

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、土壌について知る。
- 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

◆細分化された畑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
(多数の畑 × 多数の生産者 × 収穫年)
- ◆ 一銘柄あたりの生産量が少ない
- ◆ 単一品種でワインを仕込む

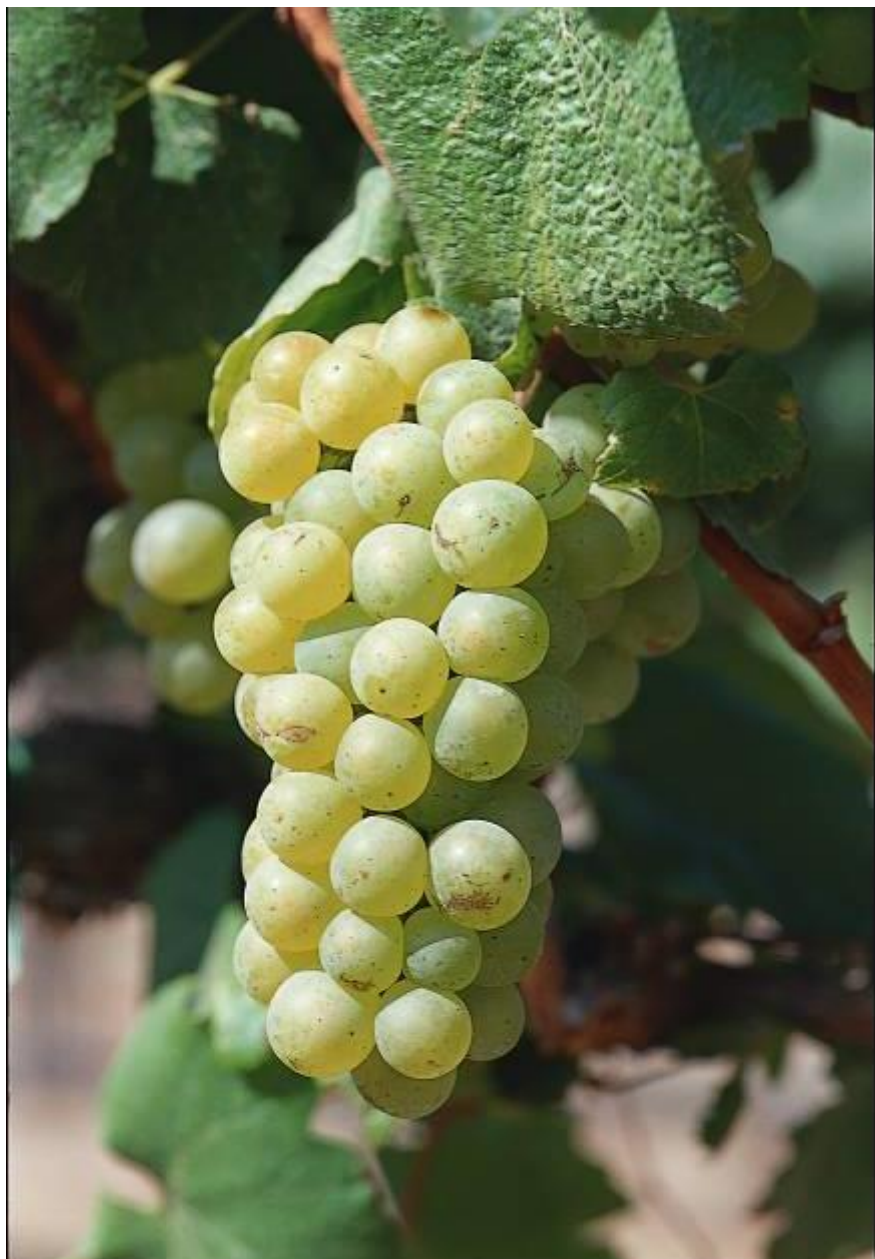
ブルゴーニュ地方のブドウ品種



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>

