

TOKYO WINE SCHOOL

シャンパーニュの基礎と考え方

仙田 巧



本日の内容

- これだけ知っておけばOK。
シャンパーニュの基礎と考え方
- 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
(さまざまなシャンパーニュ)

※投影している資料はPDFでお渡しするのでメモは不要です。

※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！

自己紹介

■ グループ内で自己紹介をしてください

- 名前
- 何をしているか
- どれくらいワインに詳しいか

■ 持ち時間：ひとり1分



TOKYO WINE SCHOOLの目的

- 「今、この時」を楽しむ
 - 楽しい時間にすることを第一にしましょう
- ワイン仲間を作る
 - グループワークで仲間同士で議論します
- ワインの楽しみ方、考え方を知る
 - 知識だけではなく、考え方を知ることによって応用がききます
- ワインについて少し詳しくなる
 - 今日はシャンパーニュです

本日の内容

- これだけ知っておけばOK。
シャンパーニュの基礎と考え方
- 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
(さまざまなシャンパーニュ)

※投影している資料はPDFでお渡しするのでメモは不要です。

※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！

シャンパーニュの 基礎と考え方



「シャンパーニュ」と聞いて思い浮かぶ言葉は何ですか？

グループで話しあってください。（1分）



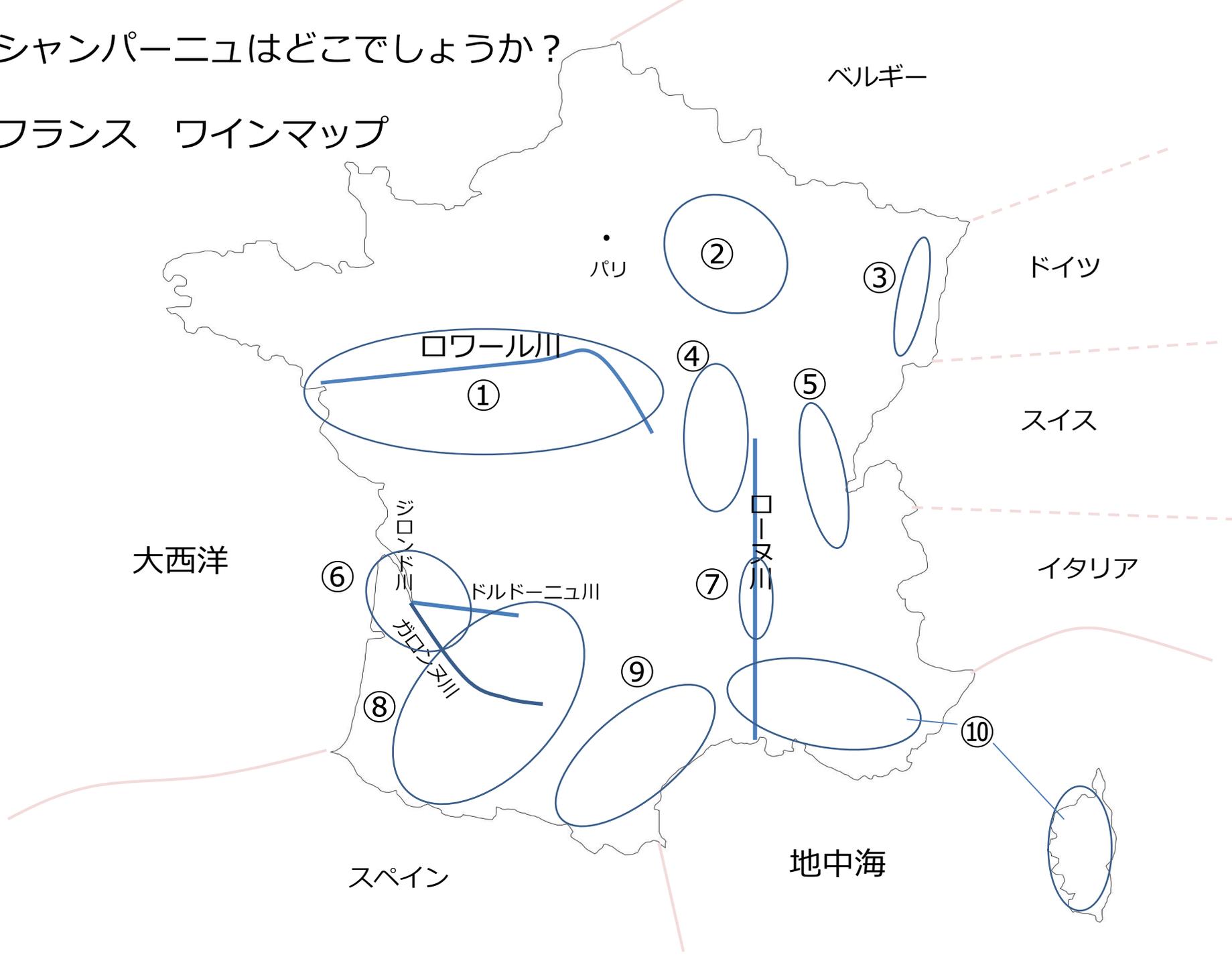
今日のポイント

- ヨーロッパはブランド造りがうまい
- ブランドブラン・ブランドノワール
- 瓶内二次発酵

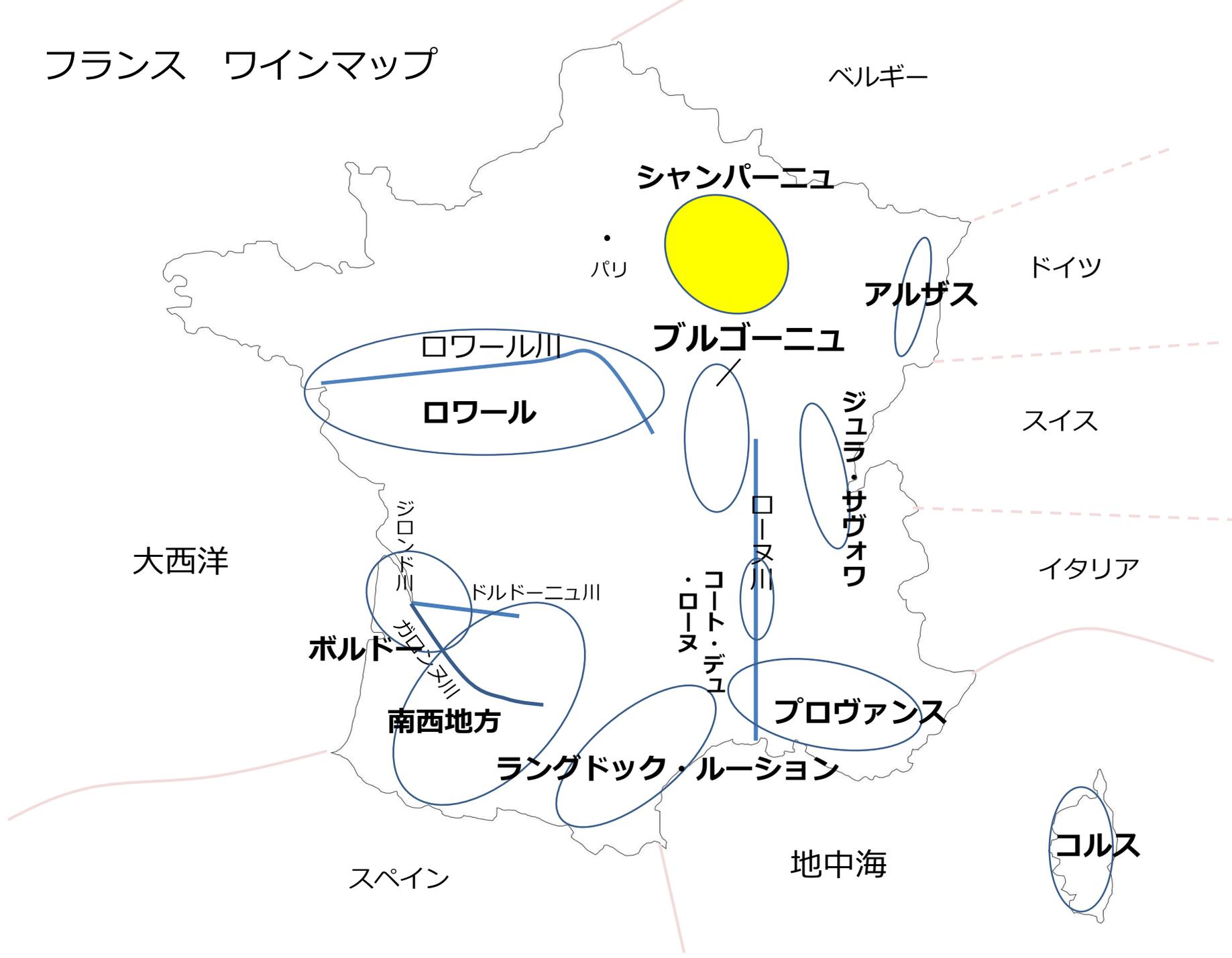


シャンパーニュはどこでしょうか？

フランス ワインマップ



フランス ワインマップ



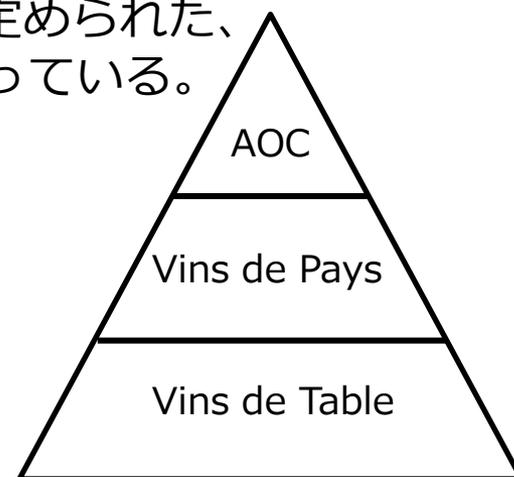
シャンパーニュの概要

- 発泡性ワインの代名詞的な存在。「シャンパーニュ」とはワインの名前でもあり、土地の名前でもある。
- パーティーやお祝いの席、贈り物などに欠かせない存在。
- シャンパーニュ地方はフランスの北東部、パリ盆地の東部に位置する。フランス国内で最北のワイン産地。
- この地方の特定の地域の、特定のブドウ品種を使用し決められた方法で作られたワインだけが「シャンパーニュ」と名乗ることができる。
- 近年ではシャンパーニュの消費量は激増の傾向にある。
- 大手メゾンのシャンパーニュだけでなく小規模の造り手のシャンパーニュも多く輸入されるようになり、味わいや特徴が複雑になっている。

