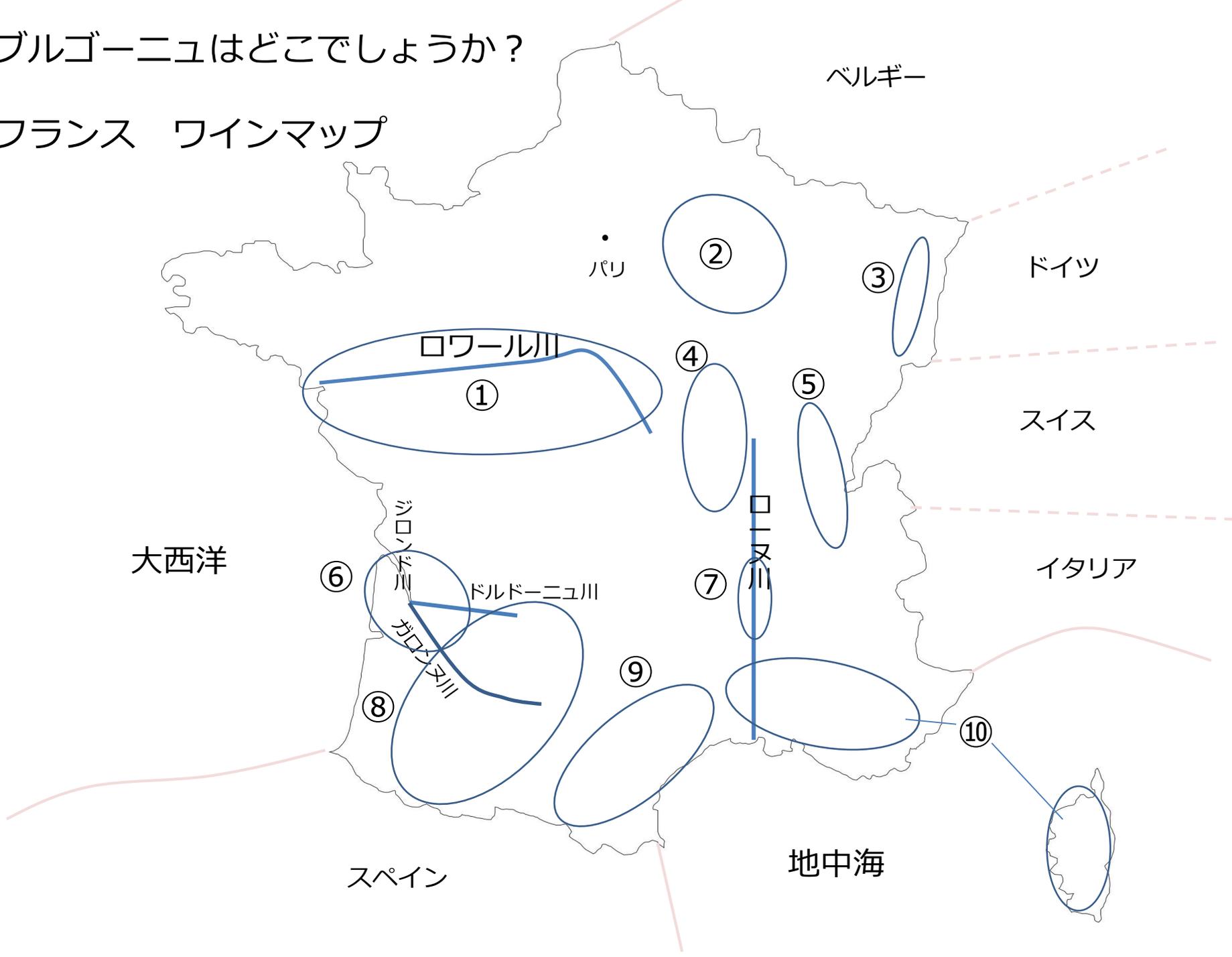


ブルゴーニュのワインの 基礎と考え方

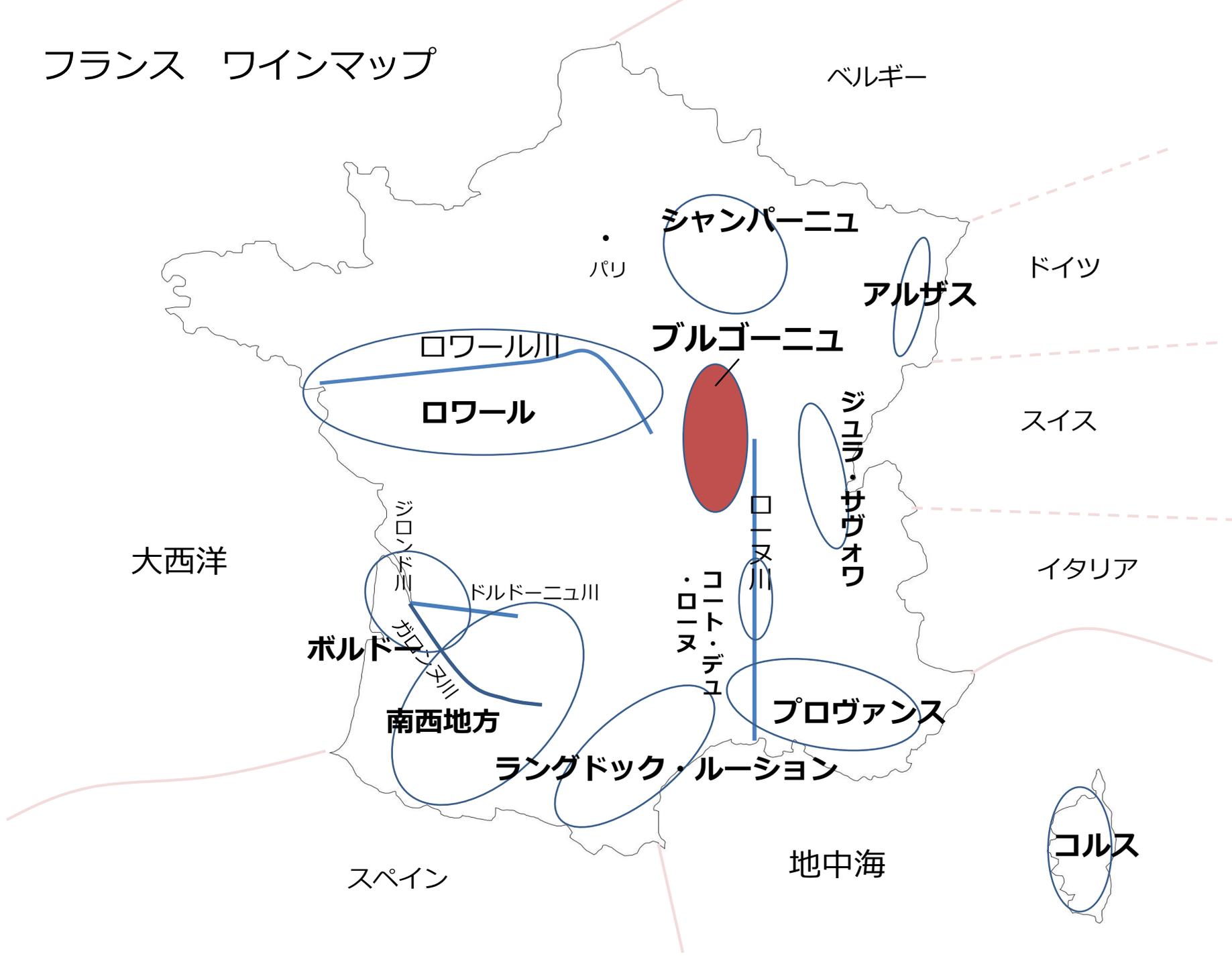


ブルゴーニュはどこでしょうか？

フランス ワインマップ



フランス ワインマップ



フランス ワインマップ

大陸性気候

寒暖の差が激しい

ベルギー

高山性気候

冬は極度に寒く
夏は短い

海洋性気候

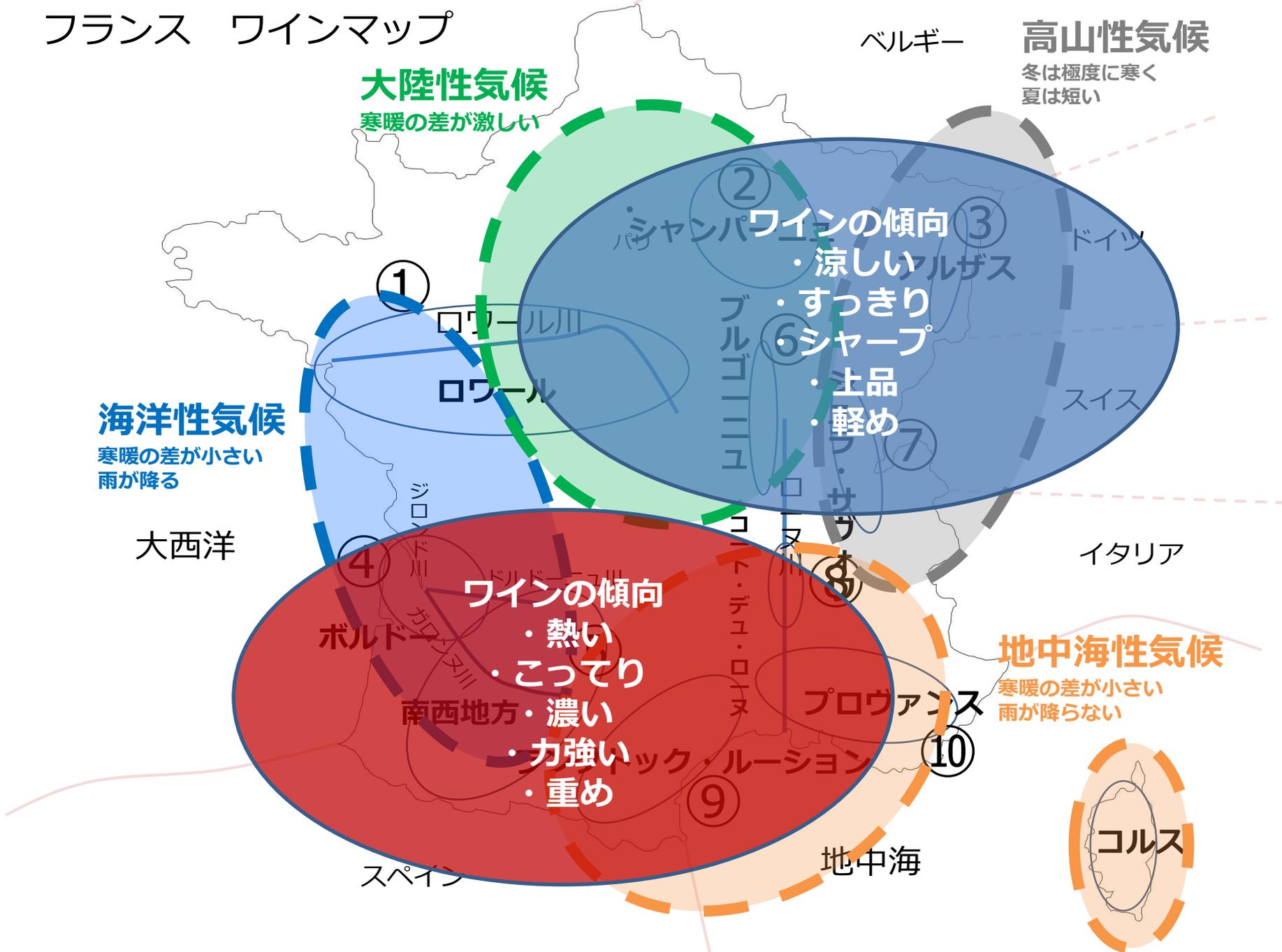
寒暖の差が小さい
雨が降る

大西洋

地中海性気候

寒暖の差が小さい
雨が降らない

地中海



①

ロワール川
ロワール

②

シャンパ

ワインの傾向

- ・涼しい
- ・アルガス
- ・すっきり
- ⑥
