

ワインスクール

ボルドーワインの基礎と考え方

仙田 巧



# 本日の内容

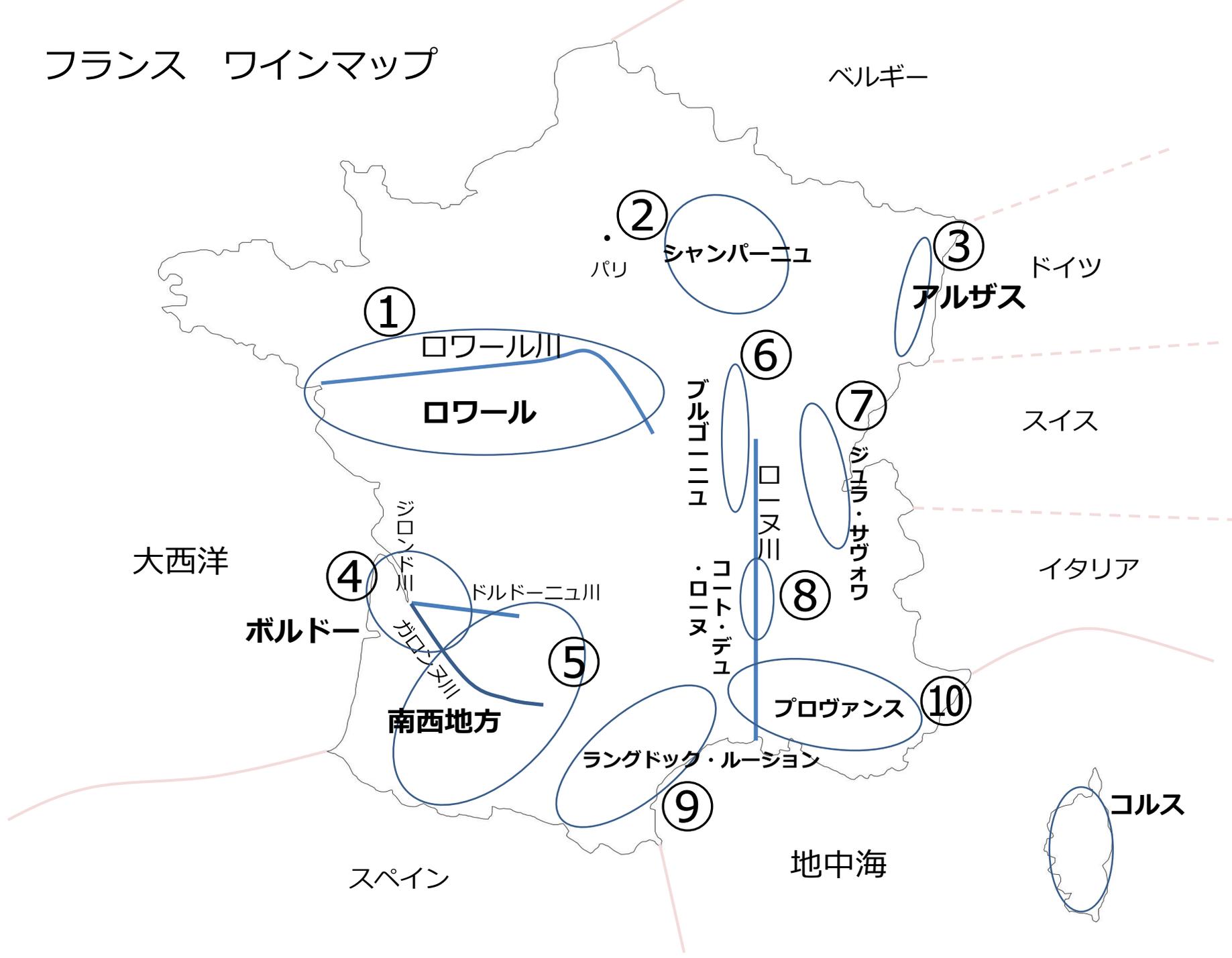
- これだけ知っておけばOK。  
ボルドーワインの基礎と考え方
- 産地と品種の違いと考え方
- ワイン6種類のテイスティング  
(ボルドー産地別・品種別比較試飲)

