

# マイワインクラブ×アカデミー・デュ・ヴァン

## 第11回 銘醸地（ブルゴーニュ）



# 今日まなぶこと

- ブルゴーニュ地方の概要、A.O.C.の階層構造、生産地区について学ぶ。
- コート・ドール地区の気候、地勢、土壤について知る。
- シャルドネ、ピノ・ノワールの醸造方法を学ぶ。
- ワインの熟成について知る。

# ブルゴーニュ概論

- ◆ 北緯46~48度に位置
- ◆ 栽培面積： 4.5万ヘクタール
- ◆ 生産量： 21万キロリットル
- ◆ フランス中央東部を縦断する南北300キロの産地
- ◆ ボルドーと並び立つ二大銘醸地のひとつ
- ◆ 細分化された畠と多数の小規模生産者

# ブルゴーニュ概論

- ◆冷涼で不安定な気候⇒収穫年ごとの差が激しい
- ◆パッチワーク状になった複雑な石灰質土壌
- ◆バラエティ豊かなワイン  
(多数の畠×多数の生産者×収穫年)
- ◆一銘柄あたりの生産量が少ない
- ◆单一品種でワインを仕込む

# ブルゴーニュ地方のブドウ品種

アリゴテ



<写真提供：中西祐介>

# ブルゴーニュ地方のブドウ品種



シャルドネ

<写真提供: Wine Institute of California >

# ブルゴーニュ地方のブドウ品種



ピノ・ノワール

<写真提供: Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace >

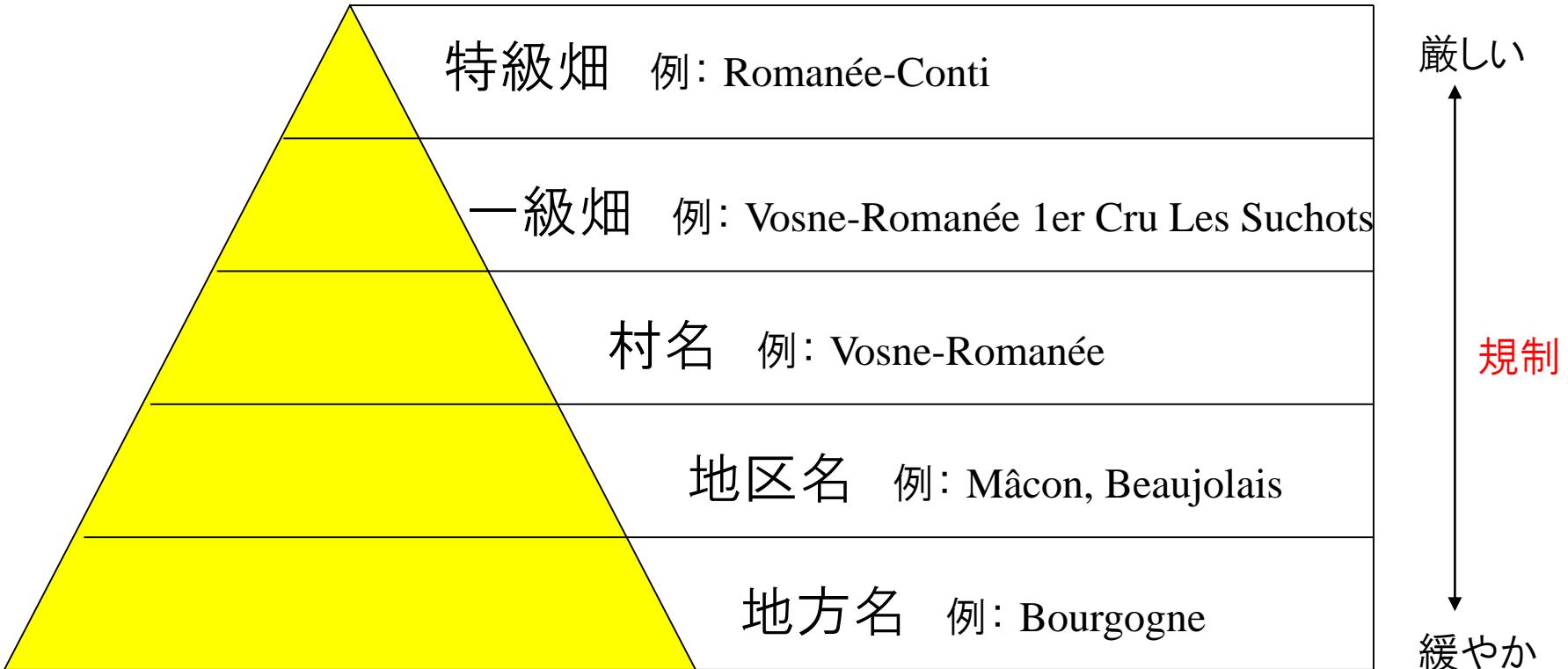
# ブルゴーニュ地方のブドウ品種



ガメイ

<写真提供：中西祐介>

# ブルゴーニュワインにおけるA.O.C.の階層構造



# ブルゴーニュ地方の生産地区

◆シャブリ地区 Chablis

◆コート・ドール地区 Côte d'Or

➤北部のCôte de Nuits地区と南部のCôte de Beaune地区

