

## -Jura・Savoie-

お疲れ様です。今回のワイン課通信を担当させていただくオザミ・デ・ヴァン土川です。  
今回は個人的な興味ですが、ジュラの独特なワインと、その近くのサヴォワについてまとめたいと思います。

### ジュラ地方

スイス国境に近いジュラ山脈の山麓に位置。栽培地はアルボワから南のブレス地方まで、南北80km、東西6kmに渡る。  
畑の多くは、山々に囲まれた深い谷の陰しい斜面で、標高200~500mのところにある。  
大陸性の気候の影響を受け、冬は長く厳しく、しばしば晩霜の被害を受ける。しかし夏は暑く、葡萄にとっては好ましい。  
土壌は石灰岩質に覆われた泥灰土。



地元の人々は、ジュラ山脈から西のソーヌ河沿いの平野につながるこの高地を、山、高原、西側の緑という3つの地域に分けて見ていて、葡萄畑は、その<西側の緑>の200~500mの日当たりのいい丘陵にあって、アルボワがその中心地。

近代醸造の父、パスツールの故郷としても知られ、今も彼の家と葡萄畑が残されている。

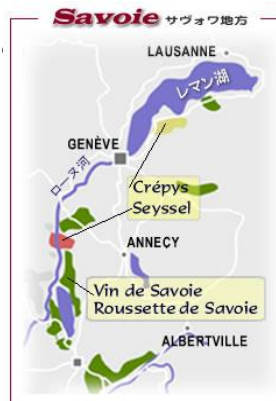
ジュラとは、ケルト語で「森」を意味している。また、古い山々からは、貴重な恐竜の化石が発掘され、「ジュラ紀」の名前の由来の地でもある。  
葡萄栽培の歴史は古く、かつてはフランス有数の大ワイン産地であった。

19世紀のフィロキセラ禍で縮小してしまっただけとは言え、そのワインは多様で実に独創的なワインである。栽培されるぶどうは、ピノ・ノワールやプルサールなど黒ぶどうが約40%。やはり寒さに強い品種が植えられています。

白品種はシャルドネもかなり植えられていますが、やはり小規模生産者が多く、1軒当たりの耕作面積も小さいが、

### 主要なAOC

- Arbois (アルボワ)
- Chateau-Chalon (シャトー・シャロン)
- L'Etoile (レトワール)
- Cotes du Jura (コート・デュ・ジュラ)
- Cremant de Jura (クレマン・デュ・ジュラ)



ナヴァニ  
ワインの



### サヴォワ地方

雄大なアルプス、美しい森や湖と言った自然豊かな地方である。スイス、イタリアと国境を接し、ヨーロッパ最高峰のモンブラン(4,810m)を擁する、フレンチ・アルプスには、登山やスキーを楽しむ人々が世界中から訪れている。

葡萄畑は、スイス国境のレマン湖畔から、ローヌ河沿い、イーゼル河沿いに点在していて、アルプスに繋がる山岳地帯の中の標高200~500mのところにある。

土壌は石灰岩に泥灰土、それに氷河が運んだ沖積土が混ざる。大陸性の厳しい気候の影響を受けるが、湖や河川で和らげられ、夏と秋には好天に恵まれ、葡萄は良く実る。とはいえ総体的に厳しい気候なので、それに耐えるこの地方特有の品種が選

### 主要なAOC

- Crepys (クレピー)
- Seyssel (セイセル)
- Vin de Savoie (ヴァン・ド・サヴォワ)



# ジュラの特殊なワイン

ジュラ特有の品種サヴァニャン種を使い伝統的製法で造られる。  
フランスにおける最高級の白ワインの1つ。  
始まりはセラーに置き忘れてしまった、偶然の産物だとか。