- ・シャープ
- ・上品
- ・軽め
- ⑦

ブル
ゴニ
ニユ

ドイツ

スイス

④

ワインの傾向
・熱い
・こってり
・濃い
・力強い
・重め

ボルドー

南西地方

コ
ト
・デ
ユ
・ロ
ヌ

⑧

プロヴァンス

イタリア

⑨

トック
・ルー
ション

⑩

スペイン



コルス

グループワーク

グループで相談しながら、配布する地図の空欄を埋めてください。

- ・ aとbの都市名
- ・ ①～⑦に当てはまる以下の産地名

コート・ドール

マコネ

コート・ド・ボーヌ

シャブリ

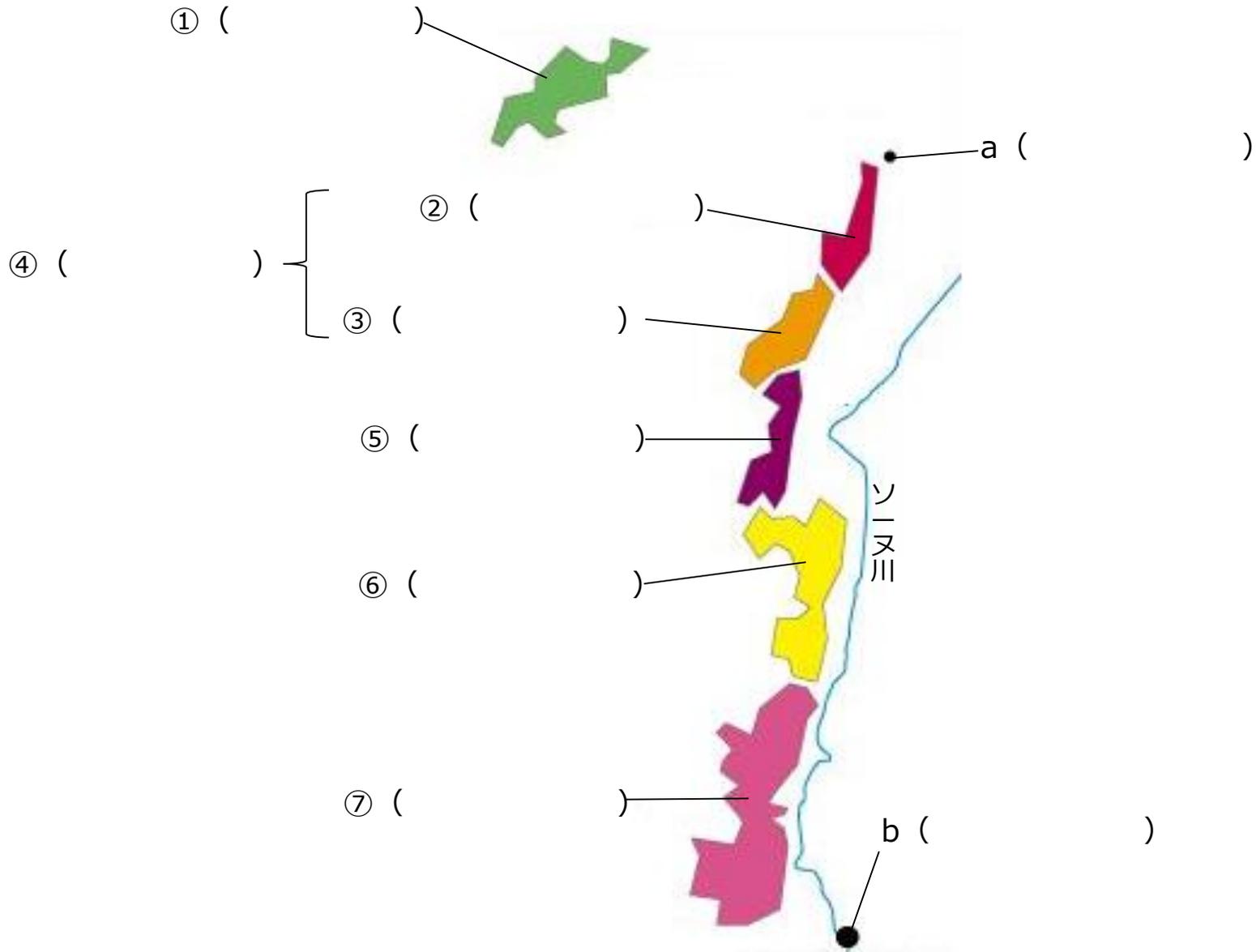
ボージョレ

コート・ド・ニューイ

コート・シャロネーズ

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。
