

10月 ワイン課通信

お疲れ様です。今回のワイン課通信は「9月 PDS会」についてです。

9月のPDS会のテーマはボルドーで行いました

フランスのみならず、世界的にも優れたワイン産地である「ボルドー地方」の基礎的な部分を少しでも学べる機会になればと思い、行わせて頂きました。



ボルドーとは？ アペラシオン・テロワール



ボルドーはフランス南西部に位置する都市。

穏やかな海洋性気候で大西洋からの影響を受けている。

冬は涼しく、夏は暑くなり、日照時間が長い点も

ブドウ栽培に適した地域の要因の1つになっています。

「なぜボルドーワインが有名になったのか？」

それは歴史的に、古くから港町として栄えたからです。

川、海沿いに面したボルドーはワインを輸送するにも適していました。

また、1152年に当時ボルドーを支配していた

アキテーヌ公国の侯爵夫人が、のちのヘンリー2世となる

アンリ・プランタジュネと結婚したことで、

イギリスという巨大なマーケットに

供給されたことが大きな要因とされています。

300年もの間
イギリス領に

ボルドーのアペラシオンはジロンド河から二股に

分かれた**ガロンヌ河**と**トルドー・ニュウ河**の

流域に沿って発展しています。

メドック地区、**グラヴ地区**、**ソーテルヌ地区**、

右岸(リブルヌ、ブールブライエ)地区、

アントル・ドゥ・メール地区に大きく分かれ、

それぞれ土壌やスタイルが異なります。

メドック地区

主な土壌: 砂利質土壌、粘土質

主要品種: カベルネ・ソーヴィニオン

ソーヴィニオン・ブラン

アペラシオン

メドック、オーメドック

サンテステフ、ポイヤック、サンジュリアン

ムーリス、リストラック、マルゴーなど

右岸(リブルヌ、ブールブライエ)地区

主な土壌: 粘土質、粘土石灰質土壌

主要品種: メルロー

ソーヴィニオン・ブラン

アペラシオン

フロンサック、ポムロール、サンテミリオン

コート・ド・カステイオン、コート・ド・フラン

コート・ド・ブールなど

グラヴ・ソーテルヌ地区

主な土壌: 砂利質土壌

主要品種: カベルネ・ソーヴィニオン

ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン

アペラシオン

ペサック・レオニャン、グラヴ

ソーテルヌ、バルザック、セロンなど

アントル・ドゥ・メール地区

主な土壌: 粘土石灰質土壌

主要品種: ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン

アペラシオン

グラヴ・ド・ヴェイル、ルピアック

サン・クロワ・デュ・モン、サント・フォワなど

ボルドーの主要品種



Cabernet Sauvignon (カベルネ・ソーヴィニオン)

世界で最も栽培されている黒ブドウ品種。カベルネ・フランとソーヴィニオン・ブランの自然交配したものと言われています。小粒で果皮の厚い実を結び、骨格のしっかりしたワインになります。乾いた土壌と温暖な気候を好み、メルロー種とのブレンドにより最適な味わいが得られる品種です。引き締まったタンニンが特徴で長期熟成によって複雑なアロマを醸します。



Merlot (メルロ)

ボルドー原産の品種。小鳥のつぐみ(フランス語でメルル)がまっさきについばむことからメルロという名前がついたとされています。生育が早い反面、熟期には急激に酸が減る為、涼しい気候が生育しやすいとされます。冷たい粘土質の土壌を好み、ボルドーでは条件に合った右岸(サンテミリオン、ポムロール)で主要品種として栽培されています。左岸においては、そのアロマやまろやかながら存在感のあるタンニンからカベルネ・ソーヴィニオンを引き立てるブレンド品種として使われています。



Cabernet Franc (カベルネ・フラン)

カベルネ・ソーヴィニオンの原種と言われ、この品種の8割はフランスで栽培されています。重厚かつ早熟なタイプだが、熟成にも適しており、木苺やサクランボ、甘草を思わせるアロマしなやかなタンニンが特徴の品種です。フランスではロワールのシノンなどがカベルネ・フラン単一の象徴的と言える産地で、ボルドーおよびその他のフランス南西部においては、ブレンドされる品種として欠かすことのできない品種の一つです。