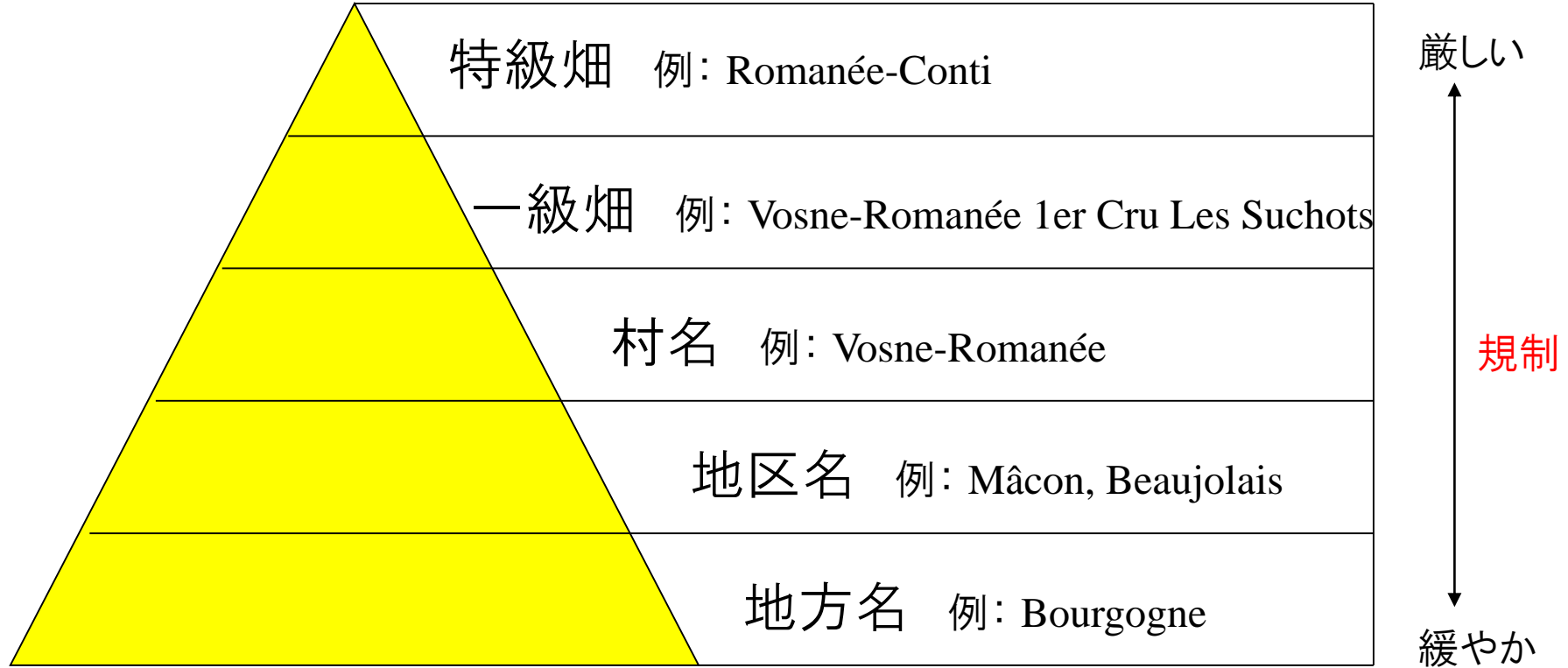
ブルゴーニュ地方のブドウ品種



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

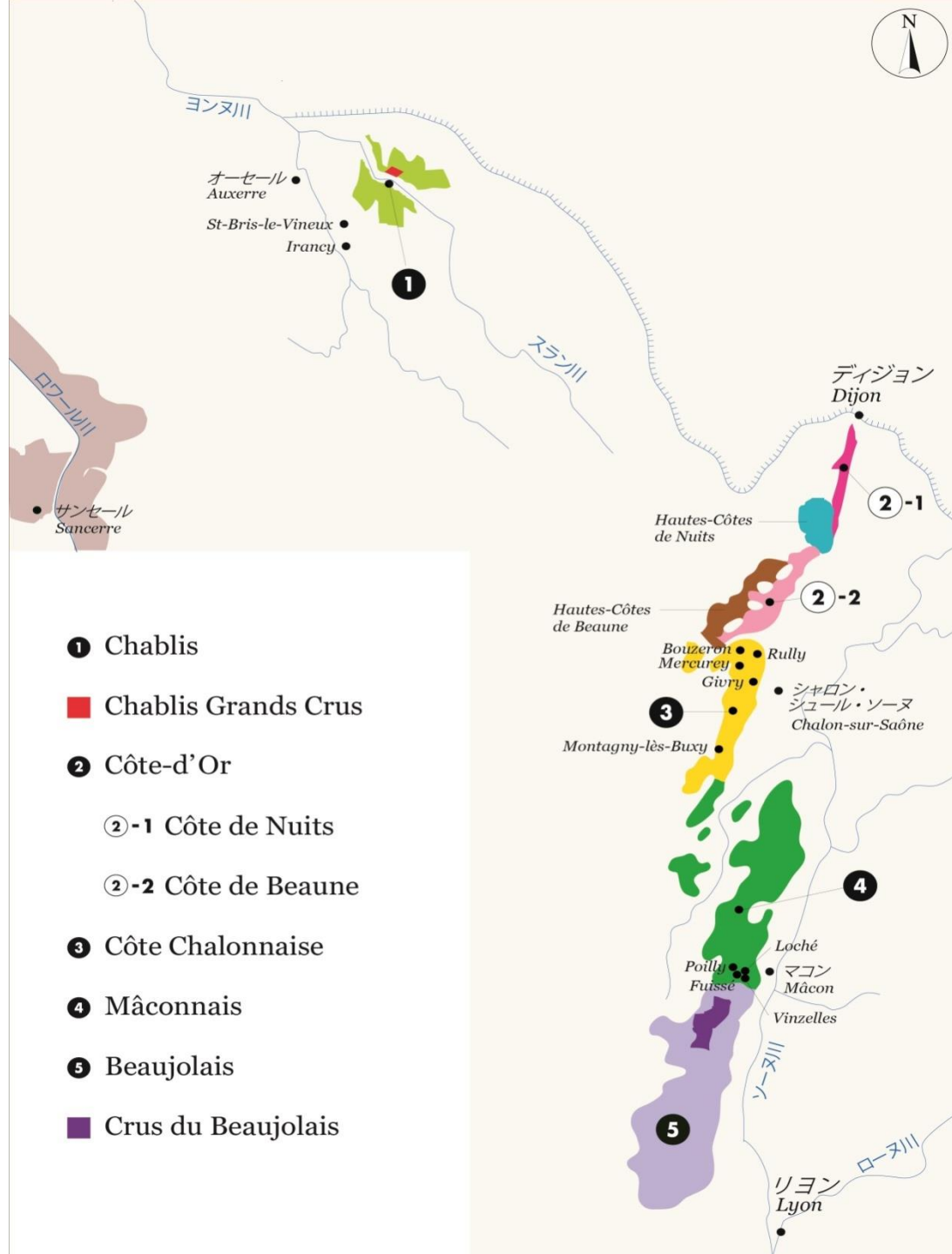
◆マコネ地区 Mâconnais

◆ボージョレ地区 Beaujolais

コート・ドール地区の代表的な村と畑

地区	有名な村名(カッコ内は生産可能色)	有名な特級畑名(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・ベース (赤) Chambertin-Clos de Bèze
	シャンボール・ミュズイニ (赤) Chambolle-Musigny	ミュズイニ (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・ボーン	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	(特級畑はないが高名な一級畑がある)
	ピュリニ・モンラッシェ (赤・白) Puligny-Montrachet シャサーニュ・モンラッシェ (赤・白) Chassagne-Montrachet	モンラッシェ (白) Montrachet シュヴァリエ・モンラッシェ (白) Chevalier-Montrachet バタール・モンラッシェ (白) Bâtard-Montrachet

