

Vin doux

甘口ワイン

ワイン課通信 2015年 6月中旬

一口に甘口ワインと言っても様々なタイプがあり、フランス国内だけでも製法、味わいは様々です。今回はそれぞれの地方によって異なる甘口ワインを再確認していきます。

まずは甘口ワインを学ぶ上で基礎的な用語(フランス国内)を紹介します。

貴腐

川と立地条件、朝の霧、湿度の高さ、太陽の照りつけ、1日の中での寒暖差、様々な要素が揃って初めて起こる“貴腐”。それは完熟した葡萄にボトリティス・シネレアという菌(カビ)に感染することによって、水分が抜け、糖度が高まり芳香を帯び、木になったままで乾葡萄のような状態になる現象です。貴腐化したブドウを「貴腐ブドウ」と呼び、それを用いて造られた極甘口のワインが「貴腐ワイン」と称されます。ただし、この菌は未熟な葡萄につくと灰色カビ病となり、収穫期に雨が多いと貴腐ならぬただの腐敗に転落してしまう二面性を持っています。

VDN (Vin Doux Naturel)

(ヴァン・ドゥ・ナチュレル)

作り方は、アルコール発酵の途中まではワインと同じですが、酵母がアルコール度数15%以上では活動ができない特性を利用して、発酵の途中でアルコールを添加することによってアルコール発酵を強制的に止めて、ワインに葡萄本来の甘みを残して作られます。(発酵中にブランデーを加えて、発酵を停止させて甘口に仕上げる技術＝ミュターージュ)
V.D.N.は一般的に、日当たりの良い乾燥した、痩せた土壌で造られ、フランスではラングドッグ&ルーション地方でよく作られます。1L中に250g以上の糖分が残ります。
熟成期間は通常2～3年。長いものは10年以上。

VDL (Vin de Liqueur)

(ヴァン・ド・リキュール)

アルコール発酵前のぶどう果汁にアルコールを添加して作られる甘口ワイン。
アルコール発酵の途中でアルコール添加を行ってアルコール発酵を途中で止めるVDNと違い、純粋なぶどう果汁にアルコールを添加するところが特徴です。
1L中に170g以上の糖分が残ります。
長く熟成させたタイプはもちろん、比較的早くから楽しめるタイプもあります。

Rancio

ランシオ

木樽やボンボンヌと呼ばれるガラス瓶に入れたワインをあえて太陽にさらし、その後カーヴに移して更に熟成させます。熟成時、樽に蒸発分のワインを補わず空気に触れさせます。その結果、酸化と加熱が造る特有の色・香り・風味をもったワインが生まれます。ラングドッグ・ルーション地方に酒精強化ワインによく用いられます。

それぞれの地方で造られる甘口ワイン

Alsace

アルザスには代表的な2種の甘口ワインがあります。

これらは、貴腐葡萄あるいは過熟した葡萄を摘んで造られるもので、糖度他きわめて厳格な条件が課せられたワインです。

品種： リースリング、ゲヴェルトトラミネール、ピノ・グリ、ミュスカ

Vendanges Tardives

ヴァンダンジュ・タルディヴ(遅摘み)

ぶどうは過熟した状態で収穫され、一般的には正式な収穫開始の数週間後に、

ヴァンダンジュ・タルディヴ向けのぶどうの収穫が始まります。

ぶどうを遅摘みにすることで、ぶどうの果実が過熟し、糖度の高い甘口ワインになります。

ぶどうの糖度規定

ゲヴェルトトラミネール、ピノ・グリ:257g/l

リースリング、ミュスカ:235g/l

Sélection de Grains Nobles

セレクション・ド・グラン・ノーブル(精選粒選り・貴腐葡萄のみ)

貴腐菌(ボトリティス・シネレア菌)が付いた果実だけを順々に選び、摘んでいくものです。

貴腐菌が付着した果実だけに絞られるため、特に凝縮感のある貴腐ワインとなります。

基準もフランス国内の中でも最も厳しい部類です。

ぶどうの糖度規定

ゲヴェルトトラミネール、ピノ・グリ:306g/l

リースリング、ミュスカ:276g/l

Loire

ロワールには3大貴腐ワイン産地があります。

「コトー・デュ・レイヨン Coteaux du layon」

「カール・ド・ショーム Quarts de Chaume」

「ボンヌゾー Bonnezeaux」

品種： シュナン・ブラン(ピノー・ド・ロワール)

