

ワイン課通信 2月号

今回のワイン課通信では、皆様ご存じかとは思いますが、2大名醸地の一つボルドーについてご紹介していこうと思います。

ボルドー、ブルゴーニュは2大名醸地と呼ばれ、続くシャンパーニュ、ロワール河流域、アルザス、ローヌ河流域、6大産地と呼ばれています。

ボルドーはフランス南西部に位置する都市。穏やかな海洋性気候で大西洋からの影響を受けている。冬は涼しく、夏は暑くなり、日照時間が長い点もブドウ栽培に適した地域の要因の1つになっています。全部で35のアペラシオンがあり、それぞれの土壌に向けた品種が植えられ、ワインの個性も異なる。左岸、右岸、その他の地域に分類される。

左岸地域 は、高名なメドック地区の銘シャトーを筆頭に、まさにボルドーワインの中心となるワインが造られる地域です。じて、赤は、バランスの取れた味わいの、骨格のしっかりとしたワインに、白は、果実味に上品な酸がのった誰もが飲みやすい辛口に仕上がります。



メドック地区 のワインは、カベルネ・ソーヴィニオン種を主体にメルロー種、カベルネ・フラン種等とのブレンドで非常に濃い色調。味わいは総じて濃厚で複雑味がありバランスが取れていて、まさにボルドー赤ワインの典型です。

特に、1855年のパリ万博の際に格付けされた61のシャトーは有名。第1級格付けの5つ（5大シャトー）と呼ばれています。

グラヴ地区 はボルドー市街に近く、1級シャトーのシャトー・オーブリオンがある地区として有名です。その名の示す通り土壌は小石が多く(グラヴは小石の意)、同じブドウ品種を植えても、メドックとは違う個性が生まれます。

ソーテルヌ地区 はグラヴの南に位置する、貴腐ワインで有名です。この地区のセミヨン種のブドウは、晩秋に発生する貴腐菌の作用でブドウの水分が蒸発し糖度を増します。この貴腐ブドウを搾って造られるワインは、ハチミツのような天然甘口ワインとなり極上のデザートワインとなります。

右岸地域 は、左岸とは違いメルロー種を主体にカベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオンをブレンドし、凝縮された果実味としなやかな口当たりを特徴としたワインを産出しています。伝統あるフランスワインの生産地域の中にあって今、最も革新的で最も注目を集めている地域のひとつとなっています。

サンテミリオン地区 はローマ時代からのワイン造りの歴史があり、メルロー種を主体にした赤ワイン銘醸地として名高い、右岸地域で唯一の公式格付けを持つ地区です。メドックとの違い地区は狭く、密集しています。

ポムロール地区 はボルドーでボルドーで最も小さな地区ながらも、全世界で認められる極上ワイン「シャトー・ペトリュス」をはじめ、リッチで濃密なワインを生み出している銘醸地です。現在世界中で人気となっているメルローワインの故郷ともいえる地区です

その他の地区 その他に、ラランド・デュ・ポムロール、フロンサック、コート・ド・カスティヨン、ブール、ブライといった、マイナーながらも高品質ワインを産み出す産地があり、総じてメルローを主体にした柔らかな果実味を持った親しみやすいワインが造られています。



「なぜボルドーワインが有名になのか？」

それは歴史的に、古くから港町として栄えたからです。川、海沿いに面したボルドーはワインを輸送するにも適していました。また、1152年に当時ボルドーを支配していたアキテーヌ公国の侯爵夫人が、のちのヘンリー2世となるアンリ・プランタジユネと結婚したことで、イギリスという巨大なマーケットに供給されたことが大きな要因とされています。

シャトーが造る ワインの女王

ボルドーワインの最大の特徴は、ブレンドです。

数種類の品種をブレンドし、複雑で豊かな味わいにしあげています。ボルドーでは、規模の大きな生産者が多く、醸造設備や醸造法の近代化がいち早く進められています。そのことが、ワインの品質向上や天候に左右されにくい均質なワイン造りにおおいに寄与し、良質なワインを世界中に送り続けています。