ブルゴーニュ全図

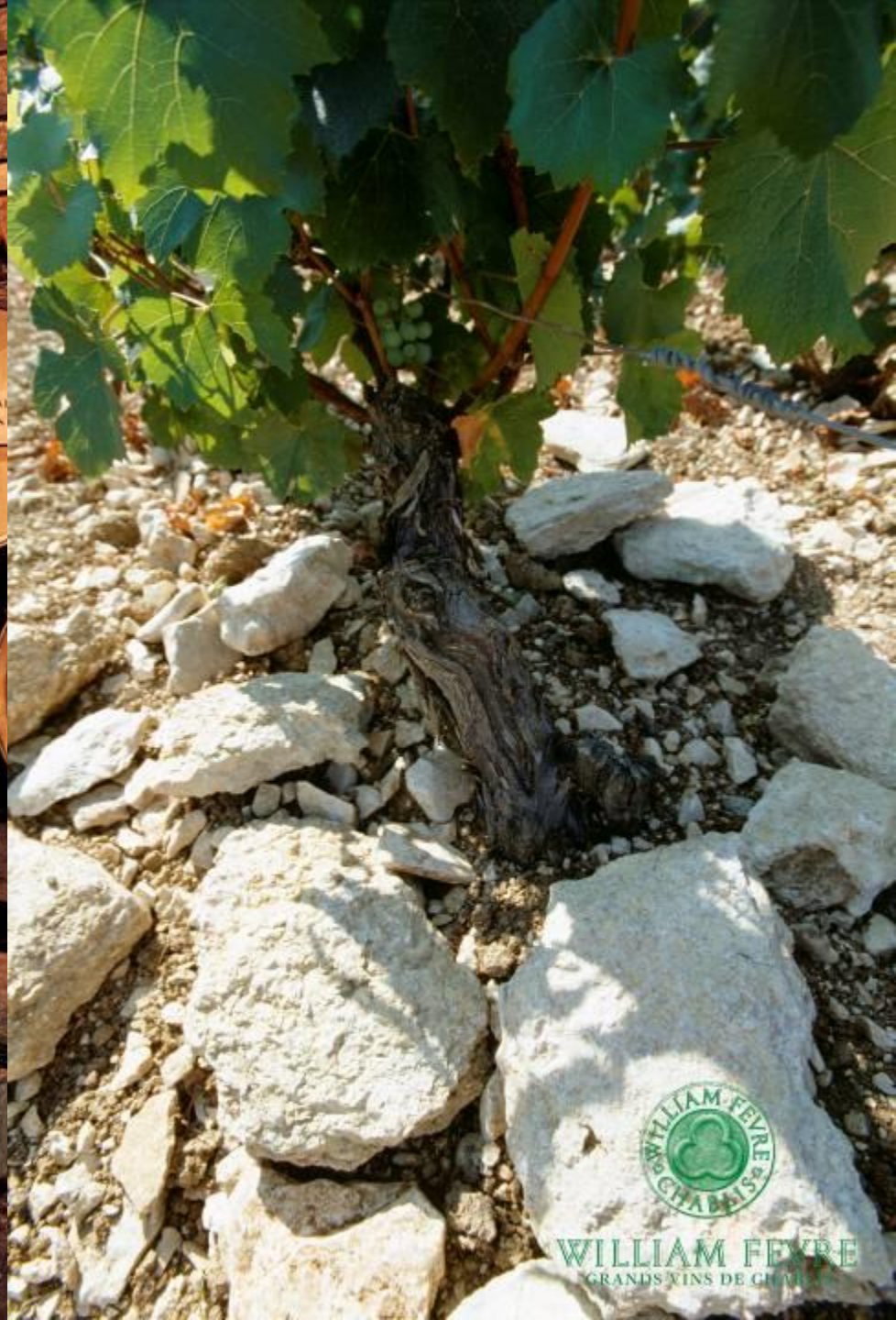


シャブリ・グラン・クリュの畑とシャブリの村 <写真提供: William Fèvre>





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



ヴォーヌ・ロマネの畑



ヴォーヌ・ロマネの畑



ロマネ・コンティの畑と十字架
＜写真提供：中西 祐介＞



プイイ・フュイツェ 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・ヴィラージュの畑

＜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

- 自社畑産ブドウで醸造・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

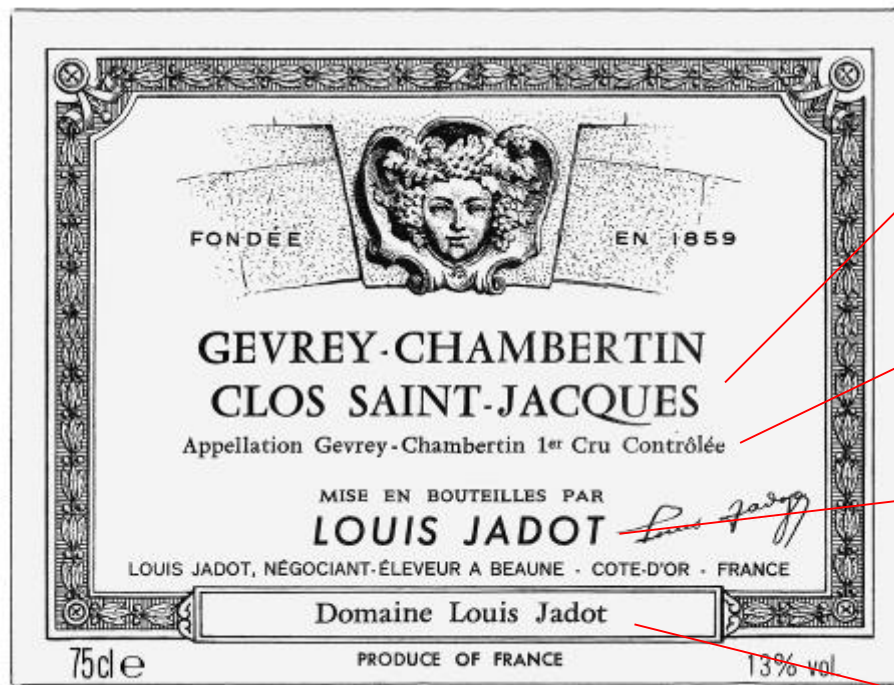


収穫年表示

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
(自社畑産ワイン)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
- ・ 有機栽培やバイオダイナミの実践者も増加