◆コート・シャロネーズ地区 Côte Chalonnaise

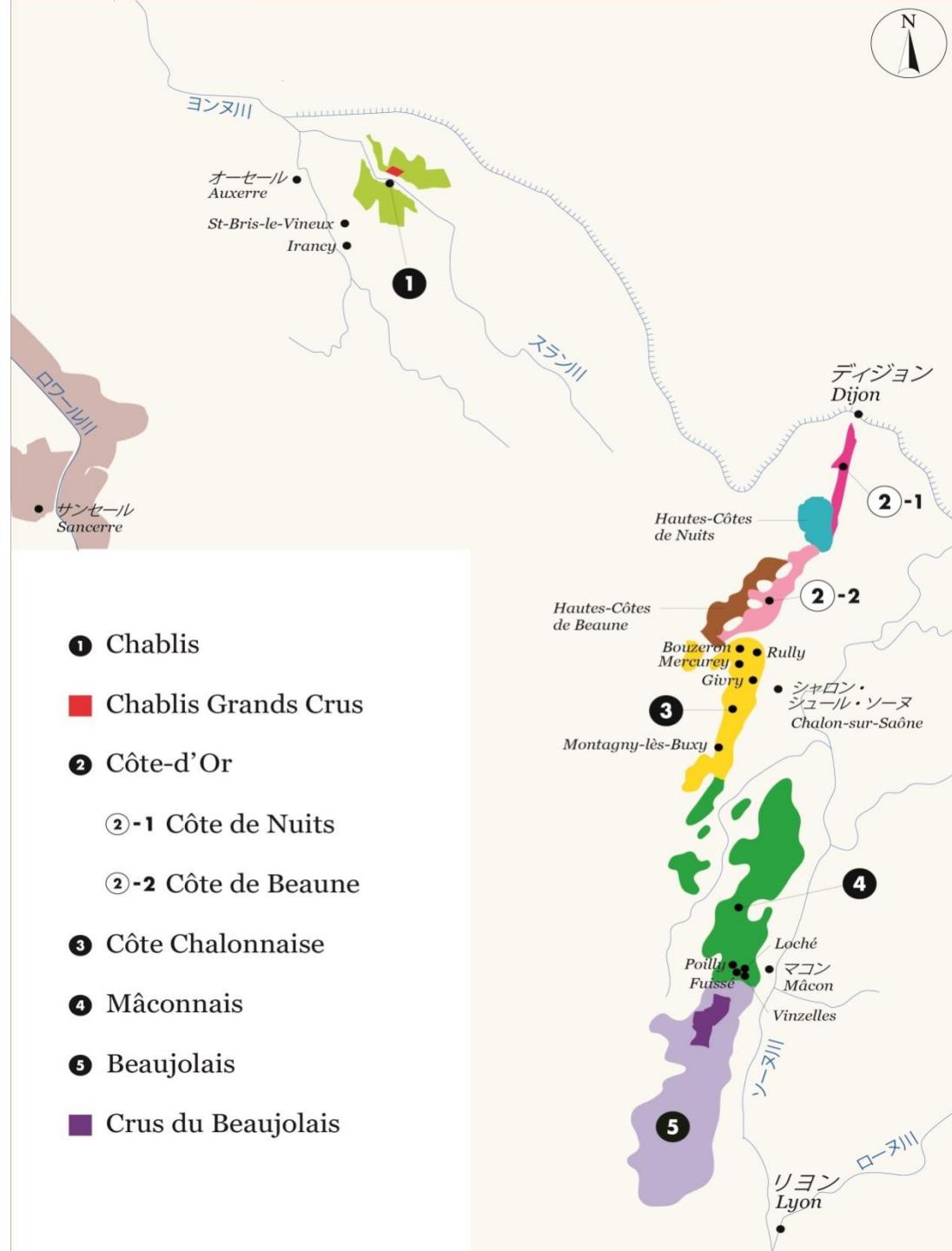
◆マコネ地区 Mâconnais

◆ボージョレ地区 Beaujolais

# コート・ドール地区の代表的な村と畠

地区	有名な村名(カッコ内は生産可能色)	有名な特級畠名(カッコ内は生産可能色)
コート・ド・ニュイ	ジュヴレ・シャンベルタン(赤) Gevrey-Chambertin	シャンベルタン(赤) Chambertin シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ(赤) Chambertin-Clos de Bèze
	シャンボール・ミュズィニ(赤) Chambolle-Musigny	ミュズィニ(赤・白) Musigny
	ヴージョ(赤・白) Vougeot	クロ・ド・ヴージョ(赤) Clos de Vougeot
	ヴォーヌ・ロマネ(赤) Vosne-Romanée	ロマネ・コンティ(赤) Romanée-Conti ラ・ターシュ(赤) La Tâche リシュブール(赤) Richebourg
コート・ド・ボーヌ	アロース・コルトン(赤・白) Aloxe Corton ほか2村	コルトン(赤・白) Corton コルトン・シャルルマーニュ(白) Corton-Charlemagne
	ムルソー(赤・白) Meursault	(特級畠はないが高名な一級畠がある)
	ピュリニ・モンラッシエ(赤・白) Puligny-Montrachet シャサーニュ・モンラッシエ(赤・白) Chassagne-Montrachet	モンラッシエ(白) Montrachet シュヴァリエ・モンラッシエ(白) Chevalier-Montrachet バタール・モンラッシエ(白) Bâtard-Montrachet

