

# ワイン課通信 6月号

今回のワイン課通信では、皆様ご存じかとは思いますが、2大名醸地ボルドー、特に5大シャトーについてご紹介していこうと思います。

ボルドー、ブルゴーニュは2大名醸地と呼ばれ、続くシャンパーニュ、ロワール河流域、アルザス、ローヌ河流域と、6大産地と呼ばれています。

## Bordeaux

ボルドーには全部で35のアペラシオンがあり、それぞれの土壌に向いた品種が植えられ、ワインの個性も異なる。左岸、右岸、その他の地域に分類される。

**左岸地域** は、高名なメドック地区の銘シャトーを筆頭に、まさにボルドーワインの中心となるワインが造られる地域です。総じて、赤は、バランスの取れた味わいの、骨格のしっかりとしたワインに、白は、果実味に上品な酸がのった誰もが飲みやすい辛口に仕上がります。



**メドック地区**のワインは、カベルネ・ソーヴィニオン種を主体にメルロー種、カベルネ・フラン種等とのブレンドで非常に濃い色調。味わいは総じて濃厚で複雑味がありバランスが取れていて、まさにボルドー赤ワインの典型です。特に、1855年のパリ万博の際に格付けされた61のシャトーは有名。第1級格付けの5つ（5大シャトー）と呼ばれています。

**グラヴ地区** はボルドー市街に近く、1級シャトーのシャトー・オーブリオンがある地区として有名です。その名の示す通り土壌は小石が多く(グラヴは小石の意)、同じブドウ品種を植えても、メドックとは違う個性が生まれます。

**ソーテルヌ地区** はグラヴの南に位置する、貴腐ワインで有名でこの地区のセミヨン種のブドウは、晩秋に発生する貴腐菌の作用でブドウの水分が蒸発し糖度を増します。この貴腐ブドウを搾って造られるワインは、ハチミツのような天然甘口ワインとなり極上のデザートワインとなります。

**右岸地域** は、左岸とは違いメルロー種を主体にカベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオンをブレンドし、凝縮された果実味、しなやかな口当たりを特徴としたワインを産出しています。伝統あるフランスワインの生産地域の中にあって今、最も革新的で最も注目を集めている地域のひとつとなっています。

**サンテミリオン地区** はローマ時代からのワイン造りの歴史があり、メルロー種を主体にした赤ワインの銘醸地として名高い、右岸地域で唯一の公式格付けを持つ地区です。メドックとの違い地区は狭く、密集しています。

**ポムロール地区** はボルドーで最も小さな地区ながらも、全世界で認められ極上ワイン「シャトー・ペトリュス」をはじめ、リッチで濃密なワインを生み出している銘醸地です。現在世界中で人気となっているメルローワインの故郷ともいえる地

**その他の地区** その他に、ランド・デュ・ポムロール、フロンサック、コート・ド・カスティヨン、ブル、ブライといった、マイナーながらも高品質ワインを産み出す産地があり、総じてメルローを主体にした柔らかな果実味を持った親しみやすいワインが造られています。



## シャトーが造る ワインの女王

ボルドーワインの最大の特徴は、ブレンドです。数種類の品種をブレンドし、複雑で豊かな味わいにしあげています。ボルドーでは、規模の大きな生産者が多く、醸造設備や醸造法の近代化がいち早く進められています。そのことが、ワインの品質向上や、天候に左右されにくい均質なワイン造りにおおいに寄与し、良質なワインを世界中に送り続けています。

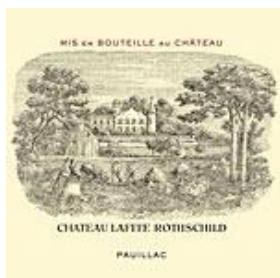
ボルドーと言えば、シャトーワインが有名です。シャトーとは城や館の意味ですが、ワイン界では、ぶどう園を持ち、ワインを醸造している生産者やぶどう園そのものを指します。ボルドーにはこのシャトーが約8000もあります。

シャトーで作られたワインのすべてがシャトーワインというわけではありません。ぶどう栽培から瓶詰めまで一貫してシャトーで造られたワインだけがシャトーとしてラベルにシャトー元詰めと表示できます。シャトーを名乗ることのできないものも多いのです。

## 5大シャトー

5大シャトーとは、ボルドー左岸、メドック、グラブ地区で格づけ1級のシャトーのことです。1855年のパリ万国博覧会において、フランスのボルドー・メドック地区の格付けで“第一級”の称号を与えられた4つのシャトーと、1973年に昇格になったシャトー・ムートン・ロスシルド、これら5つの世界トップクラス・シャトーのことを指しボルドーワインの頂点にたち、ヴィンテージによっては破格の値段で取引されます。

### Château Lafite-Rothschild シャトー・ラフィット・ロートシルト



ポイヤックの最北カリュアドの丘に位置する、ゆるぎない伝統と品質を持つ、メドック格付け第一級筆頭のシャトー。

ルイ15世の時代、王の歓心を得るためにポンパドール夫人が、ブルゴーニュの銘酒ロマネコンの畑をコンティ公に奪われた後、このラフィットを取り寄せ王家御用達にした。

1990年代になると、果汁濃縮を導入して、1998年以降は向かうところ敵なし。

現在は、パリ・ロートシルト家が所有。



178ha所有し、風積土と混じった深く細かい砂利層で、下層部は石灰質土壌。カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ フラン、プティ ヴェルドが栽培されていて、平均樹齢は約40年となる。