ただし、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）

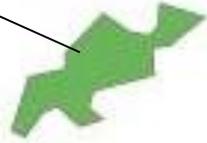
ブルゴーニュ ワインマップ



※a,bは都市名
①～⑦は産地名

ブルゴーニュ ワインマップ

① シャブリ



② コート・ド・ニュイ



④コート・ドール

③ コート・ド・ボヌ



⑤ コート・シャロネーズ



⑥ マコネ



ソヌ川

⑦ ボージョレ



b リヨン



a デイジョン



※a,bは都市名
①～⑦は産地名

ブルゴーニュのワインの概要

- ボルドーと並ぶ、世界を代表するワインの銘醸地
- オーセールからリヨンまで南北約（300）kmにわたり広がっている（日本本州2000キロ）
- 造られるワインのほぼすべてがAOCワイン
- AOCワインの生産量はボルドーのほぼ半分
- ブルゴーニュのワインは（単一）のぶどう品種から造られるのが特徴
- 成分の異なる土壌が複雑に重なり合っているため、道一本隔てただけでも、畑の土壌の性質が異なり、ワインの個性に変化を与える
- ぶどう産地が小さく分割され、小規模な生産者が多い。
- 2500のドメーヌ、約500のネゴシアン、23の協同組合がワインを作っている

「ドメーヌ」「ネゴシアン」とは

ブルゴーニュでは、ワインの生産者は大きく「ドメーヌ」と「ネゴシアン」の2つに分かれる

ドメーヌ

自分たちで畑を持ち、栽培したぶどうを収穫し、醸造までを行う生産者。

ぶどう栽培から醸造までを個人が行うため、個性が出やすい。

家族経営のところが多く、生産規模は小さい。

