

# ワイン課通信 6月初旬号

## ロワール地方の基本

まずは・・・東西 1,020 km に渡るロワール地方を 4 つに分解

ロワール Map



ペイ・ナンテ

*Pays Nantais*

ロワール河 下流域  
海洋性気候  
片岩質土壌

アンジュ & ソーミュール

*Anjou Saumur*

ロワール河 中流域  
準海洋性気候  
片岩質 + 石灰質土壌

トゥーレーヌ

*Touraine*

ロワール河 中流域  
中間型気候  
珪土質 + 石灰粘土質土壌

中央フランス

*Centre Nivernais*

ロワール河 上流域  
大陸性気候  
石灰粘土質土壌

小さい

1日の気温差 大きい

多い

湿度・雨量

少ない

排水

土壌水はけ 保水

白のみ

白

赤

白

赤

白

赤

代表的な使用品種

ミュスカデ

シュナン・ブラン

ソーヴィニヨン・ブラン

カベルネ・フラン / カベルネ・ソーヴィニオン

ガメイ

ピノ・ノワール

# ロワール地方概要

ロワール地方は、多彩でさまざまなワインを生み出しています。その主な要因として、まずはロワール河。1000キロを超えるフランス最長の河であり、比較的温暖なこの地方の気候を作りだしているひとつの要因です。また、昔からフランスの庭園などとされ、貴族、王族の城などはこの地方にいままだ多く残っており、観光地としても栄えています。そして、さらにさまざまな表情のワインを作り出しているのは、ロワール河が堆積した、もしくは古い地層が隆起してできたモザイク状の土壌が、しいてはそこで栽培される葡萄品種の多様性、味わいの多様性につながってきているのだと思います。



比較的北の産地なので、とても寒い印象ですが、実は暖かく(夏は、猛暑にはならない。冬は寒すぎない)ちょっと地図上の印象とは違います。ロワール地方では、白・ロゼワインの生産が多く、白55%、ロゼ14%、赤24%、泡7%という生産比率です。また、白ワインのAOCワインを最も多く産出している地方です。

ロワール地方は、基本的に4つの地区に分類されます。(1ページ目の図参照)今日は、この4つの地区で生産されている

葡萄の品種。そして、その味わいの個性をブラインドテイastingを通して、感じとっていただけたと思います。

**”テイastingを通してロワール地方の全容を理解する”**

今回は、そういった趣旨で会を進めていきました。

では、まずロワール地方の4つの地区の分類。1ページ目の番号にも適応しています。

**Pays Nantais** ペイ ナンテ地区

**Anjou & Saumur** アンジュ ソーミュール地区

**Touraine** トゥーレーヌ地区

**Centre Nivernais** サントル ニヴェルネ地区

しばしば、5地区に分けられることもあり、その場合多少構成が変わってきます。

1ページ目の図を見ていただいてもお分かりのとおり、地区ごとに気候・土壌栽培されている葡萄品種など異なった表情をしています。

**Pays Nantais** ペイ ナンテ地区

ロワールの河口からわずか50キロほどのナント市を中心に広がる栽培地。ワインは、白がほとんど。大西洋の影響を受けた海洋性気候。土壌は、片岩、花崗岩、沖積岩など。AOCは4つのみ。Melon de Bourgogne ムロンド ブルゴーニュ種のみ。

**AOC** Muscadet  
Muscadet de Sevre et Maine  
Muscadet Coteaux de la Loire  
Muscadet Cotes de Grandlieu



**ミュスカデ = ムロン・ド・ブルゴーニュ (Melon de Bourgogne)** は、ペイナンテ地区で栽培される白ワイン用の品種で、1709年の寒波でこの地域のブドウが全滅したことから、フランスのロワール川沿いの地域耐寒性が高いブルゴーニュ原産のこの品種が導入されたとされる。他の地域では殆ど栽培されず、イギリスの女性ワイン評論家のジャンシス・ロビンソンはこの品種について、「その主な特性は、殆ど特性が無いことであると言える」とも書いている。これから造られることで知られる「ミュスカデ」(Muscadet)と呼ばれるワインは、軽くて爽やかなのが身上であり、品種特性を補うべく Sur-Lie「シュル・リ」<sup>1</sup>と呼ばれる特別な手法が用いられることも多く、これに由来する微炭酸も感じられる場合がある。この品種自体も「ミュスカデ」と呼ばれるがアルザス地方の「ミュスカ」種、ボルドーのミュスカデル種とは別種である。元は、かつての領主オランダ人の蒸留酒用として普及。