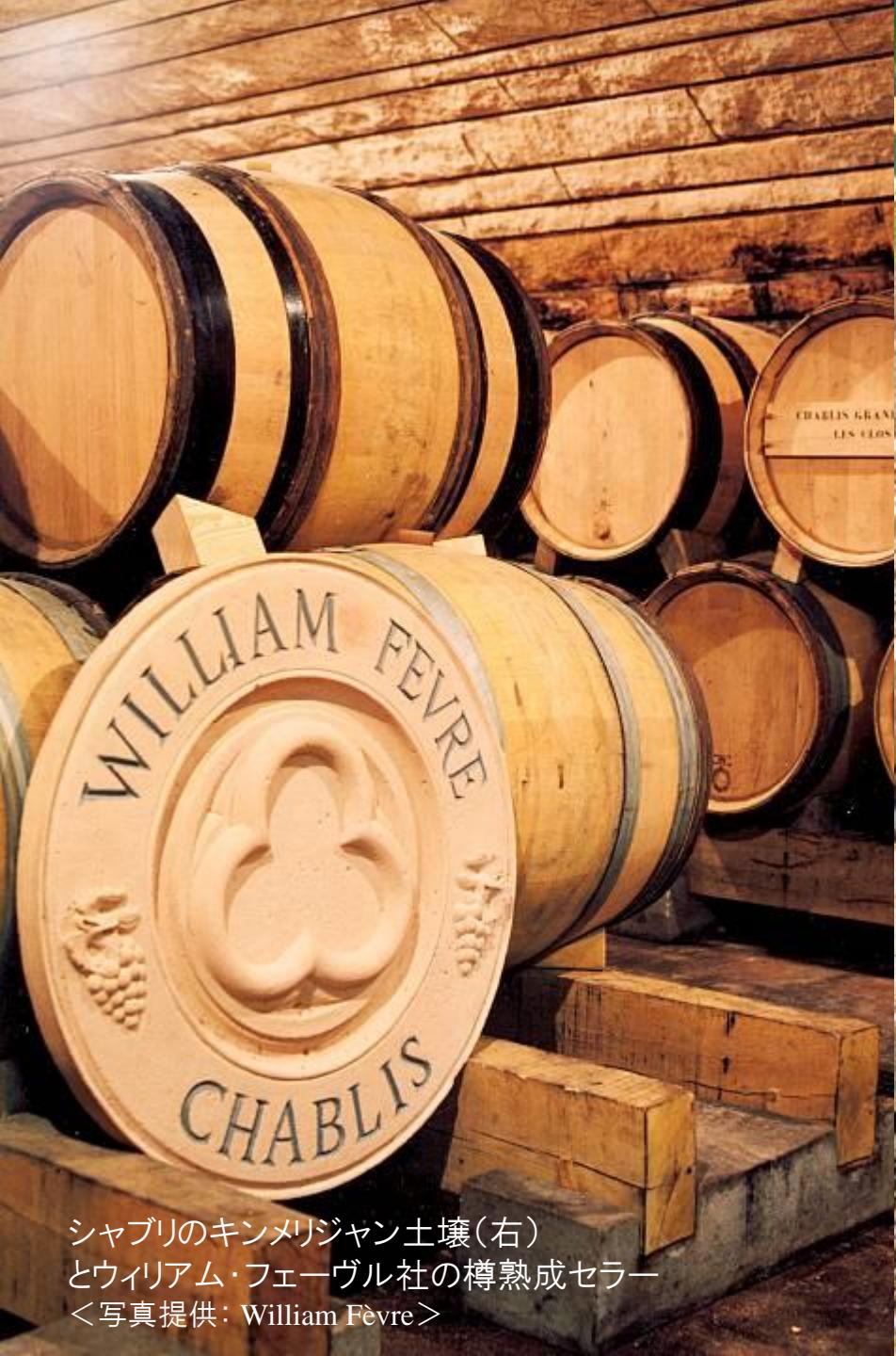
# ブルゴーニュ全図



シャブリ・グラン・クリュの畠とシャブリの村 <写真提供: William Fèvre>



WILLIAM FEVRE  
GRANDS VINS DE CHABLIS



シャブリのキンメリジャン土壤(右)  
とウィリアム・フェーヴル社の樽熟成セラー  
<写真提供: William Fevre>



WILLIAM FEVRE  
GRANDS VINS DE CHABLIS

ヴォーヌ・ロマネの畑



ヴォーヌ・ロマネの畑



ロマネ・コンティの畠と十字架  
＜写真提供：中西 祐介＞



プイイ・フュイッセ Daniel Barraud の畑／奥はソリュトレの断崖

＜写真提供：ラック・コーポレーション＞





ゴブレ剪定のガメ

<写真提供: Inter Beaujolais>



ボージョレ・ヴィラージュの畠

<写真提供: Inter Beaujolais>

ボージョレ地区の畑 <写真提供：ラック・コーポレーション>



# ドメーヌとネゴシアン

## ◆ドメーヌ

- 自社畠産ブドウで醸造・熟成・瓶詰めまでを行う

## ◆ネゴシアン

- ブドウや樽熟成中のワインを購入し、醸造／ブレンド  
以降の後工程を行ってワインを販売する

## ◆ブドウ栽培家

- ワインの醸造を行わず、ブドウ栽培だけを行う

