

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畑
(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

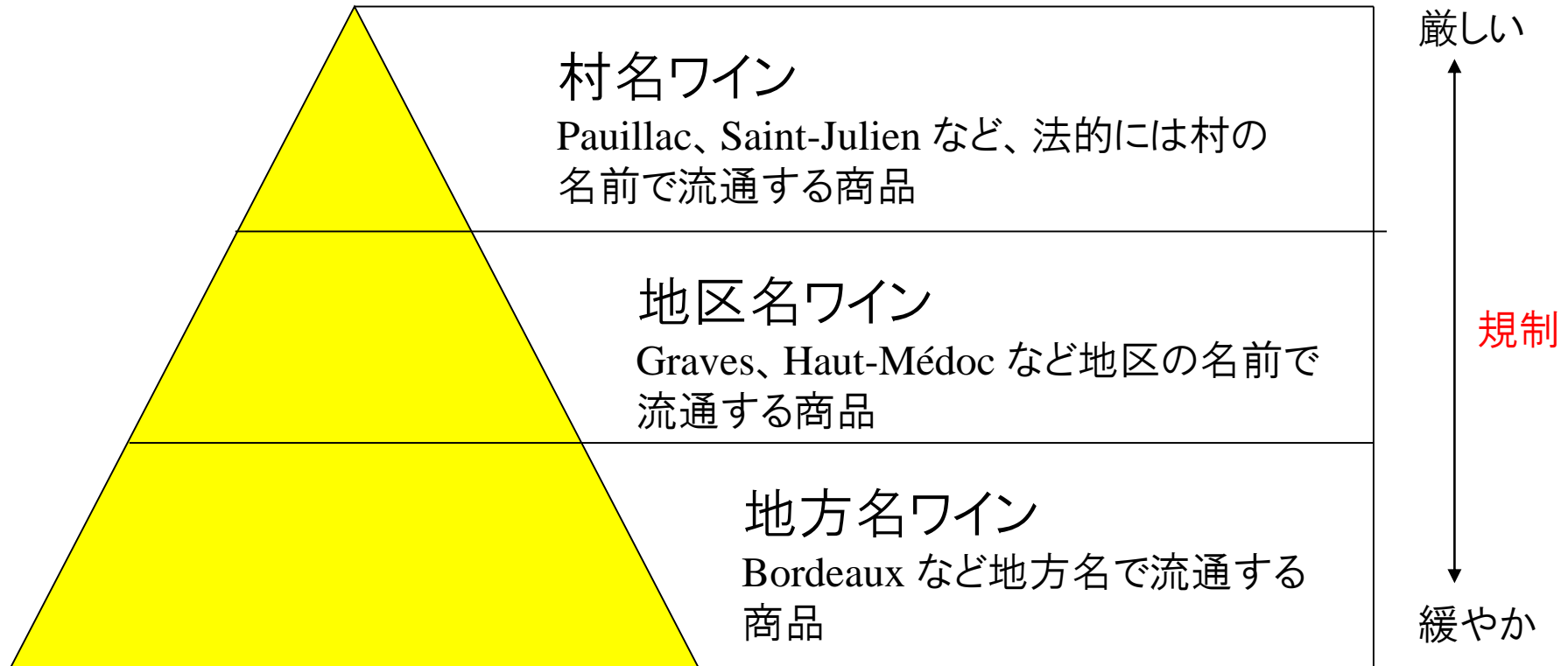
◆シャトー(=ドメーヌ)とネゴシアン

◆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産学協同

◆複数品種をブレンドするワイン造り

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)

