

# マイワインクラブ×アカデミー・デュ・ヴァン

## 第12回 銘醸地（ボルドー）



# 今日まなぶこと

- ボルドー地方の概要、主要品種、生産地区、シャトーの格付けについて学ぶ。
- ボルドー地方の現代的トピックを知る。
- デキャンティングについて知る。

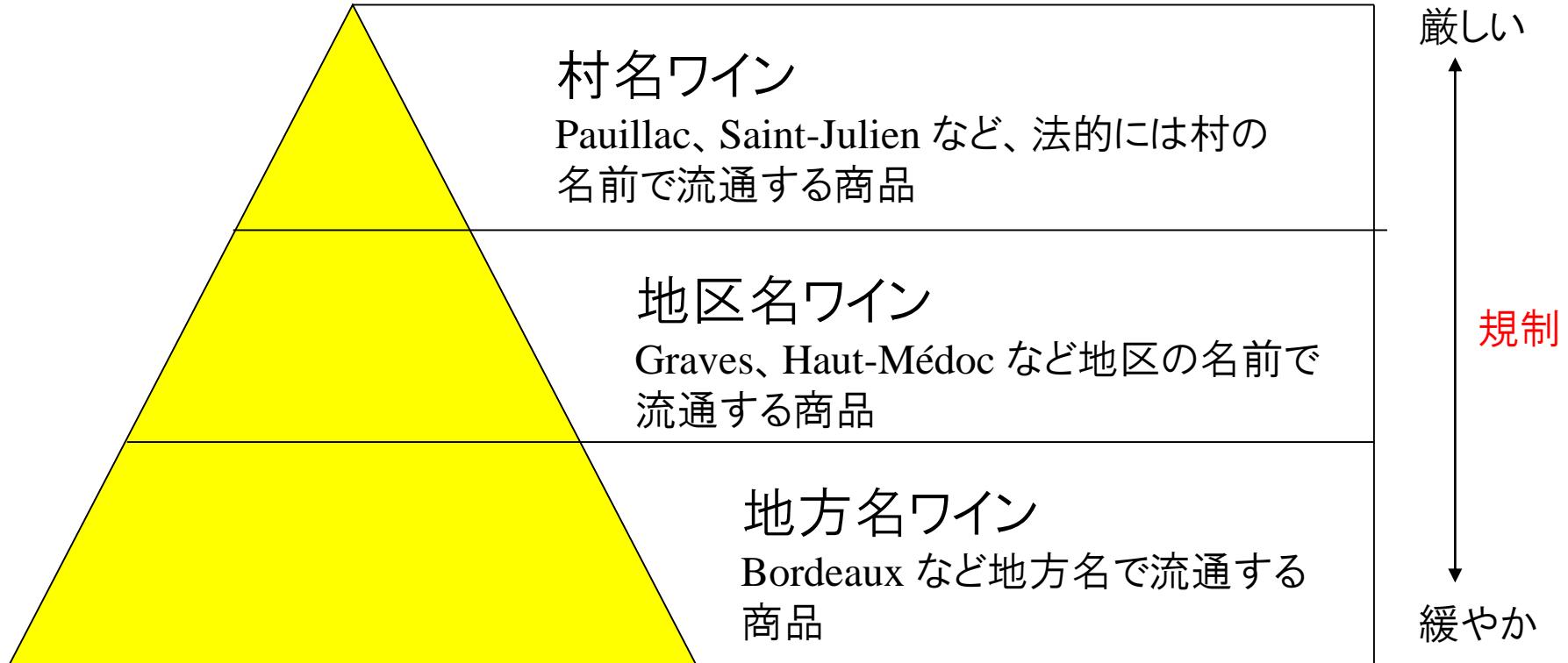
# ボルドー概論

- ◆ 北緯44～46度に位置
- ◆ 栽培面積： 11.2万ヘクタール
- ◆ 生産量： 53万キロリットル
- ◆ フランス南西部、大西洋沿岸に位置
- ◆ 三つの大河の流域に広がるブドウ畠  
(ガロンヌ川、ドルドーニュ川、ジロンド川)
- ◆ ブルゴーニュと並び立つ二大銘醸地のひとつ
- ◆ 気候は穏やかで湿度は高め