ネゴシアン

自社の畑を持たず、複数の農家からぶどうを買い上げ、醸造から瓶詰めまでを行う。

ワインを買い付けてブレンドすることもある。

味のバランスを整えているので、品質が安定している。

大企業であることが多い。(ルイ・ジャド、ルイ・ラトウール、ルロワなど)

ワインの考え方：ワインの味を決める要素

ワインの味を決める3つの要素

- ブドウ品種
- テロワール（気温、日照、水分、土壌）
- つくり方（ブドウの育成、醗酵、熟成、ブレンド）

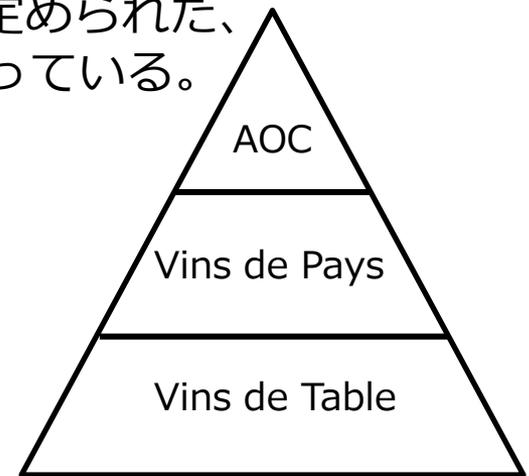
ブルゴーニュでは品種は「白はシャルドネ、赤はピノ・ノワール」と決まっています。ブルゴーニュのワインを見る際は「どこの村、畑で造られたか」と「誰が造ったか」が重要な基準になります。