前提となる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。



シャンパーニュのA.O.C.

A.O.C.	造られるタイプ
シャンパーニュ	白、ロゼ（いずれも発泡）
コトー・シャンプノワ	白、ロゼ、赤（いずれも非発泡）
ロゼ・デ・リセー	ロゼ（非発泡） 品種はピノ・ノワール 100%



- シャンパーニュ地方で作られていても、発泡していないワインは「シャンパーニュ」と呼ぶことはできない
- 発泡ワインを作る際に、シャンパーニュ方式の製造法を使わないと「シャンパーニュ」と呼ぶことはできない（製造法はこのあと説明します）

シャンパーニュの生産者の分類

用語	意味
N.M.	Négociant-Manipulant (ネゴシアン・マニピュラン) シャンパーニュの製造会社。原料などは他の栽培家から購入することが多い。約260軒
R.M.	Récoltant-Manipulant (レコルタン・マニピュラン) 自家園のブドウでつくったもの。小規模な生産者が多い。ブルゴーニュでいうドメーヌのようなもの。5,200軒
C.M.	Cooperative de Manipulant (コーペラティヴ・ド・マニピュラン) 協同組合販売者 44軒
R.C.	Récoltant-Coopérateur (レコルタン・コーペラトゥール)。 栽培家が加盟する協同組合

