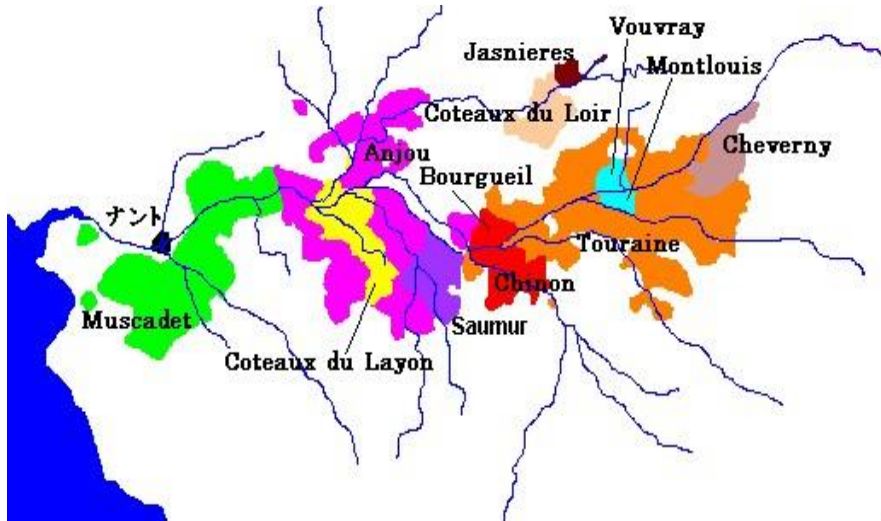


ロワール地方というと先ず美しい古城やかつてのフランス宮廷文化の華やかなイメージが思い浮かびます。フランス中央部の山々を源とするロワール川は全長1000kmにも及び大西洋に注いでいます。穏やかな気候、森と田園に囲まれた魅惑的なワインの産地です。



左にロワール地方の詳細な地図を載せました。一番左の青い部分が大西洋でクモの巣のように広がっている青い線がロワール川とその支流です。ワインの主な産地はこのロワール川に沿って分布しています。

ナント地区

河口の都市「ナント」は世界史にも登場する有名な都市です。「ナントの勅令」とかを思い出される方も多いかと思います。このナント市周辺に広がる黄緑色の地域がナント地区です。ここは18世紀初頭に猛烈な寒波に襲われ葡萄畑が全滅して以来、霜害に強い「ミュスカデ」という白葡萄が栽培されています。ミュスカデから造られたワインはライトタイプでフレッシュ&フルーティ、ミネラルや花の香りのするカジュアルな辛口タイプです。また、「シュールー・リー」という製法を用いアミノ酸のうまみを加えたワインとしても有名です。この製法の為に微発泡している事も多いようです。

AOC名

- Muscadet ミュスカデ
- Muscadet de Sevre et Maine ミュスカデドゥ セーヴル エメイヌ
- Muscadet des Coteaux de la Loire ミュスカデ デコトードウラ ロワール
- Muscadet Cotes de Grandlieu ミュスカデ コートドゥ グラン

アンジュ、ソミュール地区

この地区の中心であるアンジュ市は花と芸術の都と呼ばれています。このアンジュ市の周りに広がるのがアンジュ・ソミュール地区です。地図ではピンク色のアンジュ、黄色のコトー・デュ・レイヨン、紫のソミュール地区に分かれています。アンジュ地区で有名なのはロゼワインです。AOC名とタイプは以下の通りです。

- Cabernet d'Anjou カベルネ ダンジュール
- Rose d'Anjou ロゼ ダンジュール
- Rose de Loire ロゼドゥ ロワール

コトー・デュ・レイヨン地区

地図では黄色の部分ですが、ここではシュナン・ブランという葡萄から貴腐ワインや甘口ワイン、辛口の白ワインが造られています。貴腐ワインで有名なのは次の3つです。

- Coteaux du Layon コトードウレイヨン
- Quarts de Chaume カールドウショーム
- Bonnezeaux ボンゼー

トゥーレーヌ地区

「フランスの庭園」と呼ばれるトゥーレーヌ地区は気候も温暖で葡萄を始め様々な農作物が豊富に出来ます。葡萄畑は日当たりの良い斜面に有り位置的にフランスの北部にありながらも、素晴らしいワインを生み出します。