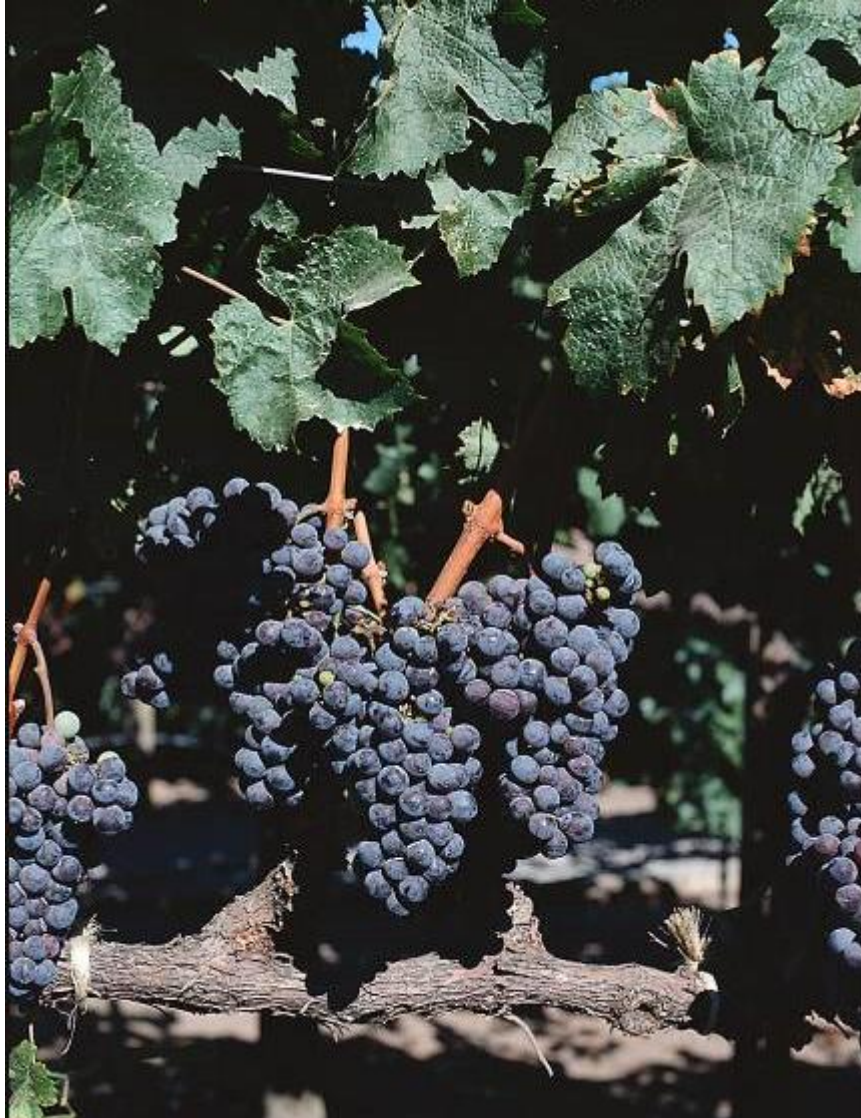
ボルドーのブドウ品種



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 >

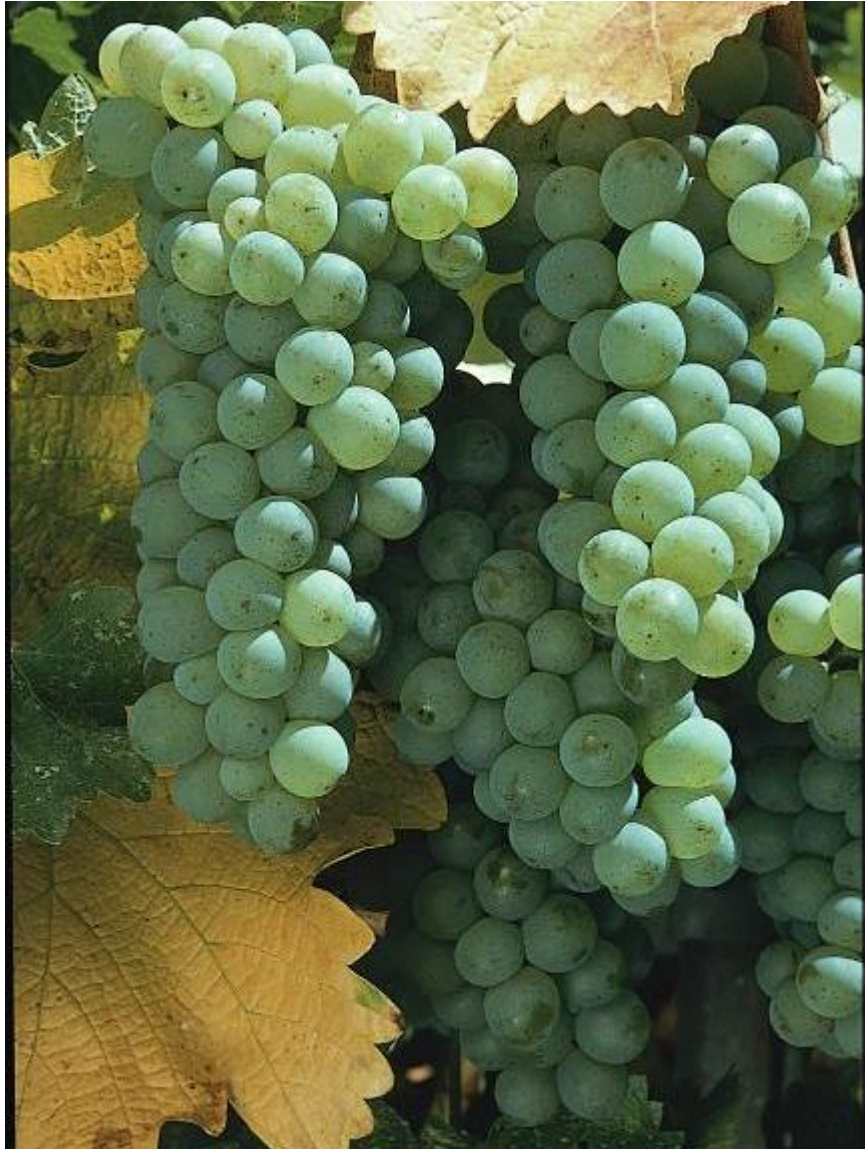
ボルドーのブドウ品種



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 Lustrac-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/
Cadillac Premières Côtes de Bordeaux |
| ⑩ Sauternes | ㉓ Loupiac |
| ⑪ Fronsac | ㉔ Sainte-Croix-du-Mont |
| ⑫ Canon-Fronsac | ㉕ Côtes de Bordeaux Saint-Macaire |
| ⑬ Lalande-de-Pomerol | |

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畑（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・オーゾンヌ