シャンパーニュのぶどう品種

グループで（ ）に入る言葉を議論してください。（2分）

使われているぶどうは主に以下の3種類。

白ぶどう

①（ ）

黒ぶどう

②（ ）

③（ ）

白ぶどうだけで作ったものを
④（ ）と呼ぶ

黒ぶどうだけで作ったものを
⑤（ ）と呼ぶ

※黒ぶどうを使用していても、
圧搾後のぶどう果汁に皮を漬け
込まないので、赤ワインのよう
な色にはならない。

シャンパーニュのぶどう品種

使われているぶどうは主に以下の3種類。

(他にも認められている品種はある)

白ぶどう

① シャルドネ

白ぶどうだけで作ったものを

④ ブラン・ド・ブラン と呼ぶ

黒ぶどう

② ピノ・ノワール

③ ピノ・ムニエ

黒ぶどうだけで作ったものを

⑤ ブラン・ド・ノワール と呼ぶ

※黒ぶどうを使用している場合、
圧搾後のぶどう果汁に皮を漬け
込まないので、赤ワインのよう
な色にはならない。

テイスティング

①ブラン・ド・ブランとブラン・ド・ノワールの違い

ワインを飲んで以下の質問についてグループで意見交換しましょう。
(3分)

どんな違いがありますか？

それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？

テイスティング

どちらがブラン・ド・ブランでどちらがブラン・ド・ノワールでしょうか？

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。

ブラン・ド・ブランは、ブルゴーニュの上級白ワインを思わせる魅惑的な香りを備えています。“ブラン・ド・ブランの魅力は、酸の美しさに尽きる”と言われる程、味わいの主軸となり、果実味を支える清らかな酸があります