地図ではオレンジ色のトゥーレーヌ地区、赤色のシノン、ブルグイユ、水色のヴーヴレイ、モンルイの他に、新しいAOCのシュヴェルニイ、ちょっと北に離れたジャスニエールなどに分かれています。

AOC名

Chinon シノン
Touraine トゥーレーヌ
Touraine Amboise トゥーレーヌアンボワーズ
Touraine Azay le Rideau トゥーレーヌアゼレリドー
Touraine Mesland トゥーレーヌメラン
Coteaux du Loir コトドゥロワール
Jasnieres ジャニエール
Bourgueil ブルグイユ
St.Nicolas de Bourgueil サンニコラドゥブルグイユ

たくさんありますが、甘口で発泡するものもある白ワインのヴーヴレやモンルイ、ルビー色の美しい色と作柄の良い年にはこくのあるタイプの赤ワインを産み出すブルグイユ、シノン、サン・ニコラ・ド・ブルグイユなどを覚えておくと良いでしょう。

中央フランス地区



ロワール川の更に上流にあるワイン産地です。フランス全土の地図ではロワールの一番東側に他と離れて飛び地のようにある地区です。

ロワール川の上流に位置し海拔150~300mの丘陵地に広がっています。白ワインが多くソーヴィニヨン・ブランという葡萄から造られるものが大部分です。特にサンセール、プイイ・フュメなどは辛口のフルーティなワインとして代表的なものです。フランスの白ワインの一つの代表的なものと言えます。

一方、赤ワインもわずかですが造られています。ピノ・ノワール、ブルゴーニュの赤ワインと同じ葡萄を使いますが、赤い果実の香りのするフルーティなワインとなります。

AOC名

Sancerre サンセール
Pouilly Fume プイイヒュメ
Menetou Salon メネトウーサロン
Quincy キンシー
Reuilly ルイー

つらつらと書き進めましたが、そろそろPDSで使用したワインの紹介に入ろうと思います！

① SANCERRE”SIL’EX” 2011 Michel Thomas
サンセール”シレックス” ミッシェル・トマ



品種 :ソーヴィニヨンブラン

サンセールから4キロほどの小さな町、シュリー・アン・ヴォー所在。代々この土地では「クロタン」というチーズの生産が盛んで、ワイン造りは農業の一環として存在していただけでした。1945年、32歳だったミッシェルの父が本格的にワイナリー事業を開始。1991年からは息子ローランとミッシェルの親子二人でドメーヌを運営。栽培方法はリュット・レゾネを採用しています。

彼らのワイン造りのポリシーは、“品質第一主義”。また、シレックスと、白亜土、玉砂利に粘土と石灰が混ざる3種のテロワール極めて恵まれた土壌を所有する『ミッシェル・トマ』のワインは、ソーヴィニヨン・ブラン種では際立った、ブーケの華やかさと、複雑さを持ちます。

※リュットレゾネとは・・・自然環境を尊重し、極力、化学肥料や農薬などを使用せずにブドウを栽培する農法。化学肥料や農薬などを使用することを前提にせず、その土地の持つ状況を鑑みて、どうしても必要な時に、必要最低限の量だけを使用することから「減農薬農法」や「対処農法」と言われます。

② SANCERRE”skeveldra” 2009 SEBASTIEN RIFFAULT
サンセール”スケヴェルドラ” セバスチャン・リフォー



品種 :ソーヴィニヨンブラン

キュヴェ名のスケヴェルドラは、リトアニア語で「輝き」の意味。

古樽(8~15年)で約3ヶ月発酵し、その後発酵温度は15-20度でマロラクティック発酵させます。

彼のモットーは、自分が飲みたくないものを造らないことです。

第一に健全なブドウを栽培しそれを完熟させることに注力します。

収穫量を徹底して低く抑え発酵は自然のまま、

長期間の澱との接触がワインに深みを与えます。

清澄、フィルターはせず澱引き、瓶詰めも重力によって行いなるべくワインに負担をかけないようにしています。

瓶詰め時の亜硫酸も添加しないそうです。

③ Pouilly Fume Chaillot 2009 Didier Dagueneau
プイヒュメ ディディエ・ダグノー



品種 : ソーヴィニヨンブラン

ディディエ・ダグノーはプイ・フュメでも最も有名な生産者の1人です。
ドメーヌはサン・タンドランという場所に拠を置き11haほどの畑を所有しています
素晴らしいワインの生産者にはよくみられることですが、ダグノー氏は風貌もさることながら実に特異な性格をしており
彼から彼の造るワインの詳細な情報を得ることはかなり困難だとか。