フランスワインの考え方：AOC

フランスワインを理解するにはAOCを理解すると早い。

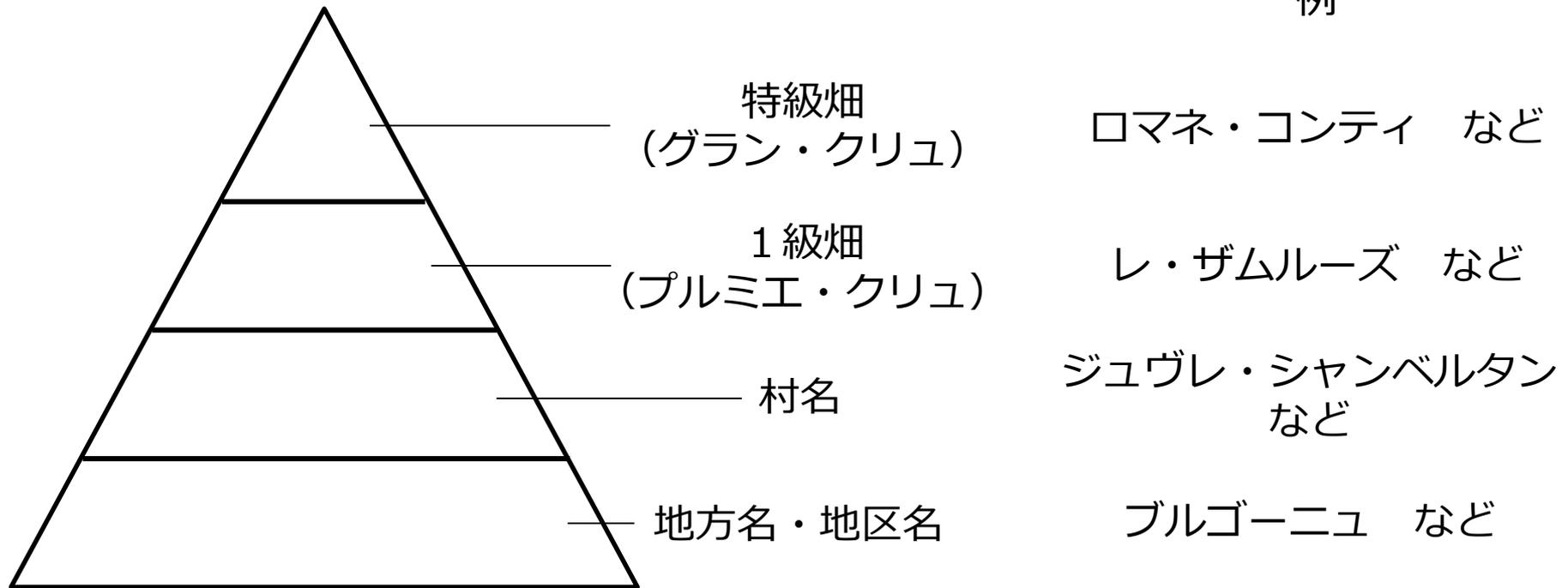
AOCとは何か？

- 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。



ブルゴーニュワインの階層

ブルゴーニュワインのAOCは以下の階層に分かれる



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

ブルゴーニュのぶどう品種

使われているぶどうは主に以下の4種類。一部を除き、ほぼ全てのワインが単一品種で造られる。

白ぶどう

()

()

黒ぶどう

()

()

ブルゴーニュのぶどう品種

使われているぶどうは主に以下の4種類。一部を除き、ほぼ全てのワインが単一品種で造られる。

白ぶどう

シャルドネ

アリゴテ

黒ぶどう

ピノ・ノワール

ガメイ

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

グループで相談しながら、配布する産地の説明に当てはまる産地名を以下から選び、産地名を【 】に記入してください。

- ①シャブリ
- ②コート・ド・ニュイ
- ③コート・ド・ボーヌ
- ④コート・シャロネーズ
- ⑤マコネ
- ⑥ボージョレ

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。ただし、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）