Sauvignon Blanc (ソーヴィニオン・ブラン)

強いアロマ(かんきつ類、スイセン、つげの木など)とはつらつとした豊かな味わいのバランスが特徴的な品種です。上質な石灰質(サンセールなど)の土壌でよく育ちますが、幅広い適応能力をもち、世界各地で広く栽培されています。ソーテルヌやバルザックではセミヨンとブレンドされ極甘口ワインに仕上げられますが基本的には辛口のワインを生み出しています。



Semillon (セミヨン)

ボルドーの代表的な白ワイン用の品種で生産性の高さが特徴です。この葡萄によって造られるワインは、糖度が高くアルコール分が強くなりやすいのが特徴です。若いうちは色や香りが薄いですが、樽との相性も良く、熟成により深い色合いと豊かな香りが得られます。また貴腐に対する反応が良く、ソーテルヌなど貴腐ワインの主要品種として知られています。一般に単独で使用する事は少なく、ソーヴィニオン・ブランなどとブレンドされることが多い品種です。



Muscadelle (ミュスカデル)

ドイツやフランスのアルザスで多く栽培される品種です。ドイツにおいては甘口に仕立てられることが多いですが、フランスでは辛口を造ります。こちらの品種も単独で使用する事はほとんどなく、ソーヴィニオン・ブランやセミヨンとブレンドされる事でデリケートな果実香やペトロールと呼ばれる独特のブーケを生み出す繊細さと華やかさを持った高貴な品種です。

今回の料理担当：上條さん(オザミデヴァン本店)

1er ~イカのムース~

海老を加えたイカのムースと生イカと軽くポシェしたイカを肝のドレッシングでタルタルに仕上げた一品。

「ヤリイカのムースのまろやかさと肝のドレッシングとライムのアクセントが合っている」

「生イカとポシェしたイカの食感の違いが楽しめる」などいろんな観点から好評でした。

ワインとはムースのまろやかさがJean Fauxのボリューム感とあっていたなど全体的にJean Fauxとの相性のほうが良かったようです。

①Ch.Jean Faux Blanc '13/Sainte-Radegonde

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン85%、セミヨン15%
畑の面積 6ha
醸造 ステンレスタンクにて発酵、8~10か月古樽熟成
所有者 パスカル・コロット
土壌 砂利質土壌

サンテミリオンの東「コート・ド・カスティヨン」の対岸の丘陵地でワイン作りをしているシャトー・ジャンフォー。

樽メーカーの経営者の仕事としてフランス中のワイナリーを回るうちに「テロワールを表現するブルゴーニュワイン」に引き込まれていったパスカル・コロット氏は「天然酵母による発酵」「醸造過程で亜硫酸をほとんど使用しない」ワイン作りに情熱を燃やし、「ボルドー初の自然派」と言われる生産者になりました



コメント

輝きのあるレモンイエロー、粘性・ディスクは中~高程度。柑橘、洋ナシなどの香りに清涼感のあるハーブの香り。果実のボリューム感があり、シャープな酸が支える、余韻に樽のニュアンスから甘く香ばしい余韻が長く続く。

②Ch.Cantelaudette Classique Blanc '13 /Graves de vayres

葡萄品種 セミヨン100%
畑の面積 48ha
醸造 ステンレスタンクにて発酵、熟成
所有者 シャトリエ家
土壌 小石、砂利質土壌

リブルヌの対岸に位置する狭小アペラシオン「グラヴ・ド・ヴェイル」1870年からシャトリエ家が受け継いできたカントローデットは、古くからAOCとして認められていたグラヴ・ド・ヴェイルの先駆的存在です。

区画、品種ごとに醸造を変え各キュヴェが造られるそうで、クラシックブランは最もコストパフォーマンスに優れる1本です



コメント

セミヨンながらジャンフォーと比較しても透明感がありフレッシュな印象。すっきり飲むボルドーブラン。味わいも同様にフレッシュな酸と果実味がアタックから広がり、すつとシャープにまとまり、余韻はキレよく終わる。