※前半の座学が終わってからワインのテイスティングをします。  
それまで飲みたい気持ちを少し我慢してください。

# ボルドーワインの基礎と考え方



# フランス ワインマップ



# ボルドーワインの概要

- フランス南西部の（ジロンド）県に属する
- 国内で最も多くAOCワインを産出
- ボルドーの語源＝「川のほとり」という意味
- （ガロンヌ）川と（ドルドーニュ）川、両河川が交わった（ジロンド）川が地方の中心を流れる。
- 世界の生産地の中でいち早くワインの付加価値を高めた
- 暖流の影響を受ける海洋性気候
- あまり起伏のない土地のため（雨）の影響を受けやすい
- ブルゴーニュと違い（単一）品種でワインを造ることはほとんどない。
- 大土地所有【シャトー】を基本とし品種の（ブレンド）を行う
- AOCとは別に生産者に対する格付けを行う。

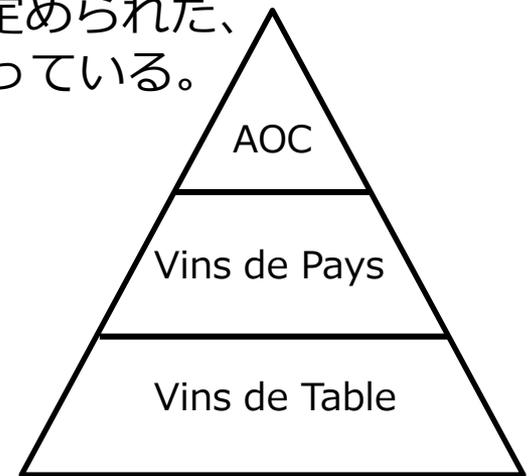


# フランスワインの考え方①：AOC

フランスワインを理解するにはAOCを理解すると早い。

## AOCとは何か？

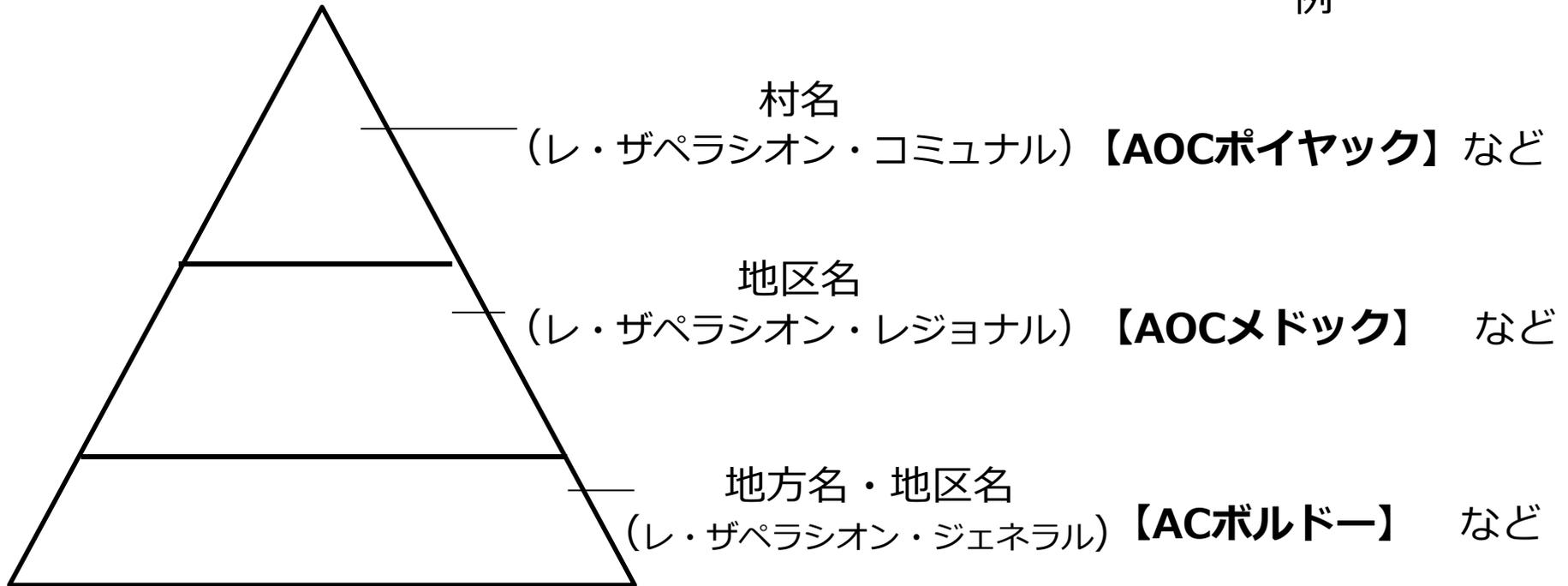
- Appellation d'Origine Contrôlée (アペラシオン・ドリジューヌ・コントロレ) の略。日本語では「原産地統制呼称」
- 優れた産地のワインを保護、管理することを目的に定められた、フランスの法律 (AOC法) により、主に以下が決まっている。
  - 生産地 (その地で収穫された葡萄のみを使用)
  - ぶどう品種、アルコール度数、栽培法
  - 生産量 (生産過剰による品質低下を防ぐため)
  - 原料ぶどうの糖度、醸造法
- これらの基準を守るによりその生産地のAOCのワインであることが名乗れる
- 例) シャンパーニュで生産された1本10万円の超高級スパークリングワインでも、原料のぶどうがソーヴィニヨンブランだったら、そのワインは「シャンパーニュ」としては出荷できず、「Vins de Table (テーブルワイン)」と分類される。