# ボルドー概論

- ◆長期熟成型の高級赤ワイン、貴腐ワイン(甘口白)
- ◆規模の大きい「貴族的」な生産者
- ◆グラン・ヴァンとスゴン・ヴァン
- ◆シャトー(=ドメーヌ)とネゴシアン
- ◆ネゴシアンを介する複雑な流通システム
- ◆ボルドー大学醸造学部との产学協同
- ◆複数品種をブレンドするワイン作り

# ボルドーワインにおけるA.O.C.の階層構造



# ボルドーワインのラベル例



生産者名

収穫年表示

格付の表示

A. O. C名(原産地統制呼称名)

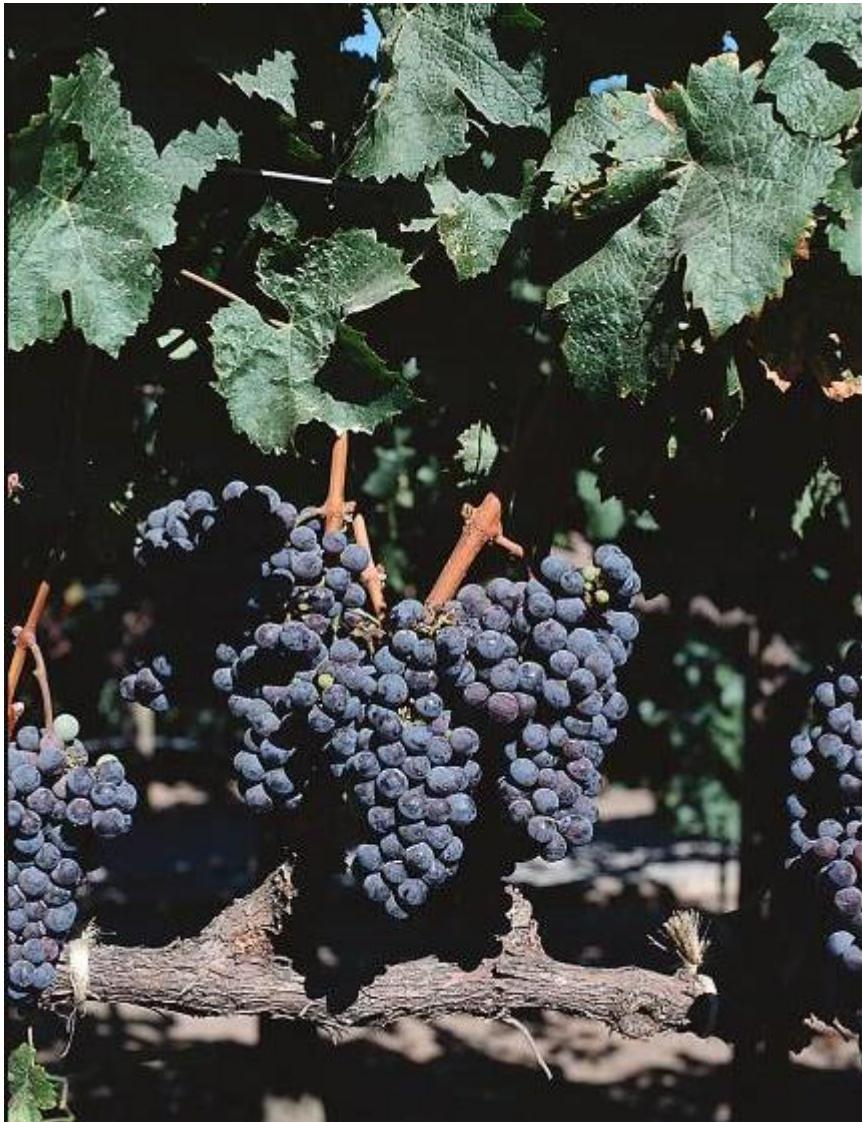
# ボルドーのブドウ品種



カベルネ・ソーヴィニヨン

<写真提供: Wine Institute of California >

# ボルドーのブドウ品種



カベルネ・フラン

<写真提供: Wine Institute of California >

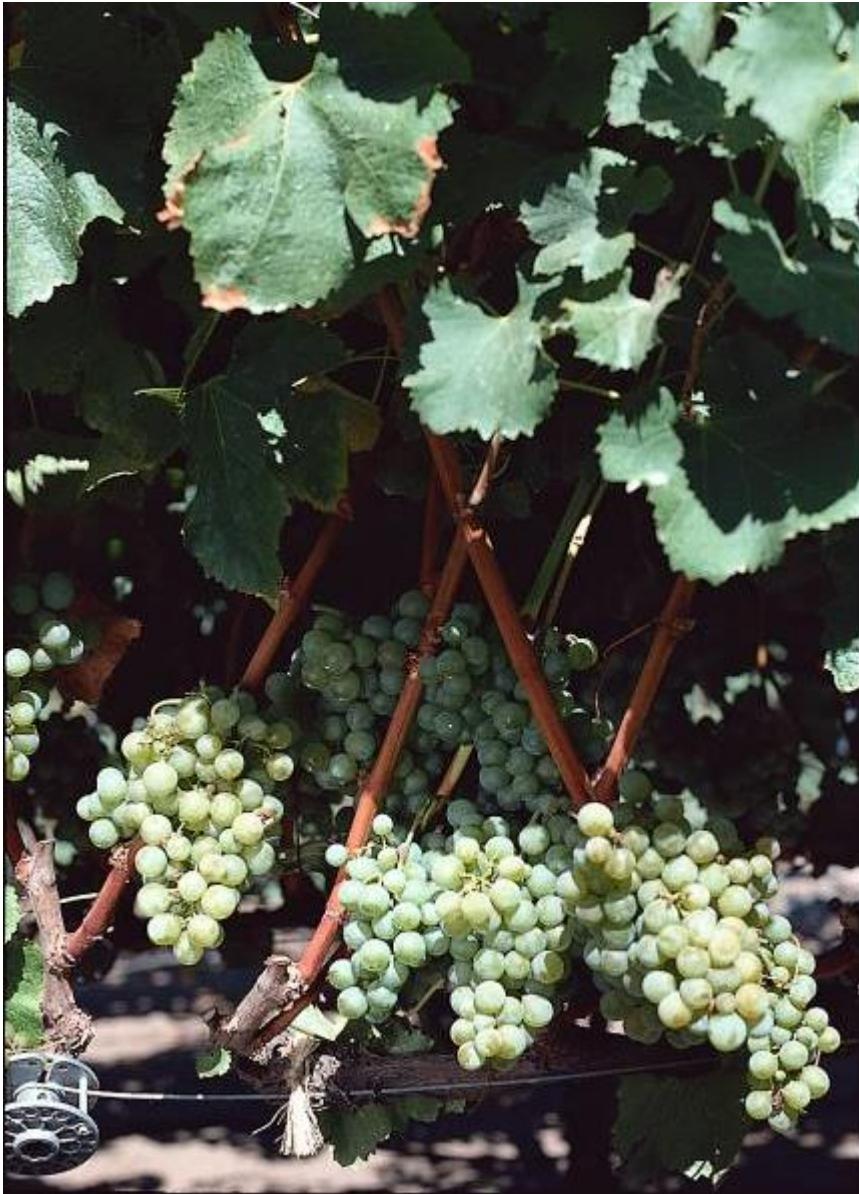
# ボルドーのブドウ品種

メルロ



<写真提供: Wine Institute of California >

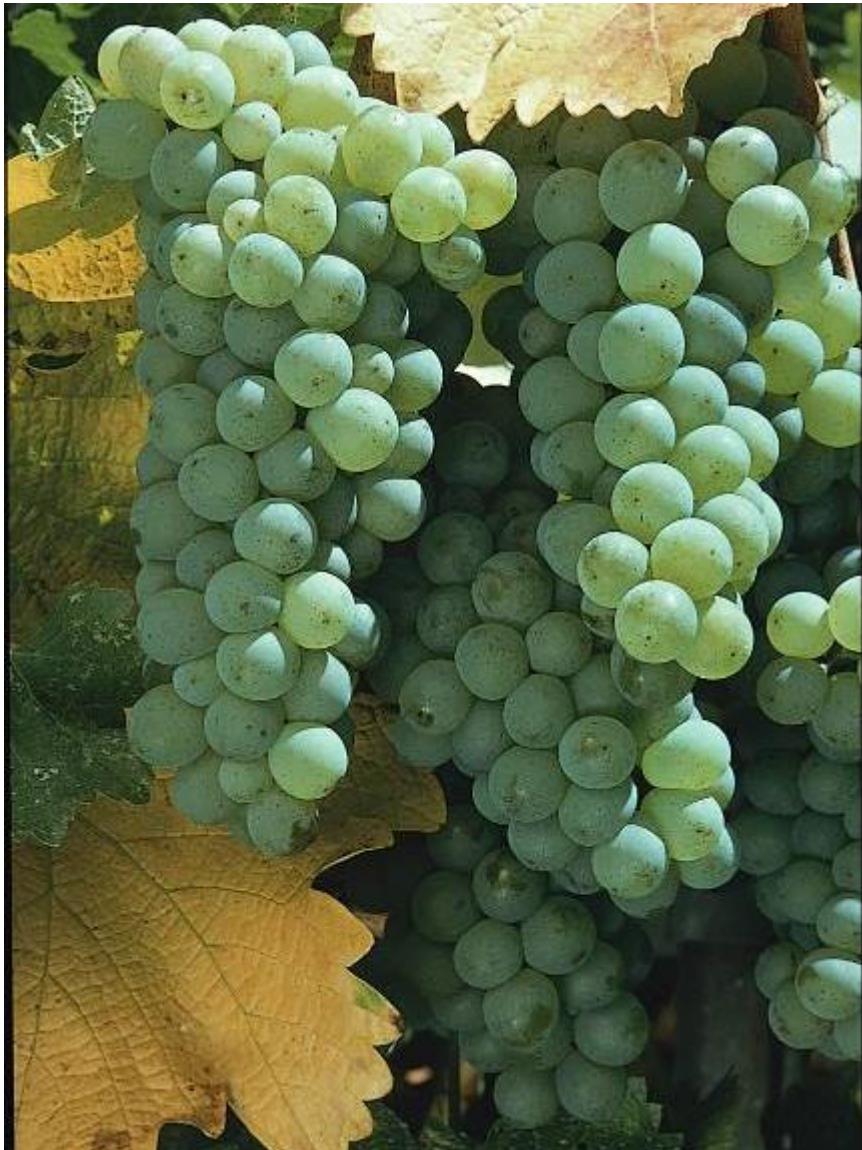
# ボルドーのブドウ品種



セミヨン

<写真提供: Wine Institute of California >

# ボルドーのブドウ品種



ソーヴィニヨン・ブラン

<写真提供: Wine Institute of California >

# ボルドー地方の主要生産地区

◆メドック地区

Médoc

◆グラーヴ地区

Graves

◆ソーテルヌ地区

Sauternes

◆サン・テミリオン地区

Saint-Émilion

◆ポムロール地区

Pomerol

# ボルドー



- |                      |                                      |