いずれも、手で収穫。

過熟状態に達したもの、または貴腐菌が付着したか、そうでなくても濃縮された状態にあるぶどうを選びながら収穫する。

「コトー・デュ・レイヨン Coteaux du layon」

生産地域：ロワール川の支流であるレイヨン川沿いに広がる、メーヌ・エ・ロワール県に属する27コミューン。

栽培面積：コトー・デュ・レイヨンのコミューン名：約 300 ha。

基本収量：30 hl/ha

年間平均生産量：コトー・デュ・レイヨンのコミューン名：約 6500 hl

土壌：アルモリカの基盤に、頁岩と砂岩の段丘。アンジュー・ノワールと呼ばれる茶色で、深くない土壌(母岩が露出している)。

気候：穏やかな海洋性気候で、特に乾燥している。生産指定地域は、日当たりが良く、風通しもよい丘陵地帯で、

ぶどうの生長が早くすすみ(地中海的な生長を進めるミクロクリマ)、過熟したぶどうを手にすることができる。

「カール・ド・ショーム Quarts de Chaume」

生産地域：レイヨン川の右岸にあるRocheft-sur-Loireのコミューンの一部

栽培面積：約 50 ha

基本収量: 25 hl/ha

年間平均生産量：約 750 hl

土壌：プリオベール系の頁岩（一般的には、レイヨン川の反対側でしかみられない）と石灰を含む砂岩のプディングストーンの丘陵

気候：特別な微気候。朝霧を発生させるレイヨン川が大きく蛇行するため、貴腐菌の発生によい条件となっている。

「ボンヌゾー Bonnezeaux」

生産地域：レイヨン川の右岸にあるThouarcéのコミューンの一部に限られている。

栽培面積：約 90 ha

基本収量：25 hl/ha

年間平均生産量：約 2 000 hl

土壌：サン・ジョルジュの砂岩を含んだ頁岩で、石英やフタナイトの岩脈がある。

気候：穏やかな海洋性気候だが、かなり乾燥していて、最高と最低気温の差が少なく、「アンジューの穏やかさ」と呼ばれている。

Champagne

Ratafia

ラタフィア

品種:ピノ・ノワール主体

ブドウジュースにマール(ぶどうの絞りカスの蒸留酒)を添加して造られる甘口の酒精強化ワイン。

語源はラテン語のオレス・ラタ・フィアトからで、「乾杯の音頭」の意味です。

まるやかな味わいと琥珀色は熟成によって得られます。甘さを感じる味わいは葡萄本来がもつ甘みです。

多くのラタフィアが2番絞りのブドウ果汁で造られています。

あまり知られていないのは、ほとんどのシャンパーニュメゾンでラタフィアは自家用の食後酒として消費されている為。

シャンパーニュの他、Ratafiaはブルゴーニュでも造られています。

Bourgogne

Ratafia

ラタフィア

品種:ピノ・ノワール、アリゴテ、ガメイ

ブドウジュースにマール(ぶどうの絞りカスの蒸留酒)を添加して造られる甘口の酒精強化ワイン。

まるやかな味わいと琥珀色は熟成によって得られます。甘さを感じる味わいは葡萄本来がもつ甘みです。

シャンパーニュ地方と同じく生産量が非常に少ないです。

Bordeaux

Sauternes・Barsac

ソーテルヌ・バルサク

品種:セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカデル

甘口ワイン産地の代名詞とされるソーテルヌ。

ガロンヌ川の運んだ黄土色の石ころで被われた土壌と、ガロンヌ川に合流する支流のソロン川の地理的背景に依存しています。

樹の茂みに被われて蛇行するシロン川は太陽の光を受けることが少なく冷たい。

緩やかで暖かいジロンド川に出会うとき朝霧を発生させ、貴腐葡萄を育てる条件を作ります。

収穫は房ごとでなく、葡萄の貴腐具合によって粒ごとに収穫されるため、多いときは10回を越える手摘みが行われます。

そしてソーテルヌでは古くから格付け制度が設けられており、高い品質と知名度は他の貴腐ワインと比べ群を抜いています。

発酵前の葡萄果汁の天然糖度が221g/l以上と規定されています。

生産量 Sauternes:34,728hl (1,751ha)

Barsac:9,690hl(496ha)

格付けを持つ甘口ワイン “ソーテルヌ”

1855年のパリ万国博覧会の際、皇帝ナポレオン3世は、世界中から集まる訪問客に向けて、フランスのボルドーワインの展示に格付けが必要だと考えた。

ワイン仲買人は、シャトー(ブドウ農園)の評判や市場価格に従って、ワインをランク付けした。

当時は市場価格がワインの品質に直結していたのである。その結果が、1855年以來のボルドーワインの公式格付けとなった。

赤ワインはその重要度により第1級～第5級(グラン・クリュ)にランク付けされた。

そして同じくしてソーテルヌとバルサクの貴腐ワインにも第1級と第2級に格付けが設けられた。

特別1級 Premiers Crus Superieur (1)

