本を簡単に選ぶ方法をレクチャー。まずブドウ品種は、しっかりリッチなカベルネ・ソーヴィニオンか、やさしいメルロをチョイス。さらに、重厚な味わいのフルボディとフレッシュ系のフルーティ、どちらかの好みを伝えればソムリエが知識をフル回転! 予想以上のベストワインを選んでくれるというわけです!



赤ボルドーらしいリッチなカベルネで!



やさしい味わいのカベルネあります?



メルロでもしっかりしたのをお探しします



今日はメルロらしいやさしい赤で!

リッチ ← → やさしい

シャトー・フェラン・セギュール 2004

骨格がしっかりしているが、口当たりはまるやか。黒ずりをつまんだような香り。ボルドーの赤らしいリッチなタイプの一本です。CS60%、MR35%、CF5%。¥10395

シャトー・オー・グリニオン 2004

赤い果実がみずみずしい、フレッシュなタイプの一本。果実の甘みと滑らかなタンニンのバランスがとにかく絶妙で、野いちごのような香り。CS70%、MR28%、他。¥10395

プビーユ 2004

力強さ、エレガントさ、バランスがかなりのレベルにある、新世代らしいメルロ。とてもキメの細かいシルキーなタンニンと、複雑な果実の香りが魅力的。MR100%。¥10395

グランジュ・ブリュレ 2004

フレッシュないちごをイメージさせてくれる、サラッと飲みやすく、フルーティな味わいの自然派ワイン。メルロ主体の滑らかなタイプの一本。MR90%、CS10%。¥5775

\*ワインはオザミトキーヨーで扱う代表的なワインからセレクトしました。

レストランで一目置かれる?

「ボルドーの赤」でおまかせ女はもう卒業!



「ボルドーの赤」の基本をマスターしたら、早速、お店で実践したくなりますよね。ワインの知識があると高級店での振る舞いも、自然とスマートに。友だちとのゴハン会でリスペクトされること必至です!

step

1

ワインリストをチェック

最後まで目を通す! 選んだフリしてなにげに「ボルドーの赤」



ボルドーしか知らないからといって、いきなりそこを開くのはNG。まずはじっくり最後まで見て、時には軽く頷いて「ワイン通」をアピール。そしてボルドーのページで、予算に見合ったオーダーへ。ワイン名を指で示するのがスマートです。

ゼロ・サン・ゴーが「ボルドーの赤」の当たり年!

ワイン名に添えられた年号は、生産年を示します。その中でもブドウの当たり年のワインは「グレート・ヴィンテージ」と呼ばれる憧れの一本。とりあえず、五ツ星の'00、'03、'05の3年分をしっかりと覚えておきましょう。

2005 ★★★★★	2001 ★★★★★
2004 ★★★★★	2000 ★★★★★
2003 ★★★★★	1999 ★★★★★
2002 ★★★★★	1998 ★★★★★



シャトー・ボーモン 2005

ボルドーらしい赤でリッチに家飲み

エレガントでバランスのよい、オー・メドックの典型的なワイン。ボディは端正で筋肉質。豊かな果実味の中にタンニンが溶け込む。焼き肉と相性◎。CS62%、MR30%、CF5%、他。¥3360 ②



シャトー・ブルボン・ラ・シャペル 2005

マイルドなカベルネでまったり飲み

シャトー・カステラの弟分にあたるセカンドワインで、メドックらしい渋みとスパイシーな香りが特徴。全体的なトーンはマイルドで、戻りガツオのタタキに。CS70%、MR25%、CF5%。¥2625 ⑧



シャトー・ル・グラン・ヴェルデュ・グラン・レゼルヴ 2003

豊かなメルロで贅沢気分

腕利きコンサルタントによるシャトーの特別醸造品。溢れんばかりの果実味に加え、ボディの豊かさとキメ細かなタンニンが感じられる。香ばしいオークの香りも調和。MR90%、CS10%。¥3465 ③



ムートン・カデ・ルージュ 2005

気軽に飲みたい柔らかな赤

格付け1級シャトーを所有する、パロン・フィリップ・ド・ロスシルド社の末っ子ワイン。スムーズで柔らかな飲み心地が印象的。入手しやすい点も◎。MR65%、CS20%、CF15%。¥2002 ④

ワインジャーナリスト柳 忠之さんがオススメ

「家飲みならバリューボルドーが狙い目です」

「レストランでは有名シャトーものに目が向きがちですが、家飲みならバリューボルドー (<http://www.bordeaux.com>) が最適。これは、日本で流通する3500円以下のボルドーの中で、とくに優良と認められた100銘柄。ヴィンテージにこだわる必要がない点も家飲み向きですね」