# ドメーヌとネゴシアン



収穫年表示

A.O.C.名

A.O.C.の表示

生産者名(ネゴシアンとしての社名)

ドメーヌ・ワイン  
(自社畠産ワイン)であることを示す表示

# コート・ドール地区の気候と地勢

---

## ◆ 気候

- ・大陸性気候
- ・冷涼で、不安定な天気(収穫期の雨、霜、雹)
- ・収穫年ごとの出来不出来の差が大きい

## ◆ 地勢

- ・南北に連なる丘陵地
  - ・畑は南東に向いた斜面に広がる
-

# 自然なブドウ栽培への回帰

- ・ 1960～70年代：近代的農法が普及。  
→深刻な品質低下
- ・ 1980年代以降：造り手たちは昔ながらの栽培法へ回帰
- ・ 現在、高品質志向の生産者ほど、化学肥料や化学系農薬の使用を最小限に抑えながらブドウを栽培
- ・ 有機栽培やビオディナミの実践者も増加



ラ・ロマネの畠では現在、畠の耕作に馬を用いる

<写真提供：アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>

# コート・ドール地区の土壤

## ◆ 土壌

- ・地殻活動によって生まれた多様で複雑な土壌分布
- ・コート・ド・ニュイ: 石灰岩が優勢(赤ワイン)
- コート・ド・ボーヌ: 泥灰質が優勢(白ワイン)
- ・最良の畠は斜面の中腹に
- ・斜面下部は土壌の条件が劣る