ディディエ・ダグノーはこの地方で一般的とされる栽培や醸造を行っていません。
化学的な物質を排した栽培でとことん完熟した健全な葡萄を造り
50人もの収穫人による手摘みでの丁寧な収穫・選果を行います。
醸造は伝統的なものを採用しており、状況に応じて補糖やSO2の添加も適宜行います。
発酵は樽の中で行いますが、マロラクティック発酵は行いません

④ Touraine Pinot noir 2012 Thierry Puzelat
トゥーレーヌ ピノノワール ティエリー・ピュズラ



品種 : ピノノワール



ティエリー・ピュズラは1999年に出来た歴史の浅い造り手です。
葡萄はビオロジックを中心にビオダイナミの物も含んで選択し、
天然酵母での発酵、ステンレスタンクで軽く
マロラクティックを行います。とにかく葡萄の味わいを出来るだけ
自然にまかせ、自然に忠実に造られます。

ティエリー・ピュズラのワインを飲んだ印象とすれば、
どのワインも決して重すぎず、ナチュラルでチャーミング。
それでいてしっかりと個性的で旨みある味わいです。

⑤ CHINON V.V
シノン

2008 Philippe Alliet
フィリップアリエ



品種 :カベルネフラン

フィリップ・アリエ氏は誰もが認めるシノンNo.1の生産者で、驚くようなきめの細かい繊細なワインを毎年造り上げている

フランスの中央部から大西洋まで、約1,000kmを流れるロワール河。その流域は古くから「フランスの庭」と呼ばれ、美しい古城に囲まれ、バラエティーに富んだワインを産することで有名です。

その広大なロワール地方のほぼ真ん中に、シノン地区があります。

ドメヌ・フィリップ・アリエは、そのシノン地区の中でも、特にぶどう栽培に好適なクラヴァン村に位置しています。

「リュット・レゾネ(減農薬農法)」と呼ばれる栽培方法を基本に、除草剤や殺虫剤などは一切使わない自然農法を実践。もちろん畑は全て自分の手で耕し、表面で横方向に伸びる根を刈ることで主要な根が地中深くに伸びていくように整え、1本の木に残す芽は5~6個で、それ以外の芽は摘んでしまう。

収穫量は極端に落ちるが、ワインの凝縮度を高めるためには欠かせない作業である。

⑤ Nocturne
ノクトリュヌ

2004 l'Ange Vin / Jean-Pierre Robinot
ランジュヴァン



品種 :ピドニス

「ランジュ・ヴァン」と言えば、パリのワインファンに人気を博したワインバーであり、オーナーのジャン＝ピエール・ロビノ氏こそ、約20年以上も前からパリのワインショップやワインファンに、マルセル・ラピエールやティエリー・アルマンといった「自然派」ワインを初めて紹介した人物です。パリで自然派ワインを知っている人は全くといっていいほどいなかった時代に、自然派ワインを広めた人でももちろんフランス広しと言えども、彼以外に自然派ワインの良さを当時注目した人はいませぬ

初ヴィンテージとなったぶどうの剪定を多忙のため夜に行ったことから夜を意味する「ノクテルヌ」と名付けられました。芸術家のロビノ氏のこと名曲「ノクターン＝夜想曲」に想いを重ねていたことでしょう。

樹齢110年、収穫量は驚愕の10hl/ha。房丸ごとを5週間のあいだ、足でピジャージュしながら「マセラシオン・カルボニック・マセラシオン」後、2~5年目の古樽に入れて20ヶ月かけて発酵・熟成。

細かな澱と一緒にした「シュール・リー」状態で旨みを引き出します。