ブルゴーニュ 産地別説明

A 産地名【 】
フルーティーで、軽やかなバランスのとれた、コストパフォーマンスの良い赤白のワインが作られている。

リュリー、メルキュレ、モンタニーなどの村がある。

B 産地名【 】
変化に富んだ地形で、土壌も泥灰質や石灰石、鉄分を含む粘土質の石灰岩などが入り混じった複雑な性質を持つ。

ここで栽培されるのは3分の2がピノ・ノワールだが、ブルゴーニュの白ワインのグラン・クリュ（特級畑）が集中している地域でもある。

生産量は多くないが、白ワインはムルソー、モンラッシェなど世界に知れ渡った銘醸ワインが多い。

C 産地名【 】
ほとんどがガメイ種から造られる赤ワイン。輝くようなルビー色、フレッシュアンドフルーティーな軽快なワインが多い。

新酒のヌーヴォーはワイン生産量の約3分の1にあたる。ヌーヴォーは生産量のほぼ半分を世界に輸出しているが、日本が最大の輸出先である。

ヌーヴォーが取り沙汰されがちだが、しっかりと骨のあるヌーヴォー以外のワインも生産している。

D 産地名【 】
エレガントでフルーティーな辛口の白ワインの代名詞。冷涼な気候で、原料となるシャルドネの栽培に適している。

この地域では土壌に牡蠣（カキ）の化石が多く含まれ、「キンメリジャン」と呼ばれる石灰質泥土壤になっている。この地質のおかげでミネラル感たっぷりの白ワインができる。

このような理由で、できあがったワインは牡蠣とのマリアージュが良いと言われている。

E 産地名【 】
褐色石灰質やカルシウム質の土壌がシャルドネに良く合い、コストパフォーマンスの高い、爽やかでフルーティーな白ワインを産み出す。

この地区の85%がシャルドネである。

マコン・ヴィラージュ、ヴィレ・クレッセ、サン・ヴェラン、プイ・フィッセなどが代表的なワイン。

F 産地名【 】
南北約20kmの細長い丘陵地帯。赤ワインが92%を占め、ピノ・ノワールが持つ比類なく綺麗で、優れた芳香を保ち、長期熟成に耐え得る赤ワインを作る。

