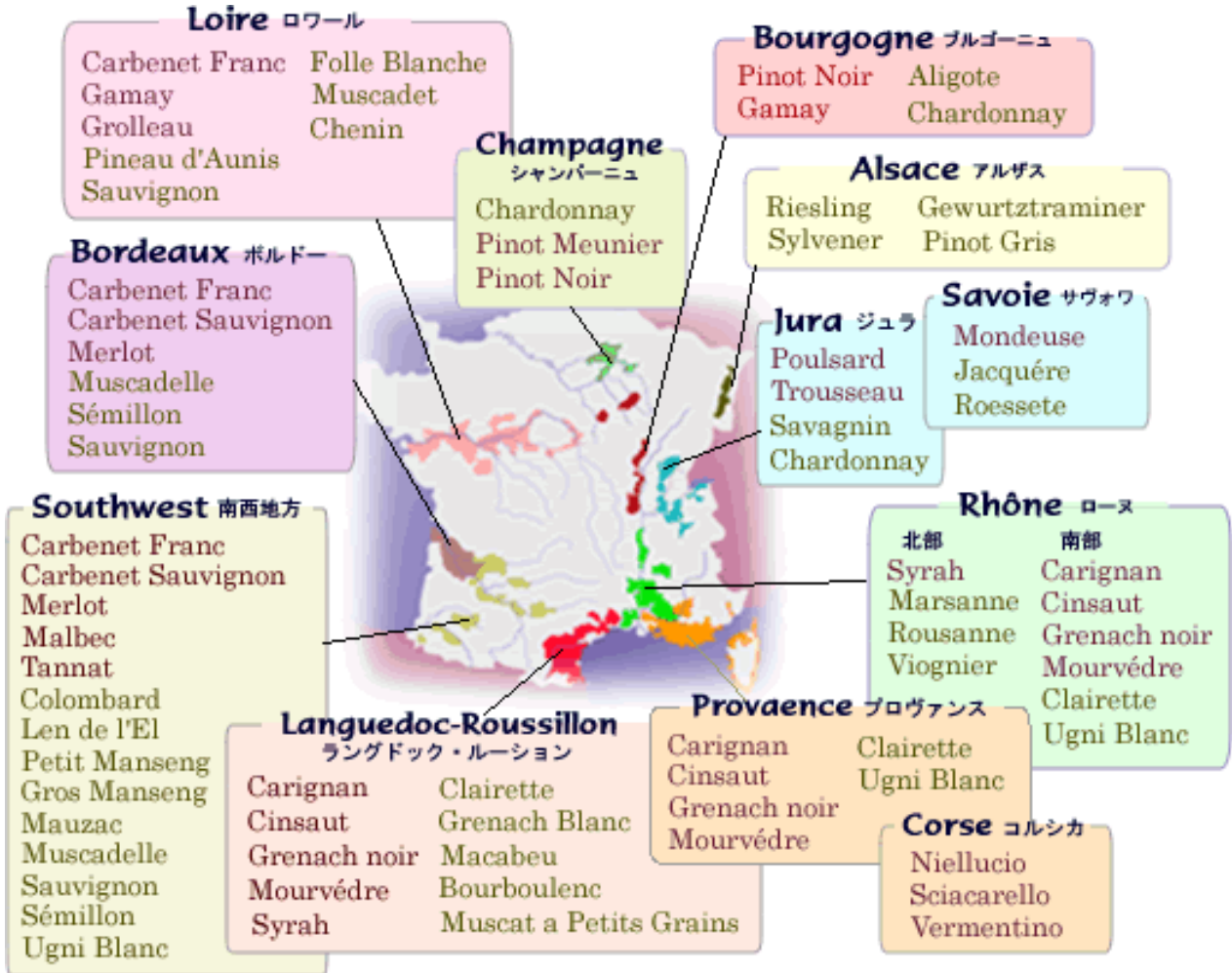


# ワイン課通信<sup>3/15</sup>号

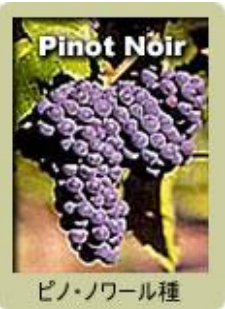
日々の営業お疲れ様です。今号を担当させていただきますソラマチの石井です。  
 4月から新卒の方々が入ってくるという事で今号ではフランスワインに用いられる葡萄品種にフォーカスを当てて進めて行きたいと思えます。  
 全てを書きたい所ですが今回はブルゴーニュ・ボルドー・オザミといえはのラングドックの葡萄品種を勉強していきます。