|----------------------|--------------------------------------|
| ① Saint-Estèphe      | ⑭ Pomerol                            |
| ② Pauillac           | ⑮ Satellites de Saint-Émilion        |
| ③ Saint-Julien       | ⑯ Saint-Émilion                      |
| ④ Listrac-Médoc      | ⑰ Francs Côtes de Bordeaux           |
| ⑤ Moulis             | ⑱ Castillon Côtes de Bordeaux        |
| ⑥ Margaux            | ⑲ Graves de Vayres                   |
| ⑦ Pessac-Léognan     | ⑳ Saints-Foy Bordeaux                |
| ⑧ Cérons             | ㉑ Premières Côtes de Bordeaux        |
| ⑨ Barsac/Sauternes   | ㉒ Cadillac/                          |
| ⑩ Sauternes          | Cadillac Premières Côtes de Bordeaux |
| ⑪ Fronsac            | ㉓ Loupiac                            |
| ⑫ Canon-Fronsac      | ㉔ Sainte-Croix-du-Mont               |
| ⑬ Lalande-de-Pomerol | ㉕ Côtes de Bordeaux Saint-Macaire    |

# 地区別の格付けと12大シャトー

## ◆メドック地区の格付け(1855年)

➤パリ万博を機に61(60)シャトーが格付け(1~5級に)

➤1級五大シャトー(オー・ブリオン含む)

シャトー・ラフィット・ロートシルト Château Lafite-Rothschild

シャトー・マルゴー Château Margaux

シャトー・ラトゥール Château Latour

シャトー・ムートン・ロートシルト Château Mouton-Rothschild

シャトー・オー・ブリオン Château Haut-Brion (Graves)

シャトー・ラフィット・ロートシルト(メドック地区) <写真提供:株式会社ファインズ>



シャトー・マルゴー(メドック地区)

〈写真提供:アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤利三郎〉



シャトー・マルゴーの新しい醸造棟(メドック地区)



シャトー・ラトゥールの畑とシンボルの塔(メドック地区)

<写真提供:アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>



シャトー・ラトゥールのブドウ畠(メドック地区)

<写真提供:アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>



シャトー・ムートン・ロートシルト(メドック地区)

<写真提供:アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>



シャトー・ムートン・ロートシルト(メドック地区)のタンク・ルーム

＜写真提供:Château Mouton Rothschild＞



