

ワイン課通信 10月号

いまや晩秋の風物詩になっているのが、11月の第三木曜日に解禁されるボージョレヌーボー。今回のワイン課通信では、一足早いですが、ボージョレについてご紹介させていただきたいと思います。

ブルゴーニュ地方の一番南に位置するボージョレは、森が多く起伏にとんだ地形をしており、フランスでも屈指の景勝地である。

あまりに有名なボージョレヌーボーは、今でこそ世界に名をとどろかせているが、実は地方都市リヨン地酒にすぎなかった。

ボージョレ Beaujolais

最低アルコール度数:10度

軽い飲み口でフルーティーなワイン。畑の面積も広く、生産量も多い。一部は毎年11月にボージョレヌーボーとして販売される。

ボージョレ・シュペリユール Beaujolais superieur

最低アルコール度数:10.5度

ボージョレよりも少し格上になる。

ボージョレ・ヴィラージュ Beaujolais Villages

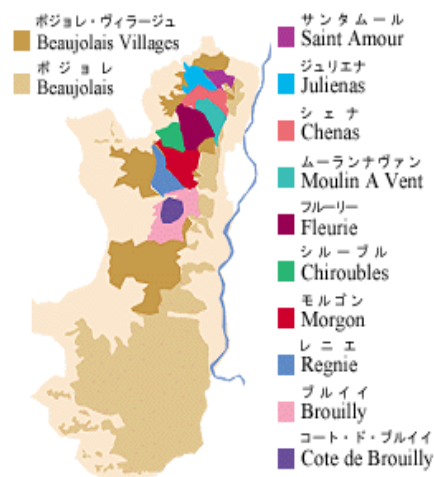
最低アルコール度数:10.5度

ボージョレよりも濃く、芳醇なワイン。一部はボージョレヌーボーとして販売される。

クリュ・デュ・ボージョレ Crus du Beaujolais

最低アルコール度数:11度

10に村で造られているワイン。村ごとに個性が異なる。数年の熟成を経て味わいが増すことがある。



Saint-Amour (サン・タムール)

「愛の聖人」を意味するが、<Crus-Beaujolais>の中では一番北に位置し、サン・ヴェラン、マコネに続いている。畑は標高250~470mに位置する。土壌は花崗岩質に粘土珪土質が混じり、小石が多い。赤と白の畑があるが、白はサン・ヴェランになる。生産量は下から2番目

Julienas (ジュリエナ)

この名称は、ユリウス・カエサルの名に由来する。サン・タムールの西側で、サン・ヴェランと地続き、背後に山がせまり、サン・タムールより高く、畑の斜面が厳しい。標高230~430mの南斜面に畑は位置し、痩せて乾いた花崗岩・片岩質土壌。

Moulin-a-Vent (ムーラン・ナ・ヴァン)

<ムーラン・ナ・ヴァン>は村の名前ではない。トラン村近くの丘に有名な風車があつて、1930年歴史的建造物に認定され、「ボージョレーの領主」と呼ばれ、シンボルになっている。その風車から取った愛称である。

<Crus-Beaujolais>の代表格でボージョレーの牽引車的存在。

標高230~390mに畑があつて、もろい花崗岩土壌。薔薇の香り、色が濃く、骨格と肉付きのいい充実したワイン。

Chenas (シエナ)

<Crus-Beaujolais>の中で一番小さい産地。村の名前は、はるか昔、この地が広大な樫(Chenes)の森で覆われていたと言う伝説に由来する。畑の標高は、250~400m。土壌は花崗岩質。

西の斜面から生まれるワインは、隣接するAC・ムーラン・ナ・ヴェンやジュリエナに似て長熟。

ソーヌ河に向かう傾斜地のワインは柔らかく若飲みタイプ。

Fleurie (フルーリ)

ムーラン・ナヴァンの南西部で、全体的になだらかに東に向かって下る丘陵の斜面に畑がある。土壌は大きな結晶の花崗岩質土壌。フルーリとは「咲き誇る花」の意で、古代ローマ軍の兵士が名付けた。畑に囲まれた丘の頂上には、聖マリア教会が建っている。ムーラン・ナヴァンを王様とすれば、フルーリは女王で、名前の通り華やかで優美。葡萄栽培面積は、AC・ブルイイ、モルゴンに次いで3番目に大きい。

Chiroubles (シルーブル)

畑はフルーリとモルゴンに挟まれた西側の奥手の山側にあり、<Crus-Beaujolais>の中では一番標高が高い。高い標高の畑のなせる業か、<Crus-Beaujolais>の中では一番軽やか。濃厚さや力強さこそ欠けるが、早飲みできるすっきりしたワインは「ボジョレーのシンデレラ」などと言う人もいて、フランスでの人気は高い。エレガントで優しく女性的。

Morgon (モルゴン)

モルゴンは、<Crus-Beaujolais>の中では、力強く厚みがあって、その肉付きの良さを特徴としている。全体としては花崗岩土壌だが、中央部から北西部にかけては特有の片岩質を含んだ傾斜の強い畑が多い。生産量も<Brouilly>に次いで多いから、造り手の違いも少なく無いが、タンニンもしっかりしている。

Regnie (レニエ)

1988年10番目のクリュとして、<Villages>から昇格し、独自のACになったが、畑はボジョレーでは一番古く、ローマ時代からのもの。畑の土壌は砂質花崗岩系。ワインは繊細で柔らかい。このACの西の奥手にボジョレーの名前のもとになった古都<Beaujeu>の村落がある。小さいが魅力的な村。

Brouilly (ブルイイ)

<Crus-Beaujolais>の中では最も南に位置し、6ヶ村を含み、栽培面積も一番広い。<Beaujolais-Villages>も造っているが、方岩と花崗岩の混じった土壌の畑だけからブルイイを名乗れるワインを造れる。力強くボジョレーの中では男性的なワイン。

Cote de Brouilly (コート・ド・ブルイイ)

ACブルイイの中心に、丸い小高い丘(標高500m)がある。その山裾を取り囲む斜面がコート・ド・ブルイイで、別のACを名乗る。斜面の畑は花崗岩と片岩の土壌で、ワインは紫の色調の濃い、風味豊かな肉付きの良いものが多い。<Cote de Brouilly>はもっとも早くから知られたボジョレー・ワインで、高い評価を受けていた。そのことが、<Crus-Beaujolais>のアペラシオン取得に結び付いた。

フレッシュなワインは造り方も違う

一般に赤ワインというと、タンニンの渋さが思い当たる。だが、マセラシオン・カルボニック法だと、程よく色がつくわりに、渋みの少ないワインができる。この製法は、ボジョレーヌーボーならではの特殊なものである。

- 1 カルボニック** 収穫したブドウをステンレスタンクで醸造する。
ただし、ブドウは必ず破碎していないものをつかい、タンクに目いっぱい詰める。さらにタンク内に微生物の活動を防ぐ炭酸ガスを充填させる。カルボニックというフランス語の意味は炭酸ガスという意味。
- 2 マセラシオン** 炭酸ガスが充填したまま数日間置いておくと、酸化や微生物の反応ではなく、ブドウ自体の成分変化がおこる。果汁が流れだし、発酵するときも、果皮や種は発酵液に浸したままである。このことを、かもすという。かもしの時間が長いほど、色の濃い重いワインになる。マセラシオンというフランス語はかもすという意味。