## Vin Jaunes (ヴァン・ジョーヌ)

直訳すれば黄色ワインという名前のジュラの特産ワイン。  
濃い黄色の外観、620ml入りの独特な形のボトル(Clavelinクラヴランと呼ばれる)が特徴！！  
この地方特有の品種サヴァニャン種を遅摘みにて収穫。  
アルコール発酵させたワインを木樽に入れること6年間。  
普通行われる注ぎ足し(ヴィヤージュ)や澱引き(スティラージュ)を一切せず、  
とにかくずっと樽に入れっぱなしで熟成させます。  
そうすると、樽の中でワインは3分の1ぐらいに減ってきます。  
空気に接するワインの表面に酸化による薄い白い皮膜ができます。  
この皮膜は生きた酵母の層で、この酵母がゆっくりとした時間の中で発達し、  
「黄色の味」と呼ばれる特殊な風味をかもし出します。  
見事な黄金色で、クルマに似た極めて特徴的な香りを発散。50年以上もの長期熟成に耐えます。

「藁ワイン」と言われる。  
こちらも伝統製法によるジュラの特産物。  
琥珀色と独特の香りが特徴。



## Vin du Paille (ヴァン・バイユ)

琥珀色で、独特の香りを持つアルコール度の高い甘口白ワイン。  
使用品種は、サヴァニャン、トゥルソー、ポールサール、シャルドネ種。  
収穫後の葡萄を、風通しのいい乾燥した室内の、  
藁を敷いた蚕棚のような棚で、2~3ヶ月間陰干し。  
水分が蒸発し、干し葡萄状になった粒から果汁を搾り出す。  
糖度の高い果汁をゆっくり発酵させ、残糖の高いワインを造り出す。  
樽で3~4年熟成後、通常フィエット(Fillette)と呼ばれるハーフ・ボトルの壺に入れて販売される。  
ヴァン・ジョーヌと同様極めて長期の熟成に耐える。

## Macvin de Jura (マクヴァン・デュ・ジュラ)

ジュラ地方で造られる赤、ロゼ、白、のアルコール度の高い  
リキュール・ワイン(Vin de Liqueur): 16~22度。  
未発酵の葡萄果汁にフランジュ・コンテ産の  
オー・ド・ヴィ・ド・マールを混ぜて熟成させる。

## ジュラ・サヴォワ特有の葡萄

「山のワイン」と呼ばれる、独特な味わいを持つこの地方のワイン。

アルプスの空気にも似た爽やかな味わいを造るのは、その気候・風土と共に、この地方特有の品種です。

### ●ジュラの葡萄品種●

#### Poulsard (プルサル)

ジュラの稀少品種。早熟のブドウで、春の霜に弱い。

色素量は非常に少ない品種だが、香りは豊か。

白、上質のロゼ、赤を造る。赤はピノ・ノワールやトルソー種とブレンドされる。

ワインは滑らかで、フルーティー。



#### Trousseau (トルソー)

色の濃い、タンニンの多い逞しいワインを

造るジュラの伝統品種で赤ワインを造る。

近年、ピノ・ノワール種とのブレンドで使われるが、

その比率は低くなる傾向を示している。

#### Savagnin (サヴァニャン)

ジュラの特産品の「黄ワイン」用の唯一の品種で、

「Nature - ナチュレ」とも呼ばれ、ジュラの伝統品種。

「ソヴァージュ(野生の)」という意味が語源。



### ●サヴォワの葡萄品種●

#### Mondeuse (モンドゥーズ)

サヴォワだけで見られる品種で、最も個性的品種の一つ。フルーティーで、スパイスの香りを持ち、

逞しい色の濃い、活気にあふれたワインを造る。

5~6年保存されたものは「山のワイン」と呼ぶにふさわしい特徴ある味と風味が楽しめる。

#### Altesse (アルテス)

別名ルーセット。香り高いコクのある白ワインを造る。

#### Chasseias (シャスラ)

スイスで広く栽培されている食用にもする品種。

ファンダン、又はドランの別名を持つ。

フルーティーだが酸が少ないので、軽い

白ワインを造る時のブレンドに用いられる。

中央欧州では広く普及した長い歴史を持つが、現在ではスイスとサヴォワだけで栽培されている。

#### Jacquere (ジャケール)

収穫量の多い品種で、軽くフルーティーなワインを造る。

壇詰めまで、澱を抜かない

(sur lie シュール・リー)で軽く泡立つワインも出来、

歯切れのいいアルプスの空気にも似た味わいを持つ。