1 さわやかなワインを造るため、また旨みと新鮮さを残すための手法。収穫の翌年3月まで滓を残した状態で保存しなければならない。

## Anjou & Saumur アンジュ ソーミュール地区

アンジュ地区はAngers アンジェ市を中心地に、河の流域沿いにアンジュの栽培地域。気候は温暖な冬、快適な夏。海洋性気候で気温の変化が少なく、日照に恵まれている。土壌は、石灰質、片岩質が多く、ワインはスパークリング・白、赤、ロゼ、甘口まで多様性に富んでいる。

ソーミュール地区は、ソーミュール市を中心にアンジェ市より上流40\*<sub>0</sub>に位置する。気候は、丘陵が西風を遮り、豊かな四季をもたらすとともに、ロワール河とその支流がマイクロクリマを生み出す。有名な白亜の石灰質の土壌は、Tuffeau テュフォー と呼ばれ、カーヴや建築に利用されてきた。アンジュ地区同様さまざまな種類のワインが産出される。

### 有名なAOC

Anjou  
Rose d'Anjou  
Saumur  
Saumur Champigny  
Coteaux de Layon  
Quarts de Chaume  
Bonnezeaux  
Savenieres  
など

### 主要な葡萄品種

<b>赤</b>	<b>白</b>
カベルネ・フラン = ブルトン	シュナン ブラン
カベルネ・ソーヴィニオン	= ピノー ド ラ ロワール
ガメイ	ソーヴィニオンブラン
ピノー ドーニス	シャルドネ
グロロー	
コー = マルベック	



**シュナン・ブラン(Chenin Blanc)**は、主にフランスのロワール地方で有名な白ワイン用品種。貴腐化する事でも知られる。この品種からはテーブルワイン、スパークリングワイン、泡・辛口・甘口色々なスタイルのワインが生産される。南アフリカでは重要な品種。別名 Pineau de la Loire ピノー ド ラ ロワール 845年にアンジュー地区のグランフィユ修道院によって最初の記述がされた。1445年にモン・シュナンにあるコルムリー修道院のドニ・プリコネによってトゥーレーヌに植えられた。樹勢が強く、晩熟。多収量では個性が弱く、収量制限で本領発揮。テロワールをよく表現するようになる。酸も強く、MLFを行わない場合も多い。香りは、りんご系からよく熟すと、蜂蜜、菩提樹の花や白い花、さらに熟すとアプリコットジャムのような濃厚な香りを放つ。香りの多様性も豊富な品種。造り方、熟度、テロワールによってまったく異なった表情を見せる、ロワールの代表選手！



**カベルネ・フラン(Cabernet Franc)**は、フランスの赤ワイン用ぶどう品種である。世界的に最も人気のある赤ワイン用ぶどう品種カベルネ・ソーヴィニオンの交配親として知られている。ボルドー地方では、カベルネ・ソーヴィニオンに比べ、それほど排水のよくないところでも育つため、ドルドーニュ川右岸の、サンテミリオンやフロンサック地区などで比較的多く見られている。ジロンド川左岸のメドックでは、ほんの数パーセント作られているだけである。フランス国内で、最も多く作られているのは、ロワール地方で、シノン、ソーミュール、ブルグイユなどの赤ワインは、この品種を主体にして作られている。カベルネ・ソーヴィニオンによく似たブルーベリーのような香りと、ほどよい渋み、

未熟だとヴェジタルな香り。豊かな酸味を持っているが、カベルネ・ソーヴィニオンに比べると全体的に穏やかなワインが多いAOCワインでは安価なものの一つで、心地よい薄甘口の味わいと、サーモンピンクの色合いが美しいアンジュー・ロゼやカベルネ・ダンジューも、この品種を中心に作られている。ロワールには、12世紀ごろもたらされた。最初はサン・ニコラ・ド ブルグイユの僧院長 ブルトンという人が植えたので別名をBreton ブルトンと呼ぶという説もある。ソーヴィニオンより1週間ほど早熟。ソーヴィニオンより樹勢が強く、病気に強い

今回のワイン会ですが、最初のテイastingは、3種類ブラインドで行いました。

Muscadet Sevre et Maine'07/Foliette  
Saumur Blanc'09/Guiberteau  
Tete de Gondole'08/Chahut et Prodiges

のワインについては、結構すぐにミスカデとわかった方も多かったようです。ニュートラルな色、レモン・柑橘系の爽やかな香りに、シュールリーから来る仄かなイースト香。酸味の切れ味も特徴的だったと思います。