ここにのっている葡萄が全てという訳ではありませんが主な産地別の生産葡萄品種です。  
 また同じ品種でも造る人や暖かい産地と涼しい産地では味わいも変わってくるので注意が必要です。

## BOURGOGNE

ブルゴーニュのAOCは、数えきれないほど多いですがそれに反して、原料のブドウ品種は限られていて、単品種でワインを造ります。長いブドウ栽培の歴史がこの地方に最適な品種を厳選し、育ててきたのだが、その源は総て修道院であるとされています。



ピノ・ノワール種

小粒の果実がぎっしり付いた、小さめの房がマツカサの形に似ていることから、ピノ（pinot=松）の名が生まれました。繊細で、霜や病気の影響を受けやすく、早熟な性質で、非常に優れていると同時に、気難しい存在です。

しかし、ブルゴーニュ地方のように温暖な時期が短い北部では、この品種の持つ成熟期の早さが一つのメリットとなっています。

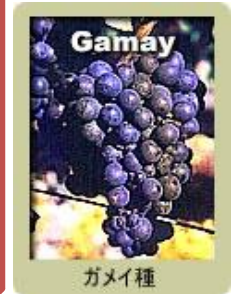
色は濃い方ではありません。長く続くその後味と繊細なアロマ（果実、さくらんぼ、キルシュ、皮革）を持ちます。その柔らかなタンニンと優しくシルキーで溶けるような舌触りのワインは、熟成によって洗練された気品を醸し出す。特筆すべきは、テロワールによって、驚くほど様々な味わいのワインを生み出すことです。

ガメイ種は収穫量の多い品種で、ガメイ・ボジョレー種とも呼ばれ、この品種とその地域を切り離すことができません。

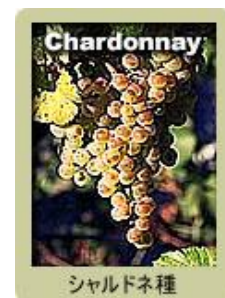
世界で生産されているガメイ種のうち60%がボジョレー地方で栽培されており、その痩せた酸性の花崗岩質土壌が、フルーティーでフレッシュなワインを生み出すといわれています。

またロワール河流域でも栽培しており、北部の気候がこの品種には適しているといわれています。

軽いタンニンはそのフルーツ感を強く出すと同時に酸味によって強調され、爽やかな味わいが楽しめます。



ガメイ種



シャルドネ種

シャルドネ種は、春霜や病気に掛かり易い品種ですが、非常に適応性が高い品種で、北のシャンパーニュ地方から、ロワール河流域、南のラングドック地方まで広範に渡り栽培されています。

しかし、北部の土地でこそ、そのアロマ豊かな力とその酸味、バランス、熟成向きの素質を開花させると言われています。

最高のシャルドネ種が、ブルゴーニュ地方、特にモンラッシュで生産されているのは全くの偶然ではなく気品あるワインを生み出すシャルドネ種は幅広い複雑なアロマを持ち、ライムの花、桃、洋ナシ、蜂蜜、柑橘類を思わせるその洗練された芳香は、トップクラスのぶどう品種の証です。

ブルゴーニュ地方で栽培されるアリゴテ種は、シャルドネ種の陰に隠れていて、細々ながら生き残りに成功し、現在でも栽培が続けられています。（ジュラやサヴォワでも若干栽培されている）生命力旺盛で、早熟な性質。シャルドネ種より生き生きとした酸味のある軽いフレッシュな緑がかかった白ワインを生み出します。

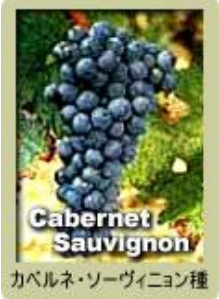
1998年村名ACに昇格した<Bouzeron>は、このアリゴテ種で造る白の数少ないACである。収穫量の制限がアリゴテ種を生かす重要な要素で、オー・コート・ド・ボーヌでも、近年、非常に澁刺とたワインを造っています。



アリゴテ種

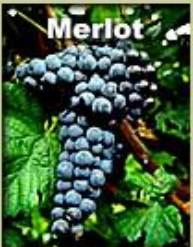
# BORDEAUX

ボルドーの栽培品種は、ブルゴーニュに似て多くはありません。しかし、単品種で造るブルゴーニュと違って、種類の異なる品種を混醸してワインを造り、この品種の割合(アッサンブラージュ)によって、世界に冠たるワインを造っているのがボルドーです。