ラ・ロマネの畑では現在、畑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・ドール地区の土壌



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・ボーン: 泥灰質が優勢(白ワイン)
- ・ 最良の畑は斜面の中腹に
- ・ 斜面下部は土壌の条件が劣る

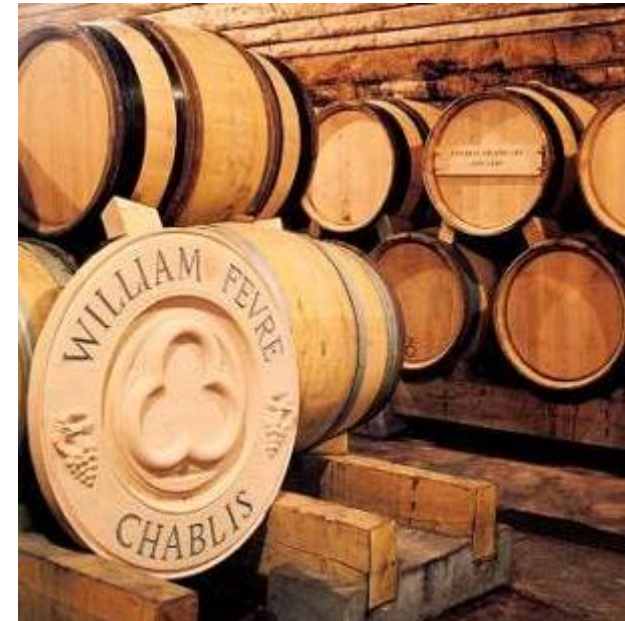


＜写真提供: Joseph Drouhin＞

シャルドネの醸造法

- ・全房圧搾
- ・プレス後、果汁の静置(大きな固形物を沈殿させる)
- ・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
- ・ 澱引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、畑の寄進が相次ぐ
- ・ 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(畑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

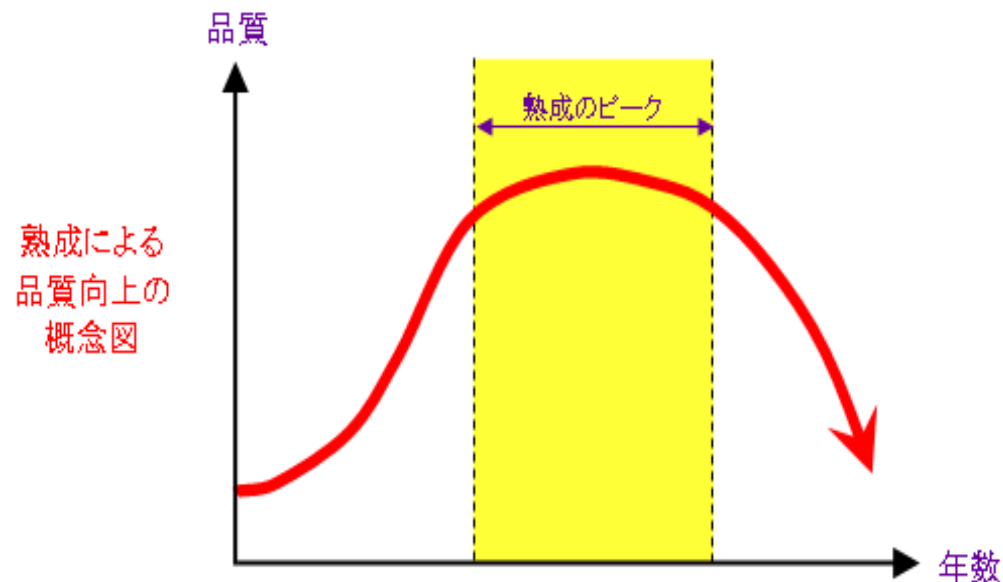
- ・若いワイン・・・フレッシュな果実や花の香り。
- ・熟成が進むと・・・ドライフルーツ、ドライフラワー、キノコ、ハチミツ、ナッツなど複雑に。
- ・熟成の「ピーク」と過ぎると
 - ・・・酸化由来のアセトアルデヒド香が強く。

◆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。
- ・・・酸味はまるやかに感じるように渋味の量は減り、柔らかに。
- ・・・ピークを過ぎると、平板で痩せた味わいになってしまう。