のワインは、かなり難しかったようです。ただ、そう言われてみればという方が多かったのではないのでしょうか？白い花の香りに、少し蜂蜜のような香りも、アグレッシブな酸も特徴的。ただ、日ごろ接しているシュナンとは、あまりにも異なっているの、これをシュナンと答えた方は少なかったように思います。

は、逆にシュナンと答えた方、または生産者の名前をずばり書いていた方も多く、のワインの結果とは、まったく逆の展開。

お料理は、トゥーレーヌ風のサラダ。

シェブルチーズを温めて、のせたサラダ。ハチミツを加えたヴィネグレットで合わせました。相性は、やはり と合うという声が圧倒的で、トゥーレーヌ地方の のワインと土地の料理と土地のワインの相性を改めて確認できました。また、ねらいとしてペイナンテ地区のワインの個性。シュナンの味わいの幅の広さを感じ取ってほしかったので、その点においてはますますいい勉強ができたと思います。

2番目のテイastingは、これもブラインドで3種。

Sauvigneron'08/Chahut et Prodiges  
Sancerre'09/Domaine du Nozay  
Pouilly Fume'09/Alexandre Bain

2番目のテイastingでは、1番目のテイastingで感じていただいた、シュナンの多様性にプラス、ソーヴィニヨンの多様性も感じ取っていただきたくこのようなラインナップとなりました。さらに深いところでは、自然派的醸造におけるテロワールの表現。私個人的には、実は のワインなどは、プイ・フュメらしさが内面には感じられるのですが、表面上の個性が強く、それにあまりにも覆い隠されてしまっている部分を感じてほしいというのも若干のねらいでした。

結果として皆さんのテイastingシートを見てみると、随分品種を迷っているように感じました。あっている人も少なかったと思います。

3種ともソーヴィニヨンではないだろうという先入感もあったかもしれません。特に、面白いことに一番ソーヴィニヨンらしいと感じる のワインでさえ、合っていた方は少なかったと思います。

お料理は、こちらもロワール地方の伝統料理で”クネル”を作っていました。今回は、スズキのクネルにオゼイユ風味のヴァンプランソースで。

のワインは、少し力負けをしていたようですが、全体的に相性のよい組み合わせであったという声が多かったと思います。

では、ロワールの概要をもう少し…。

## Touraine トゥーレーヌ地区

トゥール市を中心に葡萄畑が広がっている。海洋性気候・大陸性気候どちらの影響も受けた独自の気候条件に恵まれ中世の古城もここ周辺に多く『フランスの庭園』などと呼ばれるのはまさにここ。

ここでもロワール河とその支流が織り成すマイクロ気候が大変多様なワインの産出を可能にしている。

百年戦争の舞台となったのも、この地域。有名なジャンヌ・ダルクも一時シノン城を砦とした。

また、今や比較的安価なロワールワインのイメージだがこのころは、王家の谷のワインとして、アンリ4世も葡萄畑をこの地域に持ち、自身のワインを珍重していたそうだ。

### 有名なAOC

シュベルニー  
クール シュベルニー  
トゥーレーヌ  
ブルグイユ  
サン・ニコラ ド ブルグイユ  
モンルイ  
シノン  
ヴァーヴレー  
ジャニエール  
など