# ボルドーワインの階層

ボルドーワインのAOCは以下の階層に分かれる

例



基本的にはぶどうの採れる範囲が狭くなればなるほど高級で良いワイン

# ボルドーのぶどう品種

使われているぶどうは主に以下の9種類。

ブルゴーニュと違い単一品種でワインを造ることはほとんどない。品種や区画別に造られた原酒をアッサンブラージュ（ブレンド）し複雑で深淵な風味を生み出す。

## 白ぶどう

---

( ソーヴィニオン・ブラン )

( セミヨン )

( ミュスカデル )

## 黒ぶどう

---

( カベルネ・ソーヴィニオン )

( メルロ )

( カベルネフラン )

( マルベック )

( プティ・ヴェルド )

( カルムネール )

# ボルドーとブルゴーニュ

## ボルドー

## ブルゴーニュ

呼ばれ方

ワインの女王

ワインの王

味わい  
(赤ワイン)

フルボディの力強い  
味わい

酸味が強く  
エレガントな味わい

ブドウ品種

複数品種のブレンド  
白：ソーヴィニオン・ブラン  
赤：カベルネ・ソーヴィニオンやメルロー

単一品種  
白：シャルドネ  
赤：ピノノワール

テロワール

大西洋に近い温暖な気候  
大河によって堆積した土壌で  
比較的平坦な土地が多い

地形が変化に富んでおり、  
土壌が複雑  
大陸性気候で冷涼

格付け

生産者が格付けされる

畑まで格付けが行われる

ワインの名前

生産者（シャトー）の名前

村の名前や畑の名前

生産者の規模

大規模生産者（シャトー）が多い

小規模な生産者が多い

# グループワーク①

次のワイン生産地は地図上の何番でしょうか。お配りする地図上に書き込んでください。（ ）に村の名称を当てはめて書き込んでください。

- ・ サンテステフ
- ・ ポイヤック
- ・ サンジュリアン
- ・ ムーリス
- ・ マルゴー
- ・ ソーテルヌ
- ・ ポムロール
- ・ サン・テミリオン
- ・ ペサックレオニャン

グループのメンバーの知識とスマホを頼りに当てはめてみてください。詳しい人がすべて一人でやってしまうないようにお願いします。（5分）

# ボルドーワインマップ

大西洋



# メドック周辺地区の概要①サン・テミリオン、ポムロール

## ■サンテミリオン地区

- AOCワインは全て赤のみ
- ジロンド川を境にして東を（右岸）、西を（左岸）と呼ぶ
- サンテミリオン地区はボルドーでも人気の銘醸地、（世界遺産）にブドウ畑が登録されている。
- カベルネではなく（メルロ）、カベルネフラン中心の栽培。  
→石灰質、粘土質の土壌のためメルロ栽培に適している。
- 10年に1回（格付け）が見直される。
- ガレージワイン（高品質・極小規模生産）の激戦区

## ■ポムロール地区

- AOCワインは（赤）のみ
- 力強く滑らかなワインを生産することで人気の高い地区
- 主に（メルロ）が栽培される
- 生産者の規模が小さい為格付けは実施されていない
- 高値で取引されるワインがいくつもある  
→（例：ペトリュス、ル・パン）

# メドック周辺地区の概要②グラヴ地区・ソーテルヌ地区

## ■グラヴ地区

- グラヴ＝（小石）という意味。
- カベルネソーヴィニオンを多く栽培。
- メドック地区が近代に成長したのに対してグラヴは中世から銘醸地として讃えられてきた。
- AOCは赤ワイン・白ワイン共に許されている