● 柳 忠之

ワインジャーナリスト。ワイン専門誌を経てフリーに。近著に「名ソムリエのおうちワイン」(朝日新聞社)がある。「今の季節は濃いめのロゼのボルドー・クレールがおいしいですよ」

オザミワールド代表 丸山宏人さんがアドバイス

「好みの傾向を伝えるのが、本当の“おまかせ上手”です」

「お気に入りの銘柄をピンポイントで指定しても、それがお店にあることのほうが稀ですから、ワインを注文する際には、好みの傾向を伝えるのがいいでしょう。その情報をもとに、ソムリエが料理に合ったベストな一本をチョイスしますから。そういう意味でも、ボルドーの赤の傾向を覚えると、どんなお店でも通用するからオススメなんです」



丸ビルの35Fにあるレストランでは、ボルドーの赤とフレンチをバリューに楽しめます。



● 丸山宏人  
食とワインをテーマとするオザミワールドの経営者&ソムリエ。今回は、モデルとしても活躍してくれました。

オザミトーキョー  
東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸ビル 35F  
☎ 03-5220-4011  
<http://www.ozamis.com/tokyo/index.html>



## スマートに振る舞えと ボルドーの赤はもっとおいしい!

ソムリエとの会話も上手にこなして、いよいよ楽しい食事がスタート♪でも油断は厳禁です。最低限のマナーが守れないとお勉強が台無しに。実はワインの知識よりもスマートなマナーのほうが重要だったりして?



(NG例) 注いでもらうときはおまかせ女でOK!

ワインを注がれる際は、グラスをテーブルに置いて、“されるがまま”が正解。ビールのようにグラスを持ち上げるのはNGです! ワインの注ぎ足しは、基本的にソムリエの仕事だから、これも“されるがまま”が正解。カジュアルな店なら自分で注いでもOKです。

香りを味わいながら、ペース配分を考える!

悪酔い防止にもなるので、グラスを回して芳しい香りだけを味わうのもスマートなワインの楽しみ。でもグラスは内側(右利きなら反時計回り)に回すのがマナー。万が一ワインをこぼしてしまっても、自分に飛んでくるので、相手にかける相相は避けられますよ。



飲み口を Keep すれば女っぷりがグッと上がる!

グラスの飲み口が口紅まみれなのは問題外。でも毎回拭きとる所作もやっぱりせわしなくてスマートとは言えません。口紅で汚れる範囲を最小限にするため、同じ場所で飲み続けるのが正解。汚れも目立ちません。かなり目立ってきたら、指でさっと拭きましょう。

CAUTION!

「これ、ゴミ?」なんて言ったら失笑モノ!  
“オリ”は自然派の証です

澱(オリ)は熟成過程にできるワイン成分の結晶。高級ワインや有機無農薬農法のブドウで作ったワインほど多く見られます。飲んでも問題ないですが、気になるようならソムリエに頼んで、デカンタにワインを移してもらいましょう。

step

3

ドキドキのテイスティング

「ボルドーの赤」でチェック  
すべきは味より香り!

テイスティングでは香りを確認するのが目的なので、飲まなくてもOK。むしろ気を付けるのはカビ臭。香りを嗅ぎ、違和感があれば「カビ臭くありませんか?」と小声で聞きましょう。ちなみに味が好みじゃないからとNGを出しても、料金はしっかりチャージされますよ。



step

4

ワンランク上の褒め方

おいしい「ボルドーの赤」を  
ただ「おいしい!」と言わな

悩んで選んだワインだから、「おいしい〜♪」だけではもったいない! 気の利いたコメントを言ってみたいものです。そこでソムリエの心に響く褒め言葉を覚えておきましょう。ブドウがブレンドされるボルドーの赤は、「バランスがいいですね」がオールマイティな褒め言葉。笑顔と一緒に効果倍増です!



- ①リクエスト通りなら ……………「バランスがいいですね」
- ②しっかりした印象なら ……………「リッチですね」
- ③サッパリで飲みやすいなら ……「やさしいですね」

+

「こういうの好きです♥」

覚えてたのボルドーの赤  
知識自慢もほどほどに

覚えるのが簡単なボルドーの赤。でも覚えてたの知識をいきなり100%使うとホロが出るのでほどほどに。やっぱり大切なのは楽しく飲むこと。知識よりスマートな所作のほうが重要です。