区画毎の特徴を生かすために、ブドウは区画毎に別々のタンクで発酵が行われる。ワインのブレンドは3月に実施される初回の滓引き後に実施される。その後、DBRの樽工房で造られたオーク樽に移され、所蔵庫で18~20ヶ月熟成。(新樽使用率は100%) 優雅で気品溢れるスタイルに力強さも加わる。

### Château Margaux シャトー・マルゴー



常にラフィットと1級筆頭の地位を争ってきた「ボルドーの宝石」ともいわれるシャトー。1855年のパリ万国博覧会の格付けの際、シャトー マルゴーはシャトー ラフィットに次ぐ第1級第2位に格付けされる。

それ以降の年は次第に評判を落とし、アメリカ企業に買収されそうになった時フランス政府が「chマルゴーを売るということは、エッフェル塔やモナリザを売るようなもの・・・。」と拒絶。したこと

現在はギリシャの財閥メンゼロプロス家が所有。

かつてはカベルネ・ソーヴィニオン75%を主体に、メルロー20%、プティ・ヴェルドとカベルネ・フラン5%を基本的なブレンドの比率とだが2000年前後からやや傾向が変わり、カベルネ・ソーヴィニオンの比率を83%から86%まで引き上げ、代わりにメルローの比率を落

年間の生産量は約35万本である。100%オークの新樽で熟成されるのが特徴。

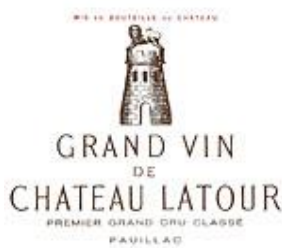
シャトー マルゴーは「ワインの女王」といわれるボルドーワインの中でも「最も女性的なワイン」と評され、「ボルドーの女王」とも呼ばれている。

可憐で優美なワインの味わい、しなやかさ、内に秘めた力強さがある。



## Château Latour

シャトー・ラトゥール



300年もの間、セギュール家が手放さなかったシャトー・ラトゥール  
現在はプランタンを所有するピノー氏がオーナー。

イングランドとフランスのあいだで百年戦争が勃発し、現在シャトー ラトゥールのある場所に  
イングランド軍の要塞が建てられた。その見張り用の塔が、シャトー ラトゥールのラベルに描かれて  
いる“La Tour(塔)”

シャトー ラトゥールでは、設備の近代化をかなり早い時期に行った。畑の拡張、セラーの増改  
ボルドーではいち早くステンレスの醸造タンクを導入。

全体で約75万本のブドウが植えられており、このうちカベルネソーヴィニオンは80%、メルローが  
カベルネフランとプティヴェルドがあわせて2%。  
水はけの良い粘土質砂礫土壌に植えられ、ぶどうがよく熟すとされる。

最も男性的で、濃密で力強い。  
ヴィンテージに関わらず非常に品質が安定しており、「オフヴィンテージがない」とさえ言われる。



## Château mouton rothschild

シャトー・ムートン・ロートシルト



格付けが行われた1855年には前オーナーが手入れを怠ったため、第2級とされたが、  
1973年に唯一、しかも第1級に格上げが認められた。  
現在はロンドン・ロスチャイルド家が所有。

海外進出でも大きな功績をあげている。カリフォルニアのオーパスワンなど。  
ピカソなどの有名画家がエチケットを手がけたことでも有名。

ブドウ畑は78ヘクタールあり、カベルネソーヴィニオン77%、メルロ12%、カベルネフラン9%、  
プティヴェルド2%の割合で植栽されている。  
濃厚な味わいと、はっきりとした樽香が特徴的。

## Château Haut-Brion

シャトー・オー・ブリオン



ボルドー最古の歴史を誇り、メドック以外で唯一例外的に格付けされたシャトー。  
現在、ルクセンブルグ王家が所有。

第1級シャトーの中で最も早熟で外向的と言われ、ときに軽いと言われることもある。  
メルローの比率がカベルネ・ソーヴィニオンより多くなるアッサンブラージュは5大シャトー  
のうちでも独特の比率。

また、シャトー オー プリオンは赤ワインだけでなくグレーヴで最上とされる複雑で芳醇な白も造っているが、白はとて少ないためにシャトーからの要請で高い品質にもかかわらず格付けを辞退している。

比較的高い温度で、短時間の発酵が行われる。長期熟成を要する伝統的な造りが特徴。品質向上のために最新技術も迷わず導入すること。5大シャトーの中で真っ先に温度コントロールできるステンレスタンクを取り入れた。



最後までお付き合いいただきありがとうございました。全店で優勝牛フェアもはじまります。優勝牛に合わせてボルドーワインをお客様に楽しんで頂けたらと思います。少しでも何かの参考になっていれば幸いです。フェア全店で盛り上げていきましょう。ありがとうございました。

パリのワイン食堂 永洞

す。  
り

と

ます。

ティ

;  
:は有名。

していた。  
としている。

し

築など