ボルドー2013年のヴィンテージ

2013年のボルドーは開花が数週間遅れた上に不安定で、8月のひょう害もあり収穫量は大幅に減少しました。9月下旬の雨がちで、冷涼な気候のため、腐敗が広がり、早熟で果皮の薄いメルロは打撃を受けましたが、収穫が遅く、丈夫なカベルネ・ソーヴィニオンはメルロより出来がよく、13年はカベルネ・ソーヴィニオンの年となりました。また、雨が多く水はけのよい砂利質土壌の畑の方が安定した出来になったそうです。白ワインに関しては、収量は多くないものの、酸がのこるので辛口、甘口共にまずまずの出来になりました。

2012年のヴィンテージ

2012年のヴィンテージは、寒い冬と幾分雨が多い春に始まりました。夏は比較的好天が続きましたが、6月と7月は気温がさほど上がりませんでした。8月に入り気温は上昇したのですが、1ヶ月半ほど雨が降らず、葡萄の生育には厳しい状況になりました。

2em ~しいたけと地鶏のフラン~

空焼きしたシイタケと炭焼きの地鶏を合わせたフラン。
ジュードブルーをベースにしたフランにシイタケの旨みを
存分に合わせた一品。

「しいたけと炭焼きした鶏の香ばしい香りが良い」

「出汁(アミノ酸)的な旨みが全体的に広がる」などの意見も

ありながら、「しいたけの風味が出過ぎている」「塩味が強め」など賛否ありました。

③Ch.Quinault L'Enclos '06/St-Emilion

葡萄品種 メルロ80%、カベルネ・フラン10%
カベルネ・ソーヴィニヨン10%

畑の面積 20ha

平均樹齢 60~70年

醸造 10日間低温浸漬、3日間の発酵と10日間の浸漬
16か月オーク樽熟成(8か月は澱に触れたまま)

所有者 アラン/フランソワーズ・レイノー

土壌 砂利質土壌

新樽比率 60%

サンテミリオンでも最も高い樹齢を持つキノーランクロ

医者が本業である著名なコンサルタント兼オーナーのアラン・レイノー。

約10年ごとに見直されているサンテミリオンの格付けですが

次回にはグランクリュクラッセ入りが確実視されているシャトーです。



コメント

黒味を帯びた濃く深いガーネット。エッジはやや紫がかって若干若めの印象。黒果実のコンフィチュール、スミなどの香りに加えカカオ、コーヒーやヨード香、干し肉などの香り。

アタックは濃い果実味と芯のある酸で骨格しっかり。余韻も長いも熟成感はまだまだそこまでなく硬い、閉じた印象も。

④Ch.La croix du casse '06/Pomerol

葡萄品種 メルロ90%、カベルネフラン10%

畑の面積 9ha

平均樹齢 35年

醸造 14日間ステンレスタンクにて発酵、16か月オーク樽熟成

所有者 カスティジャ家

土壌 表面部分は砂利質、下層部には鉄分を含む粘土

新樽比率 40~50%

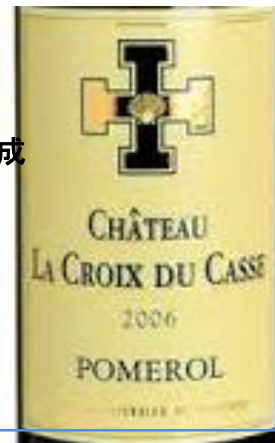
格付けシャトーを一手にまとめるグラン・クリュ委員会の会長であり、

数々の格付けシャトーを所有するフィリップ・カスティジャ氏。

醸造を手掛けるのはシュヴァル・ブランと同じ2人組

印象的なエチケットの十字架とホタテはキリスト教の巡礼地である

サンティアゴ・デ・コンポステーラのシンボルに由来するそうです。



コメント

深みのあるガーネット。キノーランクロに比べ若干淡い印象。香りはレーズン、フィグなどの乾燥させた果実や赤い花の香りに、インク、熟成感のある干し肉や鯉節、アニスの香り。