### 主要な葡萄品種

**赤**  
カベルネ・フラン = プルトン  
カベルネ・ソーヴィニオン  
ガメイ  
ピノー ドーニス  
グロロー  
コー = マルベック  
ピノ ノワール

**白**  
シュナン ブラン  
= ピノー ドラ ロワール  
ソーヴィニオンブラン  
シャルドネ  
ムニユ ピノ  
ロモランタン

## Centre Nivernais サントル ニヴェルネ地区

ロワール河の上流。まさにフランスの中央部に位置するこの地域。中央フランス地区とも呼ばれる。

かつてのフランス王国の古都、ブルジュエ市を囲むように丘陵地に畑が広がっている。大陸性気候になり、気温の変化は激しい。

土壌は、石灰質が多く少量の粘土が混じることが多い。ブルゴーニュシャブリ地区同様のキンメリジアン岩盤や

火打石のシレックス土壌などが見られる稀有な地区でもある。産出するワインは圧倒的に白ワイン。少しのロゼ・赤がある。

### 有名なAOC

プイイ フュメ  
= ブラン フュメ ド プイイ  
サンセール  
メストゥ サロン  
カンシー  
ルイイ

### 主要な葡萄品種

**赤**  
ピノ ノワール

**白**  
ソーヴィニオンブラン  
シャスラ

### Sauvignon Blanc ソーヴィニオン ブラン = Fume Blanc フュメ ブラン

葉は比較的小さく厚めで円形で、5片葉で切れ込みは深く、縁がギザギザしている。

房も小さく円錐台状。果粒もまた小さく、卵型で完熟すると黄金色となる。

皮は厚く、果肉は柔らかい。食べるとマスカットを思わせる特徴的な風味がある。

ワインは、アグレッシブな香り立ち、爽やかな香味、メトキシピラジンという

香気成分による特有の青草のような、ハーブやグースベリー

カシスの芽のようなアロマ、時にはムスク(Musk)や雄猫(トムキャット)の匂い、

(猫のおしっこ)、また時に火打ち石のような香りを持つ。

1600年前後、ロワールのヴァンドーム(Vendome)にある

プレパトゥール(Clos du Prepateur)畑で収穫されたソーヴィニオン

の白ワインはブルボン王朝の始祖“アンリ4世の酒”と呼ばれ

もてはやされた。また、1736年に、グラヴでこの品種が栽培されていた

記録があるが実際のところは不明である。

ロワール地方ではこの品種単独でワインを造る。上流のサンセール(Sancerre)

プーイイ・フュメ(Pouilly Fume)が著名で、石灰層に珪藻土(火打ち石)混じりの

土壌から特有のフュメ(煙臭)香があらわれる。

ロワールでは石灰層、その他の地方では、小石混じりや砂質のローム層が好まれる。





ピノ・ノワール (Pinot Noir) は、フランスのブルゴーニュ地方を原産とする世界的な品種で紫色を帯びた青色の果皮を持つ。冷涼な気候を好み、特に温暖な気候では色やフレーバーが安定しないので栽培は難しい。イタリアでは「ピノ・ネロ」(Pinot Nero)、ドイツでは「シュペートブルグンダー」(Spätburgunder)の名がある。遺伝子的に不安定で変異種が少なくない。この中には、緑みを帯びた黄色の果皮を持つピノ・ブラン (Pinot Blanc)や褐色のピノ・グリ(Pinot Gris)などがあり、時には同じ樹に異なった色の果実がなるともいわれている。フランス以外では最近ニュージーランドでの栽培が盛んで、日本でも北海道など寒冷地を中心に栽培される。ワインはライトボディで、弱めの渋味、繊細かつ複雑なアロマとフレーバーや強い酸味が特徴である。シャンパンのような高級スパークリングワインにも欠かせない品種である。ロワールでは、脇役のイメージだが、サンセール赤には目を見張るものがある。ただし、最良の区画がソーヴィニヨンに与えられているため、それが真価なのかどうかは疑問符が打たれる。香りは、軽やかな赤系果実を中心に、爽快なハーブの香りや時にスパイシーな香りも。色は淡く、渋みも少なめ。酸は豊かなワインがやはり多いようだ。

ワイン会最後のテイastingは、赤ワインをブラインドで2種。

Chinon V.V.'06/Philippe Alliet  
Sancerre "Raudonas"'06/Sbastien Riffault

非常にわかりやすいワインだと思ったのですが、ブラインドとは面白いものでなかなかあたっている人がいなかったのが驚きでした。

は、フランらしいきめ細かいタンニン。カシスの香りに仄かな樽香。色合いもやや濃くまさにフラン。ただ、よくあるヴェジタルな香りがなかったことが、フランと断定できない要因でしょうか？ いい生産者のものは、得てしてヴェジタルな香りはしないのです。

は、さらに柔らかい果実香。伸びやかな酸。ミネラルのイメージ。素晴らしい余韻。でかなり好印象のピノノワール。

お料理は、それぞれにどのようにしたら相性が良いのか確かめていただく意味でシャラン産鴨胸肉をロースト。には、やや濃厚なソースを。

には、塩でシンプルに合わせていただきました。ロワールの地鴨、シャラン鴨との相性はやはり申し分なく楽しんでいただけたいと思います。ワインの質に合わせて、食べ方のヴァリエーションを再確認しました。

ここまでが、今回勉強した内容です。本当にさまざまな、風土・ワインが備わっているロワール地方。そのそれぞれの個性に、例えばワインを造る人の個性も加わってくれば、それは、それは覚えきれないほどのヴァリエーションが・・・。

オザミワールで扱うワインの中には、そういった造り手の個性がにじみ出ているワインもたくさんあります。

そして、世の中にも今回勉強した基本とは、逸脱したワインも多くあります。

柔軟にそれぞれを、それぞれの本質を受け止めること。基本は大事にしながらも、常に柔軟かく固定観念は捨てること。今日勉強したことをベースにそのヴァリエーションを感じ取っていけば、きっとロワール地方の魅力にまた一歩引きつけられて行く事だと思います。