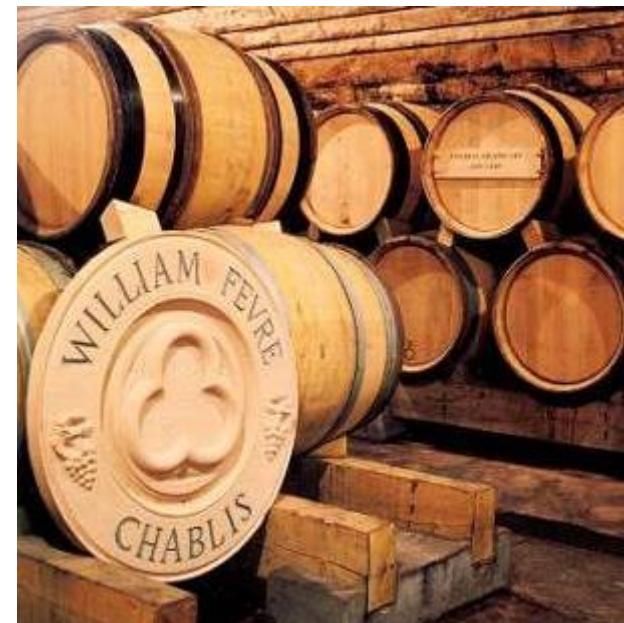


<写真提供: Joseph Drouhin >

# シャルドネの醸造法

- ・全房圧搾
- ・プレス後、果汁の静置(大きな固体物を沈殿させる)
- ・上澄みをピエス(228ℓの小樽)に移し樽発酵を行う
- ・小樽内でマロラクティック発酵
- ・バトナージュ
- ・清澄・濾過を行わない造り手も多い

小樽で熟成されるシャブリのワイン  
(ウィリアム・フェーヴル社)  
<写真提供: 株式会社ファインズ>



# ピノ・ノワールの醸造法

## ◆ 除梗比率

- ・1980～1990年代は完全に除梗する生産者が主流
- ・近年は再び果梗を使用する造り手が増加

## ◆ マセレーション方法

- ・低温マセレーション  
(色が濃く果実味が華やかに)
  - ・ピジャージュによる果帽管理
  - ・近年は抽出を抑える方向に
-

# ピノ・ノワールの醸造法

## ◆ 樽熟成から瓶詰めまで

- ・プレス後、小樽(ピエス=228ℓ)熟成、樽内にてMLFの実施
- ・濾しきの回数を極力減らし(シュール・リー状態)熟成させる生産者も多い
- ・高まってきた新樽の使用比率(近年は再び新樽は減少傾向)
- ・熟成期間は15~24か月が標準的
- ・無濾過で瓶詰めを行う生産者が多い

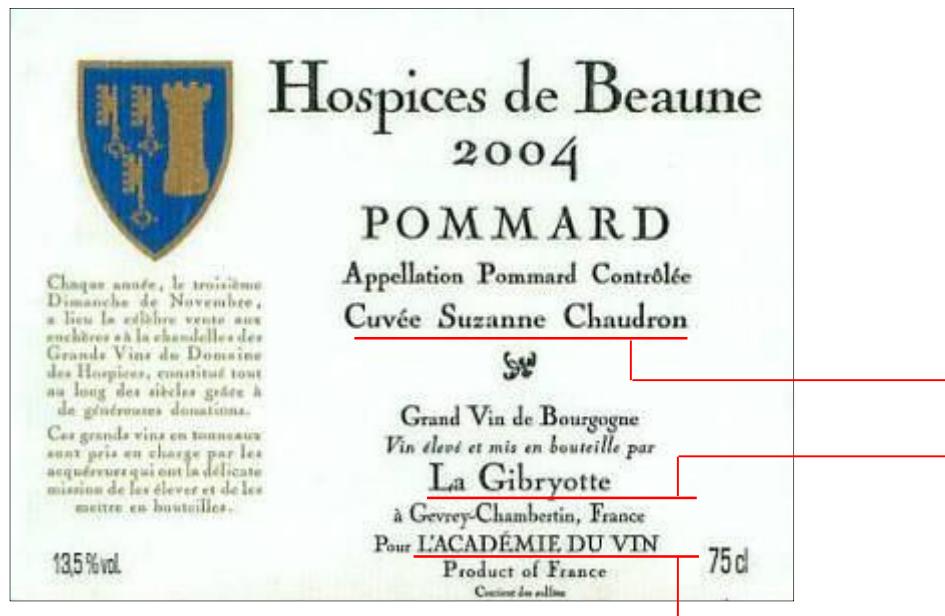


ロマネ・コンティでのピジャージュの作業

<写真提供: アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>

# オスピス・ド・ボーヌ

- ・1443年:ブルゴーニュ公国の財務大臣ニコラ・ロランにより慈善施療院として建設
- ・近隣の王侯貴族や教会権力者たちから、畠の寄進が相次ぐ
- ・収穫したブドウからワインを造り、販売し、施設の運営費用にあてる
- ・1851年以降:11月の第三日曜日に、その年のワインを販売する慈善オークションを開いている(その年のブルゴーニュワイン全体の価格を占うという商業上の重要性もある)



