



初夏の時期のよく飲まれるロゼワインについて。

日本ではロゼワインを飲む人はあまり見かけませんが、フランス、特にプロヴァンス地方では一般的に、フランス国内でも白ワインよりも飲まれています！

味わいは主に辛口。甘口で女性向き、初心者向き、というのは過去の話。。。

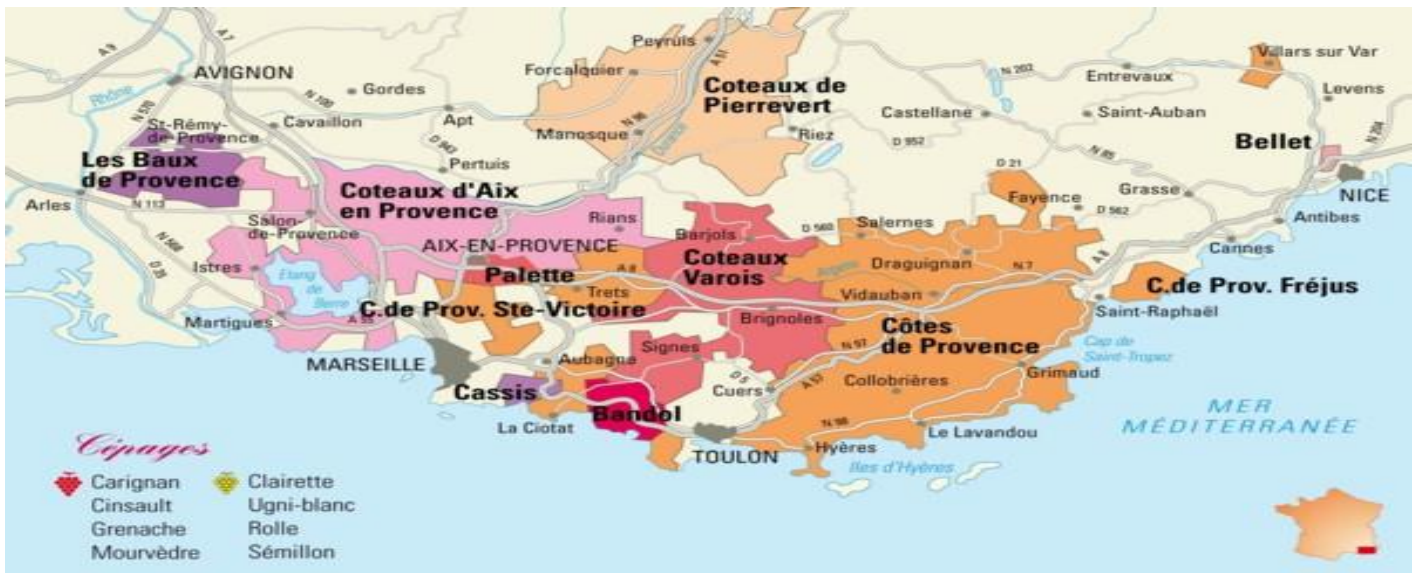
フランス語ではバラ色の意味を持ち、お祝いの際によく飲まれるそう。

地中海の太陽が降り注ぐ中、ブイヤベースなどのプロヴァンス料理と楽しむのがフランス人

まずはプロヴァンス地方の紹介から

歴史	フランスで最も古いワインの歴史を持つ ギリシャ人によって初めてマルセイユにワインがもたらされる。 その後ローヌ、ブルゴーニュと広まっていく。
気候	地中海性気候。 夏は暑く乾燥し、春と秋は穏やか。冬でも日差しがあり、氷点下を少し下回る程度と、 ブドウ栽培に理想的な気候。海に近いブドウ畑はアルプスの北風から守られている。
土壌	全体的に乾燥し、石が多い。大部分はシリカ（二酸化珪素）もしくは粘土を含む石灰質。
生産割合	ロゼ70%、赤25%、白5%

横は350km,縦は100kmにも渡る広い産地には、9つのAOCがあります。



Bellet	Palette
Cote de provence	Coteaux d'Aix-en-Provence
Coteaux Varois en Provence	Coteaux de Pierrevert
Bandol	Les Baux de Provence (赤、ロゼのみ)
Cassis	

Les Baux de Provence以外は赤白ロゼを産する

## 主なぶどう品種

食事に合わせやすいような

酸味だけでなくスパイスやハーブの香りが強いブドウが使われている。

### 赤

グルナッシュ	プロヴァンスの代表品種。色は淡いがアルコール分が高い。
カリニャン	色調濃い。締まったタンニン。
サンソー	色彩が鮮やかで口当たりが良い。優しい酸味。
ムールヴェードル	色調が濃くタンニンも強い。アロマティック。スパイシー。
シラー	真紅色を放ち、骨太でスパイシー。
カベルネソーヴィニヨン	カシスや香草の香り。タンニン強く熟成の必要あり。

### 白

クレレット	酸味が少なくりんごの香りを持つ。苦味もある。
グルナッシュブラン	アニス、ウイキョウ、ミントのアロマが特徴。
セミヨン	繊細なブーケ。熟成により深みが増す。
ルーサンヌ	ハチミツや杏の繊細なアロマ。ふくよか。
ブルブラン	芳香が強く酸味が強い。

## ロゼワインの造り方は3種類

### ① セニエ法

赤ワインのような造り方

フランス語で「血抜き」赤ワインと同様に破碎、除梗、発酵、醸し。  
発酵初期の軽く色づいた段階でムー（マスト）を抜き圧搾。  
非常にリスクの高い方法。果皮の渋みを出し過ぎないように、  
熟成している間も変色しないように、など高い技術も必要となる。  
コート・ド・プロヴァンスやタヴェルなど。

### ② 直接圧搾法

白ワインのような造り方

破碎の後すぐに圧搾。果皮からわずかに色素が抽出されて薄く色づく果汁のみで発酵。  
セニエ法のワインよりも色は薄い。アルコール度もやや低め。  
ロワールのロゼダンジュなど。

### ③ 混醸法

白ぶどうと赤ぶどうを混ぜて混醸。

（白ワインと赤ワインを混ぜるのではない）

⇒ヨーロッパでは禁止されているがシャンパーニュのみ例外で許されている。

# ROSÉ DE AUXAMIS



**Cerdon** ジュラサヴォワ地方

生産者 ALAIN RENARDAT-FACHE

品種 ガメイ2/3 プルサール1/3

小さな小さな村で造られる存在感抜群のペティアン！

補糖もリキュール添加も一切なし。

いちごやさくらんぼの柔らかな甘み。

**VinCoeur VinCul** ロワール地方

生産者 Pierre-Olivier Bonhomme

品種 ガメイ80% カベルネフラン20%

マセラシオン 直接圧搾

ヴァンクールとティエリのスペシャルキュベ！

Coeur ヴァンクウール心

Cul ヴァンキュ おしり

遊び心のあるキュートなラベルが印象的！



**Vin de France Rose** ローヌ地方

生産者 Marcel Richaud

品種 ムールヴェードル68%

(2011年) カリニャン22% サンソー8%

グルナッシュ2%

完璧主義者ともいわれるリショーのロゼは

飲む人を選ばないほどバランスが良い。

辛口で料理にもあわせて！



**Rose d'un jour** ロワール地方

生産者 La ferme de la Sansonniere

(Mark Angeli)

品種 カベルネソーヴィニヨン75% グロローグリ25%

(2011年) 優しい果実の甘味とほのかな樽のエッセンス。

補糖も一切していない。

マルクアンジェリの究極ロゼ！



ロゼワインについて少しでも知識の糧になれば幸いです。ワイン課