

Beaujolais Nouveau

語源

「美しい高台」を意味するボーージュ(Beaujeu)に由来。
ボーージュレ地区で夏の終わりに収穫したぶどうを、その年のうちに仕上げた新酒(Nouveau)。

毎年この時期話題に上がるボーージュレヌーヴォー。
解禁日を前にヌーヴォーの歴史と特徴を押さえ、1杯のワインの価値を上げられるようにと、テーマにしました。

歴史

1951年。フランスでは、軍隊への供給を確保するために、
ワインの出荷を12月15日まで制限すると省令が出されました。
それを受けてボーージュレ生産者協会はボーージュレの魅惑的な早飲みの味わい、その新酒を
通常よりも早く販売したいと申請を起こしました。その思いが通じ、
その年の11月13日、許可が下り

「12月15日の解禁を待たずに販売することのできるワイン」

が特定されました。

この時初めて「ボーージュレヌーヴォー」と呼ばれるワインが正式に誕生したのです。

ボーージュレヌーヴォーが世界で注目を集めはじめた頃、売り手たちは、いち早く出荷しようと競いはじめま
結果、質の悪いワインも出回ってしまい、世界に認められたボジョレーの評判を落としかねないほどでした
そこで1967年、フランス政府は、ワインの品質を下げないために解禁日を定めたのです。

それが11月11日。最初のヌーヴォー解禁日は11月11日だったのです。

(ボーージュレ地区で最も収穫の早いワインが出来あがるのがいつもだいたいこの日
さらにこの日はサン・マルタンの日という聖人の日であったため、
縁起も良いしボーージュレ・ヌーヴォーの解禁日にしよう、ということになったのです。)

ところが後に11月11日はサン・マルタンの日から無名戦士の日に変更されてしまったため

その日から一番近い別の聖人の日、サン・タルベールの日である11月15日に解禁日を移しました。

ところがフランスは安息日に働かないお国柄で、

この日が土日や祝日になると運送がストップして出荷ができなくなってしまいました。

1985年、フランス政府は安息日に重ならないように配慮し再び解禁日を定めます。

それが現在の「11月の第3木曜日午前0時」になったのです。

品種

ガメイ

房は中型で翼状果のあるものもあり、
果粒は小から中型のやや卵形で、密集している。
果皮は厚く黒い色をしており、小さな薄茶色の種を持つ。
この品種の発芽は早く、霜に対する耐性はないが、
霜の影響を受けたあとも回復力はある。



名前の由来はブルゴーニュのムルソー村のそばにあるガメイ村の領主が、
十字軍の遠征から持ち帰った時に、この名が付いたと言われています。

ガメイ種はピノワール種よりも簡単に、過剰の実を付けることができ、収量が多い品種です。

その為、一時ブルゴーニュの黄金の丘(コートドール)の優れた畑が、ガメイ種で植え尽くされ、

ガメイの樽がピノワールの樽に不正に混ぜられて売られるようになってしまいました。

1364年にブルゴーニュの領主となったフィリップ豪胆公はブルゴーニュの赤ワイン生産品種をピノワールに限定し
違反した場合には重い罰金を課したり、家畜や馬車を没収するなどしてガメイ種をこの土地から一掃しました。

追い払われたガメイ種は、より相性の良い土壌の南のボジョレー地区に適地を見つけ根付く事となりました。

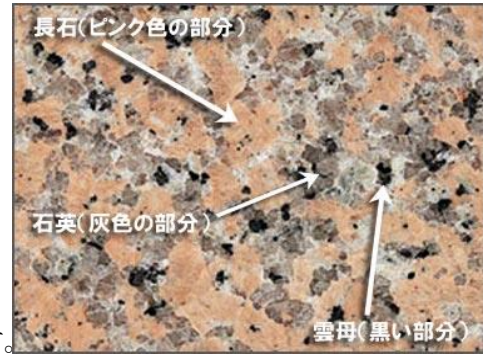
今では世界中のガメイ栽培面積の65%以上がこのボーージュレ地区だと言われます。

土壌

主は花崗岩質、石灰粘土層の土壌で、
黒ぶどう「ガメイ種」との相性が非常に良い土地です。
(粘土質土壌では収量過多になってしまうため、あまり適さない。)

花崗岩

深成岩の1種で、**粘り気の強いマグマが**、
地下深くで、**ゆっくりと冷え固まったもの**です
石英・長石・雲母などを主成分とする大陸地殻の代表的な岩石です。



特異な醸造方法

マセラシオン・カルボニック

(炭酸ガス浸潤法)

通常は収穫したぶどうを破砕してから発酵させますが、
マセラシオン・カルボニック法では、「**ぶどうの房**」を破砕せず、
縦型の大きなステンレスタンクに**上から**どんどん入れてしまいます。
タンクの下の方のぶどうは重さでつぶれ、果汁が流れ出て自然に発酵が始まります。
発酵が始まると炭酸ガスが生成されますから、次第に**タンク全体が炭酸ガスで充満**します。
その中ではつぶれていないぶどうの細胞内部で酵素の働きによってリンゴ酸が分解され、
アルコール、アミノ酸、コハク酸などが生成され、ぶどうの皮からも成分が浸出します。
この方法で造ったワインは**タンニンが少ないわりには色が濃く、渋みや苦味が通常のワインより少ない**。