キュヴェ名(畠の寄進者の名前がつく)

熟成を担当したネゴシアンの名前

落札者の名前

オスピス・ド・ボーヌ <写真提供: アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>





オスピス・ド・ボーヌの施設内部 <写真提供：アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>

# 実践！ワイン通へのコツ

## 白ワインの熟成

### ◆外観の変化

- ・熟成が進む程、色が濃くなる。
- ・淡い緑がかかった黄色→深い黄色→黄金色→→琥珀色。

### ◆香りの変化

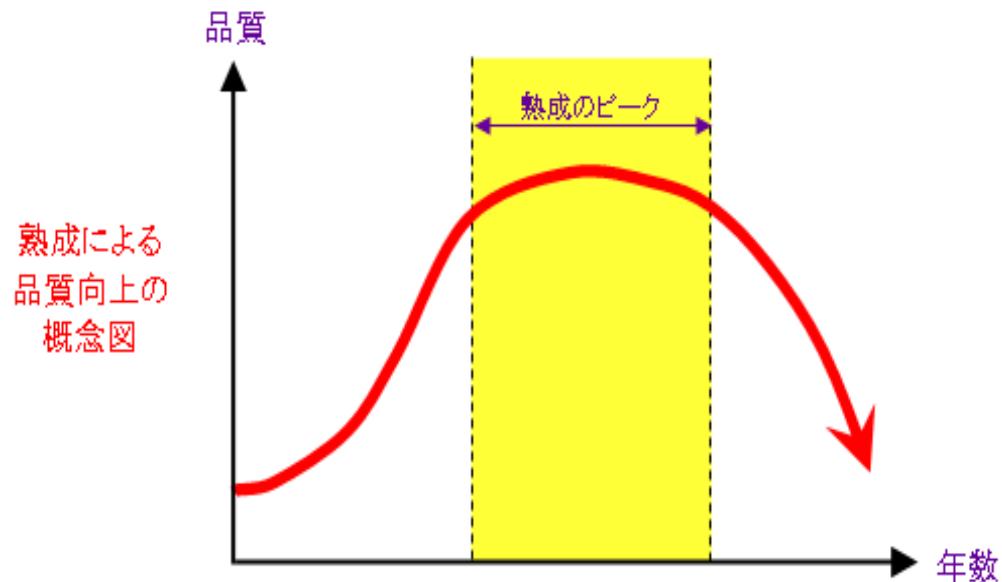
- ・若いワイン…フレッシュな果実や花の香り。
- ・熟成が進むと…ドライフルーツ、ドライフラワー、キノコ、ハチミツ、ナッツなど複雑に。
- ・熟成の「ピーク」と過ぎると  
…酸化由来のアセトアルデヒド香が強く。

## ◆味わいの変化

熟成が進むと、フレッシュなニュアンスが減る。複雑が増し、味覚上の要素がまとまってくる。酸味の角がとれてまろやかに。

## ◆熟成速度について

品種、タイプ、ワインの「格」で大幅に異なる。高級ワインほど、熟成速度はゆっくり。



# 実践！ワイン通へのコツ

## 赤ワインの熟成

### ◆外観の変化

- ・熟成が進むほど、色が淡くなる。
- ・熟成が進むほど、紫のニュアンスが減退し、褐色のニュアンスが増してくる。  
　　紫がかった赤→オレンジがかった赤→褐色がかった赤
- ・最終的には琥珀色  
　　→熟成の果ては赤も白も同じような琥珀色になる。

---

## ◆香りの変化

- ・若いワイン…フレッシュな果実の香りがいきいき。
  - ・熟成が進むと…ドライフルーツ、キノコ、腐葉土、  
なめし革といった要素が表出し、  
香りが複雑に。
    - …古酒になると熟成に由来する香りが  
支配的になり、どの品種のワインも  
似たような香りになっていく。
-

## ◆味わいの変化

- ・熟成がすすむと…若々しい果実味は減退、味覚上の各要素にまとまりが生まれる。
  - …酸味はまろやかに感じるようになり、渋味の量は減り、柔らかく。
  - …ピークを過ぎると、平板で痩せた味わいになってしまう。