## ■ソーテルヌ地区

- 世界屈指の（貴腐）ワインの銘醸地。
- 主要ブドウ品種は（セミヨン）
- 世界三大（貴腐）ワインを生む土地【フランスの「ソーテルヌ」ハンガリーの「トカイ」・ドイツの「トロツケンベーレンアウスレーゼ」】
- 朝晩発生する霧により発生した（カビ）によってセミヨンは水分を失いエキスが濃縮化される。

# セミヨン



# メドック地区、格付けシステムの概要

## ■メドック地区

- 中心品種は（カベルネソーヴィニヨン）、メルロ。
  - 格付け銘柄は全てオー・メドック地区に集中。
  - 土壌は砂利が多く（水はけ）が良いのが特徴。
  - ワインは基本的にブレンドする。
  - 17～18世紀に貴族や海外からの資本で大きく発展
- シャトー（城館）が多く建てられた。
- 1級に格付けされている5つの銘柄は特に優れたワインという意味もあり（五大シャトー）と呼ばれる

## ■原則不変の5層構造格付け

- 1855年に（ナポレオン3世）の命によって発表された格付け。800軒中上位60軒がメドックの最高ワインンとして選出。
- パリ万博博覧会に際して他国に観光案内として発表したものとされている。
- 1級から5級までに（60）シャトーを分類。序列は当時の販売価格だったとされている。現在でも各銘柄は1級に近づくにつれ高価で取引されている
- 100年以上たっても格付けは見直されない

→例外：シャトームートン・ロートシルト・・・1973年に2級から1級に昇格。ワイン業界への貢献で評価を上げ昇格を果たした

毎年エチケットを有名芸術家が描く（1970年はシャガール1973年はピカソ）

## グループワーク②

今からお配りする用紙の各産地の説明に、  
該当する銘柄を書き込んでください。

銘柄ごとの説明文に散りばめられているヒントを元に考  
えてください。

グループで相談しながら解答してください。詳しい人が  
すべて一人でやってしまわないようにお願いします。

(10分)

# メドック格付け1級 銘柄別説明

A【 シャトー・ムートン・ロートシルト 】  
AOC：ポイヤック

1973年に2級から1級へ昇格。  
1855年当時「われ1位たり得ずとも、2位たることを潔しとせず」という言葉を残した。

5大シャトーの中で陽気で開放的な雰囲気がある。多くの飲み手を魅了する銘柄

B【 シャトー・ラフィット・ロートシルト 】  
AOC：ポイヤック

1級の中でも筆頭に位置づけられる。

メドックの中でも古い歴史を持ち18世紀から評価を獲得。ルイ15世の妃ポンパドール夫人に徴用されフランス貴族の間で名声を博した。  
パリのロスチャイルド家が1868年に所有

C【 シャトー・マルゴー 】  
AOC：マルゴー

5大シャトーの中で最も優美な「ボルドーの女王」最も人気が高い。

ヘミングウェイは娘の名前にこのワイン名を付けた

一時衰退してしまったがギリシャ人実業家の手によって復活。

D【 シャトー・オー・ブリオン 】  
AOC：ペサックレオニャン

グラヴ地区から唯一格付けに名を連ねた。

ボルドーワイン市場メドックよりも早い17世紀にイギリス市場に進出していた。

ナポレオン戦争後、相手国にこのワインをふるまい交渉を有利に進めた。

白ワインも造っておりボルドー最高の白と讃えられる

E【 シャトー・ラトゥール 】  
AOC：ポイヤック

サンジュリアンとの境目に畑を所有

濃密で力強いことから「男性的」と比喻される長熟ワイン。

1級としての品質にこだわり発酵樽の4割をセカンドワインに回し良い状態のものだけを厳選する。



# テイスティング

- ①白ワイン： ソーヴィニヨンブランとセミヨン
- ②赤ワイン： カベルネ主体とメルロー主体
- ③デザートワイン

2種類のワインを比較試飲しますので、両方注ぐ前に片方だけ飲み終わってしまったということがないようにお願いします。



# テイスティング

ワインテイスティングで見るべき3つの要素は？

外観（色調、清澄度、輝き、濃淡、粘性）

香り（果実、花、スパイス、ミネラル）

味わい（アタック、酸味、甘味、渋味、アルコール、ボディ、バランス、余韻など）



# ボルドーのワイン畑



# ブルゴーニュのワイン畑