ブランド・ノワールは重厚感溢れるしっかりとした骨格に、引き締まった酸と濃い果実味が美しく調和しており、長く続く複雑で官能的な余韻が魅力です。



テイスティング

ブラン・ド・ブランとブラン・ド・ノワールどちらのワインが好きですか？

⇒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



グループワーク

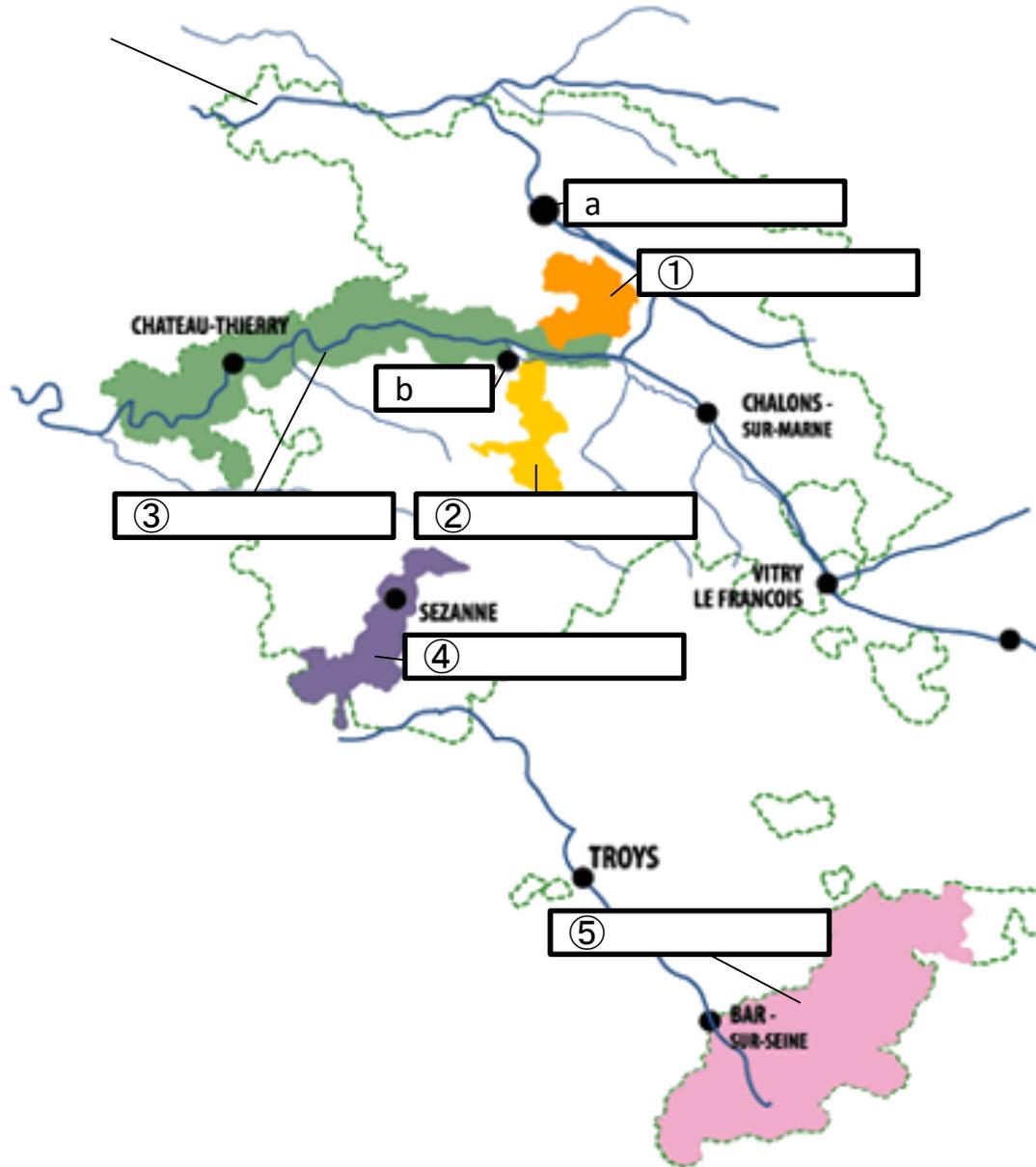