リンゴ酸も分解されるので、味わいもまろやかになり、
炭酸ガスによって酸化が防止されるのでワインがフレッシュに仕上がります。
全体的にライトな感じにできあがり、独特のバナナのような香りもします。
したがって新酒の状態でも充分飲めるものになるわけです。
一般的にマセラシオン・カルボニック法は上記のように自然に発生する炭酸ガスを利用する方法と
炭酸ガスを外から注入する方法の2種類があります。
ボージョレ・ヌーボーは短時間で醸造を行わなければならないため、
後者の炭酸ガス注入法を行っていると言われていますが、
一方でボージョレの人々は前者の方法を行っていると言っています。

ちなみに…クリュ・ボージョレとは？

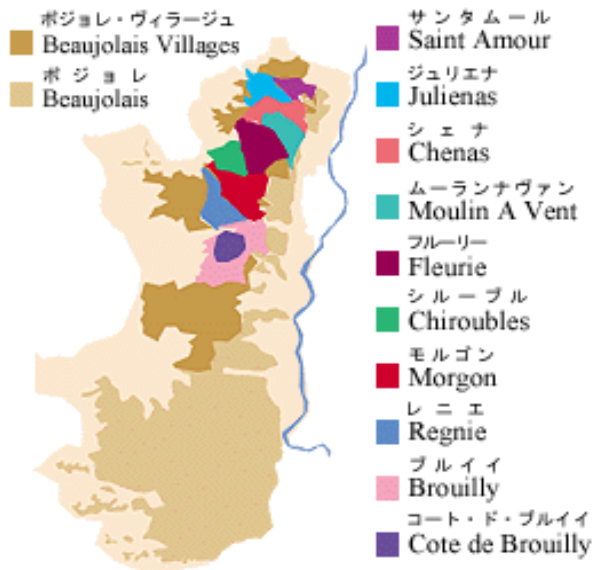
ヌーヴォーではありませんが

ボージョレ地区のうち、特に優れたワインを生産している10地区に与えられたAOCの総称。

ボージョレといえば、真っ先にヌーヴォーが思い浮かぶほど、

世界的にボージョレ・ヌーヴォーが成功を収めています。

しかしクリュ・ボージョレと呼ばれる特別な10のエリアでの**ガメイ種は、他の産地に比べて個性を発揮し、**口当たり良く柔らかなスタイルから、しっかりとタンニンを感じるこのできるしっかりとしたタイプ、熟成により力を更に発揮するタイプがあります。



サンタムール Saint Amour

<生産量> 赤 11,922hl(322ha)

クリュ・ボジョレのなかで最も北に位置し、畑の総面積は310ヘクタールで二番目に小さなクリュ。土壌は粘土と珪質岩からなる。飲み頃になるのに、若干の歳月を要す。

ジュリエナ Julienas

<生産量> 赤 14,035hl(579ha)

畑の総面積は580ヘクタール。畑は東西で土壌が異なり、西側は花崗岩、東側は堆積岩からなる。中間的なボディのアペラシオン。半分以上は生産者組合によって造られる。

ムーランナヴァン Moulin A Vent

<生産量> 赤 25,693hl(644ha)

畑の総面積は660ヘクタール。マグネシウムを多く含む花崗岩土壌。長命で熟成のきくワインを生む。最もコクがあるといわれる。

シルーブル Chiroubles

<生産量> 赤 16,089hl(350ha)

畑の総面積は350ヘクタール。土壌は花崗岩と斑岩からなる。ボジョレの他地区よりも冷涼な気候の為収穫はやや遅れて開始される。この中では早飲みタイプ。

レニエ Regnie

<生産量> 赤 15,438hl(369ha)

畑の総面積は400ヘクタール。土壌は砂状の花崗岩からなる。1988年に昇格した新しいクリュ。寿命は短い(1~5年)。

コート・ド・ブルイイ Cote de Brouilly

<生産量> 赤 14,969hl(316ha)

畑の総面積は320ヘクタールと最大。土壌は花崗岩と安山岩からなる。ブルイイよりコクがあり、格上の存在。

シェナ Chenas

<生産量> 赤 7,593hl(242ha)

畑の総面積は250ヘクタール、最小のクリュ。土壌は花崗岩まじりの砂。柔らかく若飲みタイプ。

フルーリー Fleurie

<生産量> 赤 33,212hl(862ha)

畑の総面積は860ヘクタール。土壌は花崗岩のまじりの砂。華やかで優美、女王と言われる。

モルゴン Morgon

<生産量> 赤 46,966hl(1,108ha)

畑の総面積は1100ヘクタール。土壌は片岩と崩れた花崗岩からなる。長熟タイプで、肉付きが良く濃厚。最高のテロワールを有すると評される。4~5年は寝かせる必要のある熟成タイプが多い。

ブルイイ Brouilly

<生産量> 赤 59,794hl(1,300ha)

畑の総面積は1300ヘクタールと最大。土壌は花崗岩と沖積砂からなる。

ワインが通常よりも身近に感じられる時期です。自分の言葉に深み・重みを持たせてより、お客様に安心して楽しんでいただける環境を作る。そのきっかけになればと思います。