

TOKYO WINE SCHOOL

プロヴァンス・ロワールの基礎と考え方

山川 智美



本日の内容

- これだけ知っておけばOK。
プロヴァンス・ロワール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

※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
- どれくらいワインが好きか

■ 持ち時間：ひとり1分



自己紹介

- 山川 智美 (やまかわともみ)
- 日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート
同 認定ワイン検定講師
WSET Level 3
- ずっとワインが好きだったため、どうしてもワインエキスパートの資格が欲しくなり勉強を始める。知れば知るほどワインが楽しくなることを伝えたい。
- ワインは誰かと一緒に飲むもの。
- TOKYO WINE PARTY 運営マネージャー



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
 - 今日はプロヴァンス・ロワールです

プロヴァンスワインの 基礎と考え方