グループで相談しながら、配布する地図の空欄を埋めてください。

- ・ aとbの都市名
- ・ ①～⑤に当てはまる以下の産地名

コート・ド・セザンヌ
ヴァレ・ド・ラ・マルヌ
コート・デ・ブラン
コート・デ・バール
モンターニュ・ド・ランス

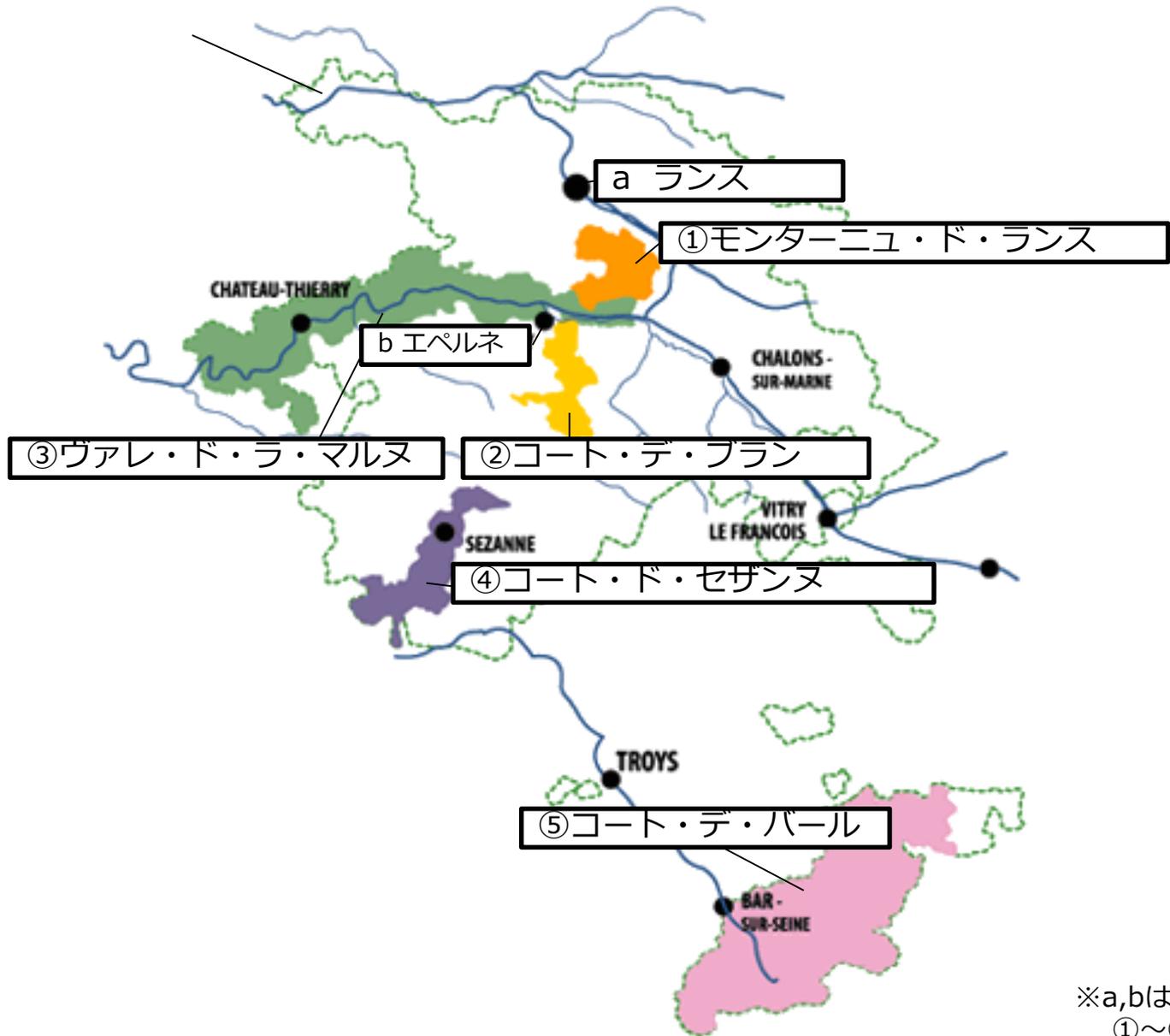
グループのメンバーの知識とスマホを頼りに当てはめてみてください。ただし、詳しい人がすべて一人でやってしまわないようにお願いします。（5分）