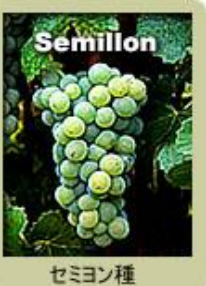
ボルドーのメドックからこの品種の素晴らしいワインの生産が始まり、ボルドーのワインを通して世界中で高い評価を得ている品種です。  
果皮の固い晩熟な品種。乾いた土壌と温暖な気候が必要で、ボルドーより北部では、ロワール川中流域までが栽培の北限とされています。  
メルロー種とのブレンドによって最適な味わいが得られるといわれています。  
引き締まったタンニンが特長で、長期熟成によって複雑で豊かなアロマを醸し出します。

カベルネ・ソーヴィニオン種は原種とも言われ、この品種の栽培はフランスが殆どで、世界の80%を占めています。重厚で早熟なタイプですが、熟成にも向いています。若い頃はより繊細でまろやかな味わいを醸し出し、その象徴的な味わいはロワールのブルグイユやシノンなどが有名です。ボルドーを始めとして、一般的にフランス南西部では、ぶどうのブレンドが重要で、欠くべからざる品種の一つ。ホイチゴやさくらんぼ、甘草を思わせるアロマと繊細さ、そしてしなやかなタンニンはこの品種の特徴とされています。



この品種は、19世紀までは2流品種と考えられていましたが、現在では、最高品種の一つといわれています。最高のメルロ種の生産地はポムロールと言われます。ボルドーから地中海沿岸まで幅広く栽培され、まったく違う様々な生育条件や気候に問題なく適応します。力強く早熟なこの品種の特徴は、美しく深みのある赤色、スパイスの効いた果実やプラムを思わせる芳しいアロマ、まろやかであっても存在感のあるタンニン、それでいて繊細な骨組み。メドックではカベルネ・ソーヴィニオン種を引き立たせるために、

セミヨン種とのブレンドにより評判を呼んだグラヴの白ワインが、このソーヴィニオン・ブラン種を世界に広めたもとであるといわれています。  
近年のワイン生産技術の進歩によって、そのアロマをより引き出す技術が定着しました。サンセールのような上質の石灰質土壌でよく育ちますが、幅広い適応能力を持つ品種です。  
できるワインは強いアロマ(ブラックベリーの葉、グレープフルーツ、ツゲの木、柑橘



朝の霧の発生と昼の日照に恵まれるミクロ気候が、甘口ワインの生産に必須な貴腐菌の生育を促すソーテルヌの主要品種で有名ですが、このセミヨン種は生命力旺盛で収穫量も多く、病気にも強いタフな性質を持ち、フランス各地で大量に栽培され、世界の栽培の40%を占めています。  
ソーヴィニオン・ブラン種やミュスカデル種とブレンドされる白ワインの主要品種です。ソーヴィニオン・ブラン種より繊細で、酸味も少なく、ドライフルーツや洋ナシ、ハチ

# LANGDOC

ブドウ栽培に何の障害を持たない気候に恵まれた地域だから、非常に沢山の品種が栽培されていて、日常酒が量産されています。この地域には、特色あるワインを伝統製法で、伝統品種を使って造っているのに加え、この多様な品種を使って、近年の革新的醸造技術を導入し、良質のワインを造っている生産者が多いです。



Grenache

グルナッシュ種

中世に地中海沿岸を支配していたアラゴンを原産とするグルナッシュ種は、南フランスで栽培される高貴品種の一つです。

病気に弱い品種ですが、ラングドックやローヌ河流域の風の強い気候はその病気から守っています。深みのある色を持ち、力強く芳醇なグルナッシュ種は、赤い果実やプラム、スパイスのアロマを持ち、熟成させるに従い、モカ、チョコレート、タバコを思わせるアロマを生み出す。

シラー種との相性がよく、よくブレンドされている。

この品種は、ローヌ河流域に広く栽培されるようになったが、特に、コート・ロティの急斜面の痩せて乾いた土壌でよく育っています。ローヌの気候が非常に適していると言われていて収穫量の少ない成熟期の遅い性質ですが、近年フランスにおけるシラー種の栽培は大幅に高まっており、ローヌ河流域からラングドックやプロヴァンスへと広がっています。