# 地区別の格付けと12大シャトー

## ◆ソーテルヌ地区の格付け(1855年)

- メドックの格付けと同時に、貴腐ワインを生産する27シャトーが格付け(特1級、1級、2級)
- うち、唯一の特1級格付けが、シャトー・ディケム

Château d'Yquem

シャトー・ディケムの畠とシャトー(ソーテルヌ地区)

<写真提供:アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>





貴腐菌が繁殖したセミヨンの房(ソーテルヌ地区)

<写真提供:アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>

# 地区別の格付けと12大シャトー

## ◆グラーヴ地区の格付け(1959年)

➤ 北部の16シャトーが格付け(白、赤、等級はなし)

※ 現在はシャトー合併により14シャトーに

➤ もっとも有名なのが、シャトー・オー・ブリオン

Château Haut-Brion

シャトー・オー・ブリオン(グラーヴ地区) <写真提供:株式会社ファインズ>



# 地区別の格付けと12大シャトー

## ◆サン・テミリオン地区の格付け(1954年～)

- 第1級特級格付けA級(4シャトー)、第1級特級格付けB級(14シャトー)、特級格付け(64シャトー)に分類
- 約10年毎に見直し(直近は2012年)
- 第1級特級格付けA級が、

シャトー・オーヴンヌ

Château Ausone

シャトー・シュヴァル・ブラン

Château Cheval Blanc

シャトー・アンジェリュス

Château Angélus

シャトー・パヴィ

Château Pavie

シャトー・オーソンヌの  
地下セラーとその上の畠  
(サン・テミリオン地区)

<写真提供:  
アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>



シャトー・シュヴァル・ブラン(サン・テミリオン地区)

