

今回のワイン課通信を担当させていただきますヴァンピックル丸の内の岸本です。
今回は夏に向けて、白ワイン用ブドウの主要品種について数種類取り上げ、書かせて頂きます。

Chardonnay (シャルドネ)

産地・・・フランス(ブルゴーニュ)を始め、世界各地で栽培されている

特徴・・・産地や醸造により個性の出やすい品種

1番のポイントはM.L.F(マロラクティック発酵)や樽のニュアンス

↓
乳酸菌の働きによりリンゴ酸を乳酸に変化させる現象
これにより酸味が穏やかになり、酒質の安定が得られる。
香りにも乳酸によるヨーグルトやバターなどの香りが表れる



ー代表的なアロマー



ー合わせたい料理ー

フルーティー、ミネラリーなタイプ

貝類、淡白な魚料理など…
調理法もシンプルに!!

ポリューミーでリッチ! コクのあるタイプ

甲殻類、鶏、豚など…
クリーム系、焦がしバターなど
ソースも相性良!!

全般的に冷涼な地域では花やミネラル感が強くなり、
温暖な地域ではトロピカルフルーツなど滑らかなで果実味豊かになります。

複雑なテロワールを多様に表現できる品種です!!

Sauvignon Blanc (ソーヴィニヨンブラン)

産地・・・フランス(ロワール、ボルドー)を始め、世界各地で栽培されている

特徴・・・比較的酸がしっかりあり、フレッシュで若いうちに楽しめるワインが多い品種

メキシピラジンという香りの成分が表れやすく、成分に由来するアスパラや浅葱に似た香りが特徴的
ボルドーでは樽の要素から樹皮のような木質な香り

優れたヴィンテージ、生産者のワインは煙のようなスモーキーなニュアンスが表れるものもある



ー代表的なアロマー



ー合わせたい料理ー

緑黄色の野菜、白身の魚など…
フレッシュにサラダや刺身で!!
スモーキーなタイプには焼き魚
シンプルにレモンを添えて!

すっきり、フレッシュなワインのイメージと違い、フランス(ロワール、ボルドー他)、スペイン、カリフォルニアなど比較的温暖な地域で栽培されているソーヴィニヨンブラン!!

これからの暑い季節に欠かせない代表選手!!

Riesling (リースリング)



産地・・・ドイツ、フランス(アルザス)、ニュージーランド、オーストラリアなど

特徴・・・上品さがあり、樽のニュアンスをつけすぎないワインが多い品種
 香りも果実香が中心であるものが多く、好まれやすい
 また、非常に長命で、100年近い熟成も可能である

代表的なアロマ



合わせたい料理

鶏、豚など合わせたサラダ
 天ぷら等の和食、淡白な焼き魚
 シェーブルやフレッシュ系のチーズ
 など

辛口から極甘口まで多様なスタイルのワインが造られるリースリング。
 長い熟成も、貴腐や遅摘みもリースリング本来の豊かな酸がバランスを保ちます!!
シャルドネ、ソーヴィニヨンブランに並ぶ白の3大品種!

Pinot Gris (ピノ・グリ)

ピノ・ワールの
変異種



産地・・・フランス(アルザス、サヴォワ)、イタリア、オーストラリアなど

特徴・・・一般的にやや粘性があり滑らかなワインを造りだす品種
 産地により(イタリアのピノ・グリージョ等)酸の豊富なタイプの辛口もある
 アルザス地方においては前述のリースリングなどと共に
特別表記の甘口タイプも造られる

ヴァンダンジュ・タルディヴ(遅摘み)
 通常の収穫より遅い時期まで完熟、過熟させた

セレクション・グラン・ノーブル(粒選り、貴腐)
 貴腐菌が付いた葡萄のみを選び分けて造られたワイン

最低含有糖度

最低含有糖度

ピノグリ、ゲヴェルツトラミネル 257g/l
 ミュスカ、リースリング 235g/l

ピノグリ、ゲヴェルツトラミネル 306g/l
 ミュスカ、リースリング 276g/l

代表的なアロマ



合わせたい料理

鶏、豚のソテー、クリームソース
 フォアグラのポワレ
 キノコ類のソテー、リムット
 など

特徴的なアロマとまろやかで丸みのある口当たりが魅力的なピノ・グリ
 肉料理にも合わせられるこのボリューム感、アルコール感
グリ(灰色)ならではの個性!!

Viognier (ヴィオニエ)

産地・・・フランス(ローヌ)、アメリカ、オーストラリアなど

特徴・・・黄色果実の香りと味わいがわかりやすくアロマティックな品種
基本的には辛口に造られるが一部では甘口を生産していたり
赤ワインの混醸に使われたりする。酸化の影響を受けやすい



代表的なアロマー



合わせたい料理

寿司、刺身などの和食
魚介類のグラタン
白身肉の香草焼き
リードヴォー(胸腺肉)のソテー
など

繊細さと力強さを併せ持つヴィオニエ...

個性的なアロマや味わいをもちながらも主張しすぎないところは

料理をたてる縁の下の力持ち!

Roussanne/Marsanne (ルーサンヌ/マルサンヌ)

産地・・・フランス(ローヌ、サヴォワ)、オーストラリアなど

特徴・・・暖かい気候を好み、ボリュームのあるワインを生み出す品種
酸は控えめで滑らか、スパイシーなアロマが出やすい
大樽を使用する生産者が多く、酸化のニュアンスを感じやすい



アロマを与える
ルーサンヌ

ポティを与える
マルサンヌ

代表的なアロマー



合わせたい料理

豚肉のグリル、燻製
白身魚のムニエル
オマール海老のソテー
ホタテ貝柱のクリーム煮
など

収量は少ないが、強いアロマと酸を持った長熟向きのルーサンヌ

安定した収量でしっかりポティ! 早飲みタイプのマルサンヌ

まさに良いとこ取りの強力タッグ!!

最後までお読みいただきありがとうございます。

白ワインと一括りに言っても、味わい、料理との相性、もちろん価格...様々なスタイルがあります
自分自身もより理解を深め、お客様に自信をもって勧められるよう勉強していきたいと思えます

ヴァンピックル丸の内 岸本