Château Ausone

シャトー・シュヴァール・ブラン

Château Cheval Blanc

シャトー・アンジェリユス

Château Angélys

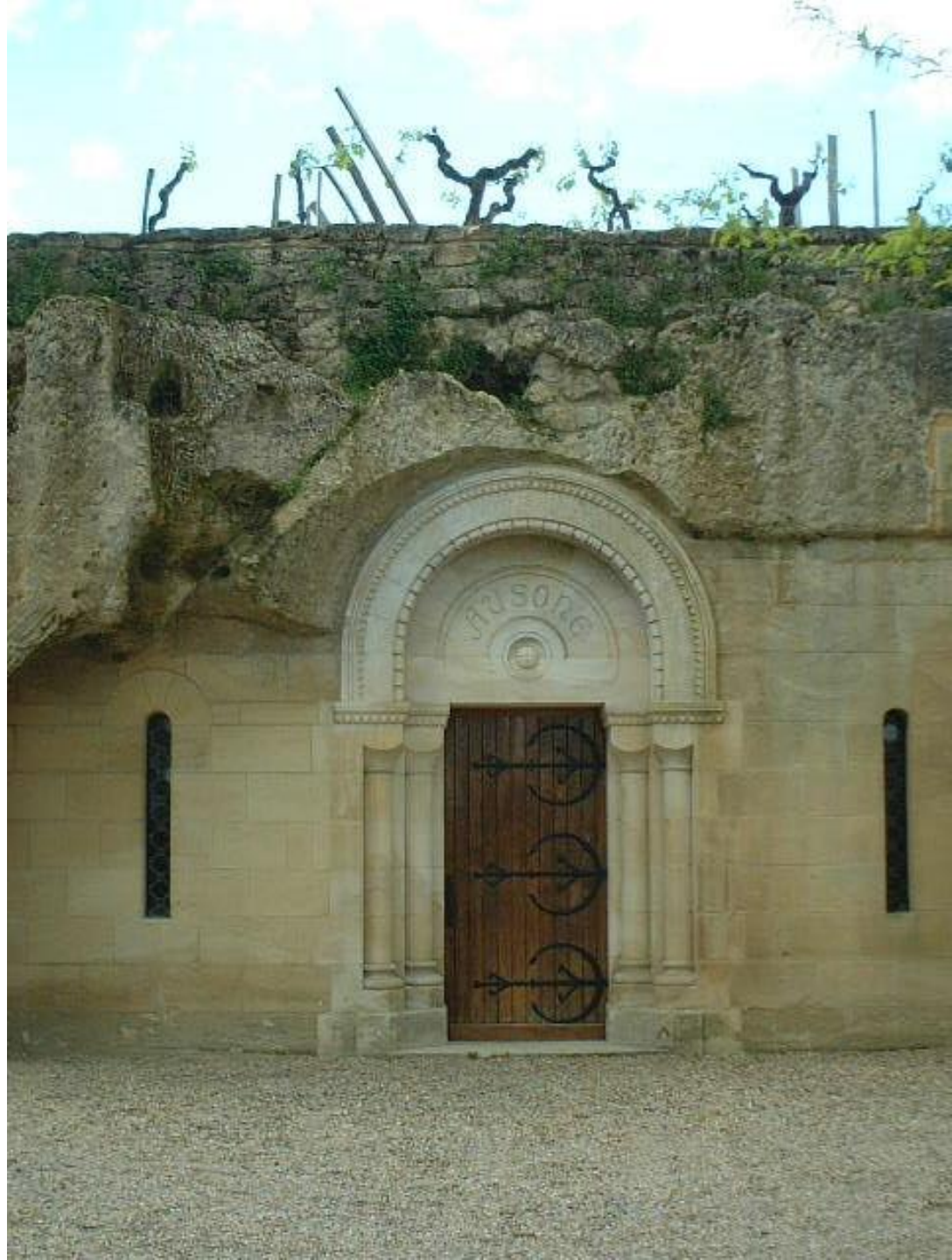
シャトー・パヴィー

Château Pavie

シャトー・オーゾンヌの
地下セラーとその上の畑
(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

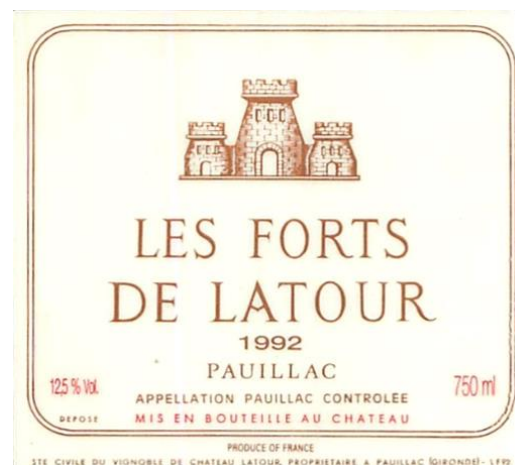
➤もっとも高名・高価なのが、

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：畑の区画、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
- 澱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) 大型タンクで使うマイクロビュラーの装置
(シャトー・トロロン・モンド)

(下) 樽で使うマイクロビュラーの装置
(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. 澱の除去
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