ジュヴレ・シャンベルタン、ヴォーヌ・ロマネなどの村がある。

有名なロマネ・コンティも含め、ブルゴーニュの赤ワインのグラン・クリュはこの地区に集中している。

ブルゴーニュ 産地別説明

A 産地名【 】
フルーティーで、軽やかなバランスのとれた、コストパフォーマンスの良い赤白のワインが作られている。

リュリー、メルキュレ、モンタニーなどの村がある。

コート・シャロネーズ

B 産地名【 】
変化に富んだ地形で、土壌も泥灰質や石灰石、鉄分を含む粘土質の石灰岩などが入り混じった複雑な性質を持つ。

ここで栽培されるのは3分の2がピノ・ノワールだが、ブルゴーニュの白ワインのグラン・クリュ（特級畑）が集中している地域でもある。

コート・ド・ボーヌ

生産量は多くないが、白ワインはムルソー、モンラッシェなど世界に知れ渡った銘醸ワインが多い。

C 産地名【 】
ほとんどがガメイ種から造られる赤ワイン。輝くようなルビー色、フレッシュアンドフルーティーな軽快なワインが多い。

新酒のヌーヴォーはワイン生産量の約3分の1にあたる。ヌーヴォーは生産量のほぼ半分を世界に輸出している。日本が最大の輸出先である。

ボージョレ

ヌーヴォーが取り沙汰されがちだが、しっかりと骨のあるヌーヴォー以外のワインも生産している。

D 産地名【 】
エレガントでフルーティーな辛口の白ワインの代名詞。冷涼な気候で、原料となるシャルドネの栽培に適している。

この地域では土壌に牡蠣（カキ）の化石が多く含まれ、「キンメリジャン」と呼ばれる石灰質泥土壤のおかげでミネラル感たっぷりの白ワインができる。

シャブリ

このような理由で、できあがったワインは牡蠣とのマリァージュが良いと言われている。

E 産地名【 】
褐色石灰質やカルシウム質の土壌がシャルドネに良く合い、コストパフォーマンスの高い、爽やかでフルーティーな白ワインを産み出す。

この地区の85%がシャルドネである。

マコン・ヴィラージュ、ヴィレ・クレッセ、サン・ヴェラン、ブイ・フィッセなどが代表的なワイン。

マコネ

F 産地名【 】
南北約20kmの細長い丘陵地帯。赤ワインが92%を占め、ピノ・ノワールが持つ比類なく綺麗で、優れた芳香を保ち、長期熟成に耐え得る赤ワインを作る。

ジュヴレ、マコン・ルタン、ヴォーヌ・ロマネなどの村がある。

コート・ド・ヌイ

有名なロマネ・コンティも含め、ブルゴーニュの赤ワインのグラン・クリュはこの地区に集中している。

コート・ド・ニューイとコート・ド・ボーヌの村名

単なる「ブルゴーニュ」ではなく、村の名前がついているワインは良いワインです。響きだけでも覚えておきましょう。

コート・ド・ニューイ

マルサネ

フィサン

ジュヴレ・シャンベルタン

モレ・サン・ドニ

シャンボール・ミュジニイ

ヴージョ

ヴォーヌ・ロマネ

ニューイ・サン・ジオルジュ

コート・ド・ボーヌ

ラドワ・セリニイ

アロクス・コルトン

ペルナン・ヴェルジュレス

サヴィニイ・レ・ボーヌ

ボーヌ

ポマール

ヴォルネイ

ムルソー

ピュリニイ・モンラッシェ

サン・トーバン

シャサーニュ・モンラッシェ

サントネイ

など

グラン・クリュ（特級畑）

以下はブルゴーニュの代表的なグラン・クリュ（特級畑）の名前です。ブルゴーニュに関する会話の中で、次の畑の名前が出てきたら、「高級ワインの話をしているな」と思っていたらOKです。

コート・ド・ニュイ

シャンベルタン

ボンヌ・マール

ミュジニイ

クロ・ド・ヴージョ

エシェゾー

ロマネ・コンティ ※

ラ・ターシュ ※

リシュブール

など

コート・ド・ボーヌ

コルトン・シャルルマーニュ

モンラッシェ

など

※は「モノポール」（単独所有畑）

休憩（5分）

これからテイスティング用のワインを注いでいきます。

人によって飲める量とスピードに差があるので、最初は少なめに注ぎます。もう少し飲みたい方はおかわりなさってください。

合図があるまでワインは飲まずにお待ちください。



テイステイング

- ①スパークリングワイン：クレマン・ド・ブルゴーニュ
- ②白ワイン：シャブリとマコンヴィラージュ
- ③赤ワイン：ブルゴーニュ・ルージュと熟成村名ラドワ
- ④赤ワイン：ピノノワールとガメイのブレンド

比較試飲の際は、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）



テイスティング

どちらがピュリニー・モンラッシェでどちらがプイィ・ロッシュでしょうか？

まわりは気にせず、こちらだと思う方に手をあげてください。



テイステイング

③赤ワイン：ブルゴーニュ・ルージュと熟成村名ラドワ

AとBどちらのワインがシャンボール・ミュジニーでどちらがブルゴーニュ・ルージュかグループで意見交換してください。

テイスティング

どちらがシャンボール・ミュジニーでどちらがブルゴーニュ・ルージュでしょうか？

まわりは気にせず、こちらだと思う方に手をあげてください。



テイスティング

シャンボール・ミュジニーとブルゴーニュ・ルージュ、
どちらのワインが好きでしたか？

⇒ワインの好みは相対的なもの。

「どちらが良いワイン」かは各人の好みによる



テイステイング

④赤ワイン： ピノノワールとガメイのブレンド
= 【パストウグラン】 といいます

ここからは余ったワインのおかわりや席の移動も自由ですので、ご自由にお楽しみください。