深みのある色を持つワインの、スマイル、ブラックベリー、ブルーベリーのアロマはス



Syrah

シラー種



Cinsaut

サンソー種

近年の収穫量を抑えた栽培と醸造技術の改革によって、その持てる力を蘇らせたといわれる品種です。ミネルヴォワ、リラック、シャトーヌフ・デュ・パプなどに見られ、痩せて乾いた土壌で最高の結果を生み出すサンソー種は、グルナッシュ種とシラー種とのブレンドに用いられ、グルナッシュ種の高いアルコール度とカリニャン種の収斂性とのバランスの上に、しなやかさを持つ赤ワインを生み出しています。桃、木イチゴを思わせるアロマは、そのまろやかな風味と軽い酸味と共に、夏のロゼワインの理想的とも言われ、プロヴァンスや地中海沿岸では、その生産にも使われています。

ムールヴェードル種はスペイン原産で、現在、世界のこの品種の85%がスペインで栽培されています。中世末期、プロヴァンスがカタルニアの統治下にあったので、プロヴァンスに最初に入って来たと言われていています。成熟が遅く、温暖な気候を必要とするため、フランスでは地中海沿岸が適地です。カシス、バンドール、コート・ド・プロヴァンスなどのぶどう畑が栽培適地としての歴史を持っています。ムールヴェードル種は収穫量の低い品種に属するが、締まったタンニンをもつ濃厚なぶどうを生み出す貴重な品種でもあります。

ワインに骨組みを与える目的でよくブレンドに使用され深みのある色合いを持ち、バン



Mourvedre

ムールヴェードル種



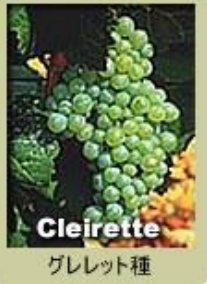
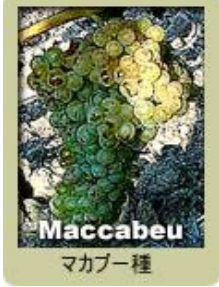
Carignan

カリニャン種

スペイン原産のカリニャン種。収穫量を抑える事によって、その長所が発揮され、見直されている。フランスでの栽培面積では首位の品種と言われています。

グルナッシュ種のような品種とブレンドされることで、よい酸味を持ち、色合いの深いワインを造り出します。タンニンも酸も強いので、ラングドックやコート・ド・プロヴァンスでは、マセラシオン・カルボニック法でカリニャンを造っています。

別名「Macabeo-マカベオ」。スペイン北部で広く普及している品種。完熟すれば、非常に繊細でフルーティーな香り（バナナ、アンズ）を持つが、酸を残す傾向にあるので、この香りを多少犠牲にして、早めに収穫される事が多いです。心地よい酸味を持つ白ワインを造ると言われています。



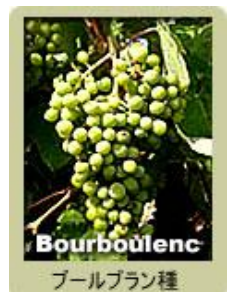
地中海地方の最も古い品種の一つで、白ワインのブレンド用品種として広く普及しています。フレッシュな味わいに仕上げるために使われ、この品種を主体にミュスカをブレンドした発泡酒がローヌ流域の東にあるクレレット・ドゥ・ディンです。また、ラングドックには独自の歴史を持つクレレット・デュ・ラングドックというA Cがあります。

グルナッシュの果皮の色づきが薄いタイプで、南フランス各地に普及しています。フルボディーで香り豊かなワインを造りますが、時に酸の弱いものになりがちなので、丁寧な造りが必要とされています。繊細で、魅力的な若飲みタイプのワインになるとされています。



果皮が、白・黒・グレーと多様な色を持つ特徴のある品種です。酸が強く、フルボディーで、ドライフルーツ（アーモンドやヘーゼルナッツ）の香りと風味を持つワインを造るとされています。ラングドックの伝統的品種の一つです。

上質酒を造る素質を持つラングドックの伝統的品種で、「ラングドックのマルヴォワジー」とも呼ばれ、非常に香り高いフルーティーなワインを造ると言われています。  
\*マルヴォワジー (Malvoisie) = ギリシャの半島名。



簡単に乗せただけでこれだけの葡萄品種があります。これだけではなく絶滅危惧種といわれる葡萄品種もあればその土地の土着品種、がありまたこれらをブレンドすることにより無限の味わいが先にあります。その品種を使いワインを作った生産者の熱い思いを私達がお客様に伝え、100の美味しさを120、いや200%引き出せるよう常にアンテナを張らなければと思います。  
最後までお読み下さりましてありがとうございました。