シャンパーニュ ワインマップ



※a,bは都市名
①～⑤は産地名

シャンパーニュ ワインマップ



※a,bは都市名
①～⑤は産地名

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。

コート・ド・セザンヌ

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ

コート・デ・ブラン

コート・デ・バール

モンターニュ・ド・ランス

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。（15分）

シャンパーニュ 産地別説明

A 産地名【 】
ランスから約70キロメートルの距離にある産地。

この地区は古くから大手メゾンにとって高品質のぶどうの供給源だった。

生産しているのは主にシャルドネで、比較的温暖な気候からは熟度の高いぶどうが生み出される。

近年では栽培したぶどうを大手メゾンに販売するだけでなく、元詰めを始める家族経営のRM（レコルタン・マニュピラン）が増加している。

B 産地名【 】
上が平坦な標高300メートルに満たない高台状の丘となっている。

シャンパーニュ随一のピノ・ノワールを産出する。

グラン・クリュ格付けが集中する地区で、9つの村がグラン・クリュに格付けされ、ブルミエ・クリュに格付けされた村も多く存在する。

C 産地名【 】
長く伸びた地区であるため、造られるワインも多様性に富んでいて、シャンパーニュ地方のなかでももっとも複雑な産地。

主に栽培されるぶどうはピノ・ムニエ。

しかし2つあるグラン・クリュ村では例外的にピノ・ノワールの栽培がほとんどである。

歴史的にも最高のシャンパーニュ生産地区とされてきたアイ村もこの地区にある。

D 産地名【 】
谷の集まりによって浪状に入り組んだ形になった丘陵が際立っている。

ピノ・ノワールが主要品種で、栽培面積の8割を占めている。

他のシャンパーニュの産地ほど有名ではないが、安価で高品質なシャンパーニュを生み出す産地として注目されつつある。小規模な生産者が多い。

リセの村のピノ・ノワール種から、ロゼ・デ・リセのアペラシオンで有名な非発泡性のロゼワインが作られている。

E 産地名【 】
“白い丘陵”という意味の産地。その名の通り白亜の土壌が広がっている。

丘陵の基盤は硬い石灰岩で、世界一石灰質（チョーク質）土壌の密度が高い地域。

白葡萄（シャルドネ）中心で、ブランド・ブランが多く造られる。

グラン・クリュに格付けされている村が6つある。



シャンパーニュ 産地別説明

A 産地名【 】
ランスから約70キロメートルの距離にある産地。

この地区は古くから大手メゾンにとって高品質のぶどうの供給源だった。

コート・ド・セザンヌ

生産しているのは主にシャルドネで、比較的温暖な気候が特徴的なぶどうが生み出される。

近年では栽培したぶどうを大手メゾンに販売するだけでなく、元詰めを始める家族経営のRM（レコルタン・マニュピラン）が増加している。

B 産地名【 】
上が平坦な標高300メートルに満たない高台状の丘となっている。

シャンパーニュ随一のピノ・ノワールを産出する。

モンターニュ・ド・ランス

グラン・クリュ格付けが集中する地区で、9つの村がグラン・クリュに格付けされ、ブルニエ・クリュに格付けされた村も多く存在する。

C 産地名【 】
長く伸びた地区であるため、造られるワインも多様性に富んでいて、シャンパーニュ地方のなかでももっとも複雑な産地。

主に栽培されるぶどうはピノ・ムニエ。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ

しかし2つあるグラン・クリュ村では例外的にピノ・ノワールがほとんどである。

歴史的にも最高のシャンパーニュ生産地区とされてきたアイ村もこの地区にある。

D 産地名【 】
谷の集まりによって浪状に入り組んだ形になった丘陵が際立っている。

ピノ・ノワールが主要品種で、栽培面積の8割を占めている。

コート・デ・バール

他のシャンパーニュの産地ほど有名ではないが、安価で高品質なシャンパーニュを生み出す産地として注目されつつある。小規模な生産者が多い。

リセの村のピノ・ノワール種から、ロゼ・デ・リセのアペラシオンで有名な非発泡性のロゼワインが作られている。

E 産地名【 】
“白い丘陵”という意味の産地。その名の通り白亜の土壌が広がっている。

丘陵の基盤は硬い石灰岩で、世界一石灰質（チョーク質）土壌の密度が高い地域。

コート・デ・ブラン

白葡萄（シャルドネ）中心で、ブラン・ド・ブランが多い。

グラン・クリュに格付けされている村が6つある。



シャンパーニュの造り方

収穫
ヴァンダンジュ

圧搾
プレスラージュ

一次醱酵
プルミエール・
フェルマンタシオン

調合(ブレンド)
アッサンブラージュ

シャンパーニュは厳しい規定により、収穫はすべてが手摘み。

収穫されたブドウは4 t = 4000kgが基本単位。シャンパーニュ地方の伝統的な樽の容量は 205 ℓ で、これを 1 単位として、最初の10樽分 (2,050 ℓ) をTête de cuvee (テト・ド・キュヴェ)、次の500 ℓ をPremière Taille(プルミエール・タイユ)と呼び、ここまでがシャンパーニュに使用できる。

通常の辛口白ワインと同様に品種、畑ごとに別々に発酵される(ロゼをつくる時は、ロゼワインとして発酵させたものを使う場合と、赤ワインをつくっておいてブレンドする場合とがある)。

一次醱酵で得たワイン(原酒)を30~50種類、各メーカーのブランドイメージに沿って調合する。大手メーカーではいくつもの村のワインを混合することや、毎年均質したシャンパーニュをつくるため、それ以前のワインをストックしておいて混ぜることが多い。良質なブドウが収穫された年には、その年のワインでシャンパーニュをつくることもある。

シャンパーニュの造り方 (つづき)