<写真提供:アカデミー・デュ・ヴァン 矢野 恒>



# 地区別の格付けと12大シャトー

## ◆格付けの存在しないポムロール地区

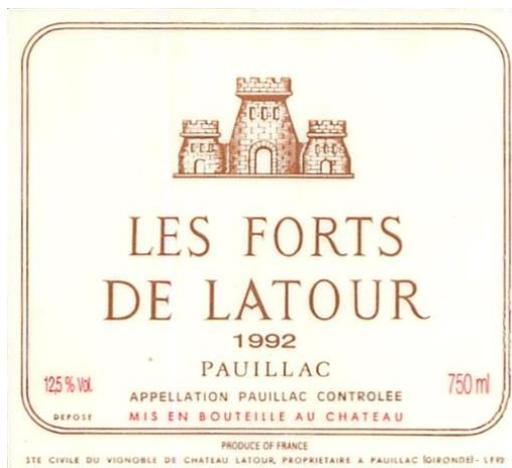
➤もっとも高名・高価なのが、

シャトー・ペトリュス Château Petrus

シャトー・ル・パン Château le Pin

# 選別とセカンド・ワイン

- ◆「選別」による品質向上
- ◆選別のプロセス：畠の区画、品種、発酵や熟成のロット、プレスワインなど、あらゆる段階でワインを分けていく
- ◆選別の比率が及ぼす影響
- ◆セカンド・ワインがもうひとつの看板商品に



(左) シャトー・ラトゥールのグラン・ヴァンのラベル

(右) シャトー・ラトゥールのセカンド・ワイン(レ・フォル・ド・ラトゥール)のラベル

# 上昇するアルコール度数

---

- ◆20世紀はじめに8~9%だったアルコールが、  
今では13~14%台に
  - ◆ワインの酸度は1970年代の3分の2に
  - ◆ふたつの原因： 地球温暖化と濃厚なワインへの志向
  - ◆現在の濃厚なボルドーは、長期熟成能力を持つか？
-

# 赤ワインの新たな生産技術

## ◆果汁濃縮技術

- ・逆浸透膜装置、真空蒸留機
- ・果汁から最大で20%の水分を除去
- ・1990年代に広まるが、温暖化の影響で活用減少

## ◆ミクロビュラージュ

- ・専用の器具で微量の酸素をワインに供給
- ・効果： タンニンの口あたり向上、色の安定化、不快な香りの低減・発生防止
- ・濾過とともに赤ワインを熟成可能 → 旨味が増す
- ・ワインの寿命が短くなるという危惧も



(上) 大型タンクで使うミクロビュラージュの装置  
(シャトー・トロロン・モンド)

(下) 樽で使うミクロビュラージュの装置  
(シャトー・クリネ)

<写真提供:アカデミー・デュ・ヴァン 矢野 恒>

# 赤ワインの新たな生産技術

## ◆光学式選果機

- ・カメラの目で不良果を発見し、自動で除去
- ・ヴィンテージの個性を奪うという批判も



# 右岸の躍進

- ◆比較的近年まで「二流」産地の扱い
- ◆左岸による右岸の抑圧
- ◆希少性のアピールで、ポムロールがスターに  
(ペトリュスとル・パン)
- ◆1990年代、サン・テミリオンから格付け外の  
「ガレージワイン」が多数誕生(ヴァランドロー、  
ラ・モンドットなど)。
  - 低収量で劣ったテロワールをカバー
  - 2000年以降は人気が沈静化
  - 格付けのシステムに取り込まれる

ジャン・リュック・テュヌヴァン氏  
(シャトー・ド・ヴァランドローのオーナー)  
<写真提供:アカデミー・デュ・ヴァン 遠藤 利三郎>



シャトー・ペトリュス(ポムロール地区)  
<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 デキャンティングについて



## デキャンティングの目的

1. 空気接触による風味改善
2. 濁の除去
3. 演出効果



# デキャンタの2つのタイプ



若いワイン用デキャンタ



古酒用デキャンタ