

今回のワイン課通信はフランス南西地方にスポットを当てたいと思います。

## Bergerac ベルジュラック地方



ベルジュラック地方は、ドルトニュー河がその川幅を広げる中流域にあります。ドルトニュー渓谷は、絵のように美しい村落や城郭が点在し、深い森に包まれた景色と史跡、そして、トリュフと黒セップ茸、野禽類の宝庫です。勿論、ワインは多彩で豊富。ボルドーに近い地続きの地区だから、ボルドーの品種とワインスタイルの影響を強く受け、ワインの骨格はおのずとボルドーに似ていま

**ベルジュラック地区** 赤は、メルロ種40～50%で、香り高く柔らかな口当たり、ボルドータイプですが若くから飲みやすい！  
白は辛口。セミヨンの肉付きよさとソーヴィニヨンのフレッシュ感の合わせ技。コート・ド・ベルジュラックではすっきり飲みやすい甘口を！  
周辺に甘口の白の有名な産地が集中しているため、Sec(セック=辛口)を付けて、<Bergerac Sec>とAC標記する。  
ロゼは、カベルネ系品種を使い、マセラシオン方式で造り、色はサーモンピンクで、フレッシュ風味。チャーミングなカベルネ！

**モンラヴェル地区** 赤は色の濃いリッチでボディのしっかりした力強いワインです。ベルジュラックのボルドー！  
白は辛口から干し葡萄にした甘口まで幅広く生産されています。なんとミュスカデルが主役の産地！！

**ソーシャニャック地区**と**モンバジャック地区** は甘口(モワルー)と極甘口(リコルー)を生産し、貴腐ワインも生産します。南西の甘口の王道

**ペシャルマン地区** ペリゴール地方の砂地質土壌の特殊性がワインに現れ、赤みのある香りの高いワインを生みます。トリュフと相性バ

**ロゼット地区** 小地区のACで辛口から中甘口の軽い白ワインを造ります。夏にオススメのすっきり白！

**コート・ド・デュラス地区** オー・ボルドーとも呼ばれアントル・ドゥ・メールの延長線にあるワインです。  
赤は肉付きも良く、まろやかで、タンニンもしっかり。白は酸味とのバランスの良い辛口で若飲みタイプです。アントル・ドゥ・メールの弟分

**コート・ド・マルマンテ地区** 造るワインは殆ど赤で軽く飲みやすいボルドータイプのワインです。あけてすぐうまい！

**ビュゼ地区** 濃厚で力強く、肉付きの良い赤ワインを造っています。少量の白とロゼ、そしてブランデーのアルマニャックを生産します。  
ランシオも造っており、まさにユーティリティプレイヤー！！

主要品種 赤 カベルネソーヴィニヨン、メルロー、コッタ  
白 セミヨン、ソーヴィニヨンブラン、ミュスカデル