瓶詰
ティラーージュ

ワインにシヨ糖 (1ℓ 辺り24g) と酵母を溶かしたリキュール・ド・ティラーージュを添加し瓶内二次醗酵を行う。シヨ糖が酵母によってアルコールと二酸化炭素に分解される。

瓶内二次醗酵
ドウジェム・フェルマンタ
シオン・アン・ブティユ

丸い穴が多数あいた棚板 pupitre/ピュピトルに瓶をほぼ水平に差し込み、約5,6週間にわたり、毎日瓶を8分の1ずつ回しながら少しずつ立てていき、瓶の側面に溜まった滓を瓶口に集める。近年は機械でこの作業を代用するメーカーも多い。

動瓶
ルミュアーージュ

動瓶後の瓶を逆さにし、瓶口を-20度の塩化カルシウム水溶液につけて、滓の部分を凍らせ、栓を抜き、滓を除去する。

滓抜き
デゴルジュマン

酵母が糖分を分解し、さらにデゴルジュマンによって瓶内の液も一部失われているのでこれを補充する。またリキュールの量でシャンパンの甘味を調整する。

リキュール添加
ドサーージュ

打栓
ブシャージュ

補充作業ののち、出荷用コルク栓 (ブシオン・デクスぺディシオン) を打ち、コルクがガス圧で飛ばないようにさらにアグラフという止め金でコルク栓を押さえ、商標 (エチケツト) を貼って出荷する。

ラベル貼り
アビアーージュ

醗酵のメカニズム

糖分+水分



酵母が糖分を食べる

炭酸+アルコール ができる



シャンパーニュの造り方のポイント

- 味を調整するために産地や生産年の異なるいろいろな白ワインをブレンドする（単一産地、単一年のものもあり）
- 密閉した瓶の中で醗酵させ二酸化炭素を作ることで、発泡ワインを作る
- 発泡ワインができたあとも瓶のフタは出荷前に何度かあけられる（滓引きの際、リキュールでの調整の際）
- コルクのフタがされるのは出荷のとき（それまでは王冠でフタをする）

シャンパーニュの規定

用語	意味
ミレジメ	単独年のぶどうを使用したシャンパーニュ。瓶詰め後、最低3年間以上の熟成が義務。その年の生産量の80%以内。
ノン・ミレジメ	複数年のワインを調合したもの。瓶詰め後、最低15ヶ月の熟成が義務。
グラン・クリュ	格付けクリュ100%の畑のぶどうのみでつくられたシャンパーニュ
プルミエ・クリュ	格付けクリュ90%~99%の畑のぶどうのみでつくられたシャンパーニュ

まとめ：シャンパーニュの味を決める要素

シャンパーニュの味を決める4つの要素

- ぶどうの調達方法（NMかRMか）
- ぶどう品種
- テロワール（気温、日照、水分、土壌）
- つくり方（樽の使用、瓶熟期間、MLFの有無など醸造の違い）

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ブラン・ド・ブランとブラン・ド・ノワールの違い
- ②同一ブランドの2種類
- ③プルミエクリュとグランクリュ

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？

1. 外観（色調、清澄度、輝き、濃淡、粘性）
2. 香り（果実、花、スパイス、ミネラル）
3. 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）

シャンパーニュの場合はこれに加えて、
「泡の繊細さ」も見る



テイステイング

②同一ブランドの2種類

1. 2つのワインを飲みくらべてグループで意見交換してください。
2. どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？
3. それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？



テイスティング

③ プルミエクリュとグランクリュ

AとB どちらのワインがプルミエクリュでどちらがグランクリュかグループで意見交換してください。

それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？

どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？

(10分)

テイスティング

どちらがプルミエクリュでどちらがグランクリュでしょうか？

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。



最後に

学んだことを参考に、
ワインとともに豊かな時間をお過ごしください。



アンケート

お配りする紙に以下の内容をご記入ください。

- ・ お名前（任意）
- ・ 今日の感想、学びや気づき
- ・ 今後やってほしいスクールの内容
- ・ アンケート内容の掲載可否（匿名で掲載します）