ボルドーと言えば、シャトーワインが有名です。シャトーとは城や館の意味ですが、ワイン界では、ぶどう園を持ちワインを醸造している生産者やぶどう園そのもののことを指します。ボルドーにはこのシャトーが約8000もあります。

シャトーで作られたワインのすべてがシャトーワインというわけではありません。ぶどう栽培から瓶詰めまで一貫してシャトーで造られたワインだけがシャトーとしてラベルにシャトー元詰めと表示できます。シャトーを名乗ることのできないものも多いのです。

ボルドーの主要品種

Cabernet Sauvignon (カベルネ・ソーヴィニオン)

世界で最も栽培されている黒ブドウ品種。

カベルネ・フランとソーヴィニオン・ブランの自然交配したものと言われています。

小粒で果皮の厚い実を結び、骨格のしっかりしたワインになります。

乾いた土壌と温暖な気候を好み、メルロー種とのブレンドにより最適な味わいが得られる品種です。

引き締まったタンニンが特徴で長期熟成によって複雑なアロマを醸します。

Merlot (メルロ)

ボルドー原産の品種。小鳥のつぐみ(フランス語でメルル)がまっさきについばむことからメルロという名前がついたとされています。生育が早い反面、熟期には急激に酸が減る為、涼しい気候生育しやすいとされます。冷たい粘土質の土壌を好み、ボルドーでは条件に合った右岸(サンテミリオン、ポムロール)で主要品種として栽培されています。左岸においては、そのアロマやまろやかながら存在感のあるタンニンからカベルネ・ソーヴィニオンを引き立てるブレンド品種として使われています。

Cabernet Franc (カベルネ・フラン)

カベルネ・ソーヴィニオンの原種と言われ、この品種の8割はフランスで栽培されています。重厚かつ早熟なタイプだが、熟成にも適しており、甘草を思わせるアロマしなやかなタンニンが特徴の品種です。



左の写真 Cabernet Sauvignon (カベルネ・ソーヴィニオン)
右の写真 Cabernet Franc (カベルネ・フラン)
真ん中の写真 Merlot (メルロ)

Sauvignon Blanc (ソーヴィニオン・ブラン)

強いアロマ(かんきつ類、スイセン、つげの木など)とはつらつとした豊かな味わいのバランスが特徴的な品種です。

上質な石灰質(サンセールなど)の土壌でよく育ちますが、幅広い適応能力をもち、世界各地で広く栽培されています。ソーテルヌやバルザックではセミヨンとブレンドされ極甘口ワインに仕上げられますが基本的には辛口のワインを生み出しています。

Semillon (セミヨン)

ボルドーの代表的な白ワイン用の品種で生産性の高さが特徴です。この葡萄によって造られるワインは、糖度が高くアルコール分が強くなりやすいのが特徴です。若いうちは色や香りが薄いですが、樽との相性も良く、熟成により深い色合いと豊かな香りが得られます。また貴腐に対する反応が良く、ソーテルヌなど貴腐ワインの主要品種として知られています。一般に単独で使用する事は少なく、ソーヴィニオン・ブランなどとブレンドされることが多い品種です。

Muscadelle (ミュスカデル)

ドイツやフランスのアルザスで多く栽培される品種です。ドイツにおいては甘口に仕立てられることが多いですが、フランスでは辛口を造ります。こちらの品種も単独で使用する事はほとんどなく、ソーヴィニオン・ブランやセミヨンとブレンドされる事でデリケートな果実香やペトロールと呼ばれる独特のブーケを生み出す繊細さと華やかさを持った高貴な品種です。



左の写真

Sauvignon Blanc (ソーヴィニオン・ブラン)

真ん中の写真」Semillon (セミヨン)

左の写真

Muscadelle (ミュスカデル)

最後までお長々と付き合いいただきありがとうございました。
自分自身の知識の向上はもちろん最後まで見てもらった方々の参考になっていれば幸いです。

本店 池谷