アタックは存在感があるがしなやかで、まとまりのある柔らかな酸。タンニンもこなれていて、余韻が心地よい。

ボルドー2006年のヴィンテージ

9月に降った大雨がシャトーごとの出来を左右しました。“降雨前に収穫を済ませた葡萄”。これがキーワードです。

成熟が早いメルロ種は、収穫時期がカベルネ種よりも早いことから、カベルネ種が大雨に見舞われた場合の

“保険”のような役割でもあり、これが正に当てはまるヴィンテージとなりました。

メルロ種を主体とする右岸のシャトーは、収穫期に雨による被害がなく、カベルネ種を主体とする

左岸のシャトーは、雨に見舞われたカベルネ種によって厳しいヴィンテージとなりました。

カベルネ・ソーヴィニヨン45%

メルロ37%

カベルネ・フラン18%

2006年前後のヴィンテージ

2005年は03をしのぐ少雨で天候も安定したビックヴィンテージ。

特に左岸のカベルネ・ソーヴィニオンは素晴らしい出来となりました。

2007年は06とは逆に9月-10月までの天候不順やベト病に悩まされ、メルロ種にとって厳しい年となりました。

収穫を十分に待つことのできたシャトーが収穫期の好天の恩恵を受けました

Plat ~2種の牛のソテーソースボルドーズ~

「どちらも赤身が強く、マルシャンドバターを合わせてとてもバランスが良かった」と言う意見が多く、ソース、付け合せも含め「全体で仕上げられた料理」と好評でした。ワインとはしなやかながら鉱物的なニュアンスもあるLafon Rochetの方が合うという意見が多かったです

US産牛と仏産シャロレー牛を使用したソテーです。部位はどちらもロース肉を使用し、テーマであるボルドーズのソースでシンプルに・・・

⑤Ch.Lafon Rochet '06/St-Estephe

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン55%、メルロ40%
カベルネ・フラン5%

畑の面積 45ha

平均樹齢 30年

醸造 21日間ステンレス発酵、20か月オーク樽熟成

所有者 テスロン家

土壌 粘土・石灰質の下層土に砂礫土壌

新樽比率 50%

16世紀から続く歴史あるシャトーです。当時所有していたラフォン家に由来するこのシャトーは東のコス・デストウルネルと南のラフィット・ロートシルト(ポイヤック最北)の畑に隣接した好立地です。格付け4級



コメント

濃縮感のある深いガーネット。やや強い粘性。カシス、ブラックチェリーなど果実の香りにバラ、黒こしょう、ユーカリ、ドライハーブなどの花やスパイスの香り。果実と酸がしっかりと感じられ、鉄っぽい鉱物のニュアンスも感じられた。

⑥Ch.Ferriere '06/Margaux

葡萄品種 カベルネソーヴィニヨン80%、メルロ15%
プティ・ヴェルド5%

畑の面積 12ha

平均樹齢 35年

醸造 コンクリートタンクにて発酵後、16~18か月オーク樽熟成

所有者 ヴィラール家

土壌 泥灰・石灰質の上に深く堆積する砂礫

新樽比率 40~60%

18世紀のボルドー王室が御用達の仲買商ガブリエール・フェリエールが創業したシャトーです。

1855年の格付けシャトーの中では最小の12haの畑ながらシャトーマルゴの隣に位置する好立地です。格付け3級



コメント

ラフォンロシェ同様濃いガーネット。フレッシュな黒果実の香りにカベルネ系の青いピーマンインクの香り、黒こしょうやロースト香、ハーブのニュアンス。アタックはやや強く酸も果実味も力強い印象。

今回のムッシュのブラインドワイン

Ch.Haut-Brion 1976

言わずと知れたメドック外で唯一の第1級シャトー

シャトー・オー・ブリオン!!

比較的早熟であるにもかかわらず、最高のヴァンテージにおいては、30年かそれ以上熟成を続ける能力を持っており、ほかのいかなる第一級シャトーのワインよりも飲み頃である期間が幅広い。

38年たった今もなお、飲み頃のスーパーグランヴァン!!

ムッシュ、いつも素晴らしいワインをありがとうございます!!



初めてのPDS会で知識から段取りまでまだまだ未熟な点が多かったとおもいますが、改めてワインの楽しさを感じました。ムッシュはじめ、PDS会に参加いただいた皆様、料理を担当した頂いた上條さん、ご協力いただいた皆様ありがとうございました。

ヴァンピクル丸の内 岸本