ディケム Ch.d'Yquem

1級 Premiers Crus (11)

クリマン Ch.Climens

ギロー Ch.Guiraud

クーテ Ch.Coutet

リユーセック Ch.Rieussec

クロ・オー・ペイラゲ Ch.Clos Haut-Peyraguey

ラ・フォーリー・ペイラゲ Ch.Lafaurie-Peyraguey

ド・レイヌ・ヴィニョー Ch.de Rayne Vigneau

ラ・トゥール・ブランシュ Ch.la Tour Blanche

ラボー・プロミ Ch.Rabaud-Promis

シガラ・ラボー Ch.Sigalas Rabaud

スデュイロー Ch.Suduiraut

2級 Deuxiemes Crus (15)

ダルシュ Ch.d'Arche

ブルステ Ch.Broustet

カイユー Ch.Caillou

フィロ Ch.Filhot

ラモット Ch.Lamothe

ドワジイ・ダエヌ Ch.Doisy Daene

ドワジイ・デュブロッカ Ch.Doisy Dubroca

ドワジイ・ヴェドリーヌ Ch.Doisy-Vedrines

ラモット・ギニャール Ch.Lamothe Guignard

ロメール・デュ・アヨ Ch.Romer du Hayot

ド・マール Ch.de Malle

ミラ Ch.Myrat

ネーラック Ch.Nairac

シュオー Ch.Suau

ラモット Ch.Lamothe

Cerons

セロン

品種: セミヨン、ソーヴィニオン・ブラン、ミュスカデル

バルザック、ソーテルヌの高名の陰に隠れた存在の甘口白のこのACは、バルザックの北に接し、ガロンヌ河沿いにあつて、貴腐葡萄を生み出す地域に属しているから、同じ方法で造っています。

発酵前の葡萄果汁の天然糖度が212g/l以上と規定されている。(ソーテルヌよりも規定が緩い)

生産量 1,287hl (57ha)

Sud-Ouest

品種: セミヨン、ソーヴィニオン・ブラン、ミュスカデル、プティ・マンサン、グロ・マンサン

Monbazillac

モンバジヤック

ベルジュラック地方の村の名で、5つの村で構成されるワイン生産地が1935年にAOCとして認定されています。

ソーテルヌより古い歴史をもつ貴腐ワインの産地モンバジヤック

代表的なのはモンバジヤックだが、ベルジュラックではその他にも甘口のAOCがあります。

Saussignac (甘口)

Rosette (半甘口)

Montravel (半甘口～甘口)

Cahors Albigeois地区

Gaillac Doux (甘口)

Pyrénées地区

Pacherenc du Vic Bilh (甘口～辛口)

Jyrancou (甘口)

Jura

Macvin du Jura

マクヴァン・デュ・ジュラ

品種: 白/ サバニャン、シャルドネ

赤/ トウルソー、プールサールノワール、ピノノワール

ロゼ/ プールサールノワール、ピノノワール

ブドウジュースにブランデーを添加することでアルコール度数を高め樽熟成(3年)させたVDL。

混合比率は果汁1: マール2

濃厚な甘みと適度な酸味があります。酸化熟成香、いわゆるシェリー香も持ちます。

Vin de Paille

ヴァン・ドゥ・パイユ(藁ワイン)

品種: 白/ サヴァニャン、シャルドネ

赤/ トウルソー、プールサールノワール

収穫したブドウをわらの上に置き3,4ヶ月かけ干しブドウ化(パスリヤージュ)させ糖度を上げたワインです。

圧搾した日から3年間は販売できません。(内18か月以上は木樽熟成)

樽熟成は、約2～5年。Pots (ポ) 375mlのボトルに入れます。

Rhône

Rasteau

ラストー

品種:主にグルナッシュ (ノワール(黒)、グリ(灰色)、ブラン(白)の3種を使う。)

ジゴンダスの北側、ウヴェーズ(Ouveze)川の右岸に位置している。

この地で本格的に、天然甘口ワイン(VDN)造りが始まったのは1935年頃で、ラングドック・フロンティニャン出身の一人の醸造家が造り始めたのがきっかけである。1944年ACに認定されました。2年以上の樽熟成を必要とする。

生産量 1,419hl (52ha)

Muscat de Beaumes-de-Venise

ミュスカ・ボーム・ド・ヴニーズ

品種:ミュスカ

ローヌ南部の東にあり、ヴァケラスの南部に位置するAOC。

AOCミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズMuscat de Beaumes de Veniseとして1945年から認定されています。

コート・ド・ローヌではここだけでしか栽培されていないミュスカ種を使い天然甘口ワイン(VDN)を生み出します。

熟成させるのではなく、フレッシュ感と共に楽しむタイプ。

約90%は共同組合が造っている。

生産量 12,292hl (494ha)

Cognac

Pineau des Charentes

ピノー・デ・シャラント

ブドウジュースにコニャックを添加することでアルコール度を高めたVDLです。

赤、白、ロゼ全て作られています。

熟成規定: 白/ 18ヶ月(内12ヶ月木樽)

赤・ロゼ/ 12ヶ月(内8ヶ月木樽)

vieux/ 5年以上の木樽熟成

tres vieuxまたはextra vieux / 10年以上木樽熟成

Armagnac

Floc de Gascogne

フロク・ド・ガスコーニュ

ブドウジュースに若いアルマニャックを添加することでアルコール度を高めたVDLです。

白とロゼ(AOCでは赤は認められない)

1990年にAOC認定された。

熟成義務なし

Languedoc

ラングドック・ルーシオン地方は、天然甘口ワイン(VDN)のフランスにおける最大の産地で、国全体の生産量の約90%を占めます。

Muscat de Frontignan

ミュスカ・ド・フロンティニャン

品種:ミュスカ

天然甘口ワイン(VDN)

ミュスカ種のアロマを最大に保持するためタンクで保存し、

その後、若いワインの繊細さと爽やかさを封じ込めるため、早めに壺詰を行っています。

モンペリエの南西、地中海沿岸の港町・セート寄りにある。地中海性気候で、背後に標高200mの山塊によって北風から守られる。

生産量:20,131hl(797ha)

Muscat de Lunel

ミュスカ・ド・リュネル

品種:ミュスカ

天然甘口ワイン(VDN)

ニームとモンペリエの間に産地は広がる。標高60mの丘陵に緩やかな起伏を持つ畑で、

海から適度な湿気をもたらされる地中海性気候。

生産量:8,973hl(321ha)

Roussillon

ラングドック・ルーシオン地方は、天然甘口ワイン(VDN)のフランスにおける最大の産地で、国全体の生産量の約90%を占めます。

品種:グルナッシュ、他

グルナッシュ種から天然甘口ワインを造るルーシオン地方では圧倒的に<赤>が多い。

3~6週間マセラシオンを行った後にミュタージュを行う。(白とロゼは皮を取り除いた果汁の発酵途中にミュタージュを行う)

そのアルコール添加のタイミングを変えることによって、甘口、半甘口、辛口の3つのタイプを造る。

その後、数年から時には数十年掛けて熟成させる。熟成方法の違いによって、特徴の異なるワインを造っています。

Banyuls

バニユルス

天然甘ロワイン(VDN)

スペイン国境の岩だらけの段丘にある畑で栽培され、ほとんど干しブドウ化したものから造られます。

天然甘ロワインの中でも、とりわけ濃厚なもの。ランシオの製法が取られます。

生産量: 18,449hl (898ha)

Maury

モーリー

天然甘ロワイン(VDN)

ルーションの首都・ペルピニャンから北西30kmに位置するアグリ川上流の丘陵地帯にこのACの畑があります。

マディラ酒のような甘く焦げた風味を持っている。

生産量: 11,185hl (561ha)

Riversaltes

リヴザルト

天然甘ロワイン(VDN)

ルーションのVDNの産地の中で生産量が最も多いのがこのリヴザルト。

酸化熟成期間や塩詰め時期の違いで多様なワインを造っています。

生産量: 131,943hl (5,240ha)

Muscat de Rivesaltes

ミュスカ・ド・リヴァサルト

天然甘ロワイン(VDN)

ミュスカ種100%

生産量: 114,100hl (5,309ha)

以上、フランス内でのいくつかの甘ロワインについて振り返りましたが、このように【甘口】という物に厳密な定義などはありません。

デザートの際はもちろん前菜に合わせて、食前酒として楽しめる事もあります。

そして世界にはまた違った気候条件の下で作られる甘ロワインも様々です。

それぞれの特徴をしっかりと把握した上でそのテーブルに合った選び方、お勧めの仕方、言葉選びが大切です。

サービスの幅を広げ、お客様に安心して食事をしていただける環境作りを。

毎月のワイン課通信を少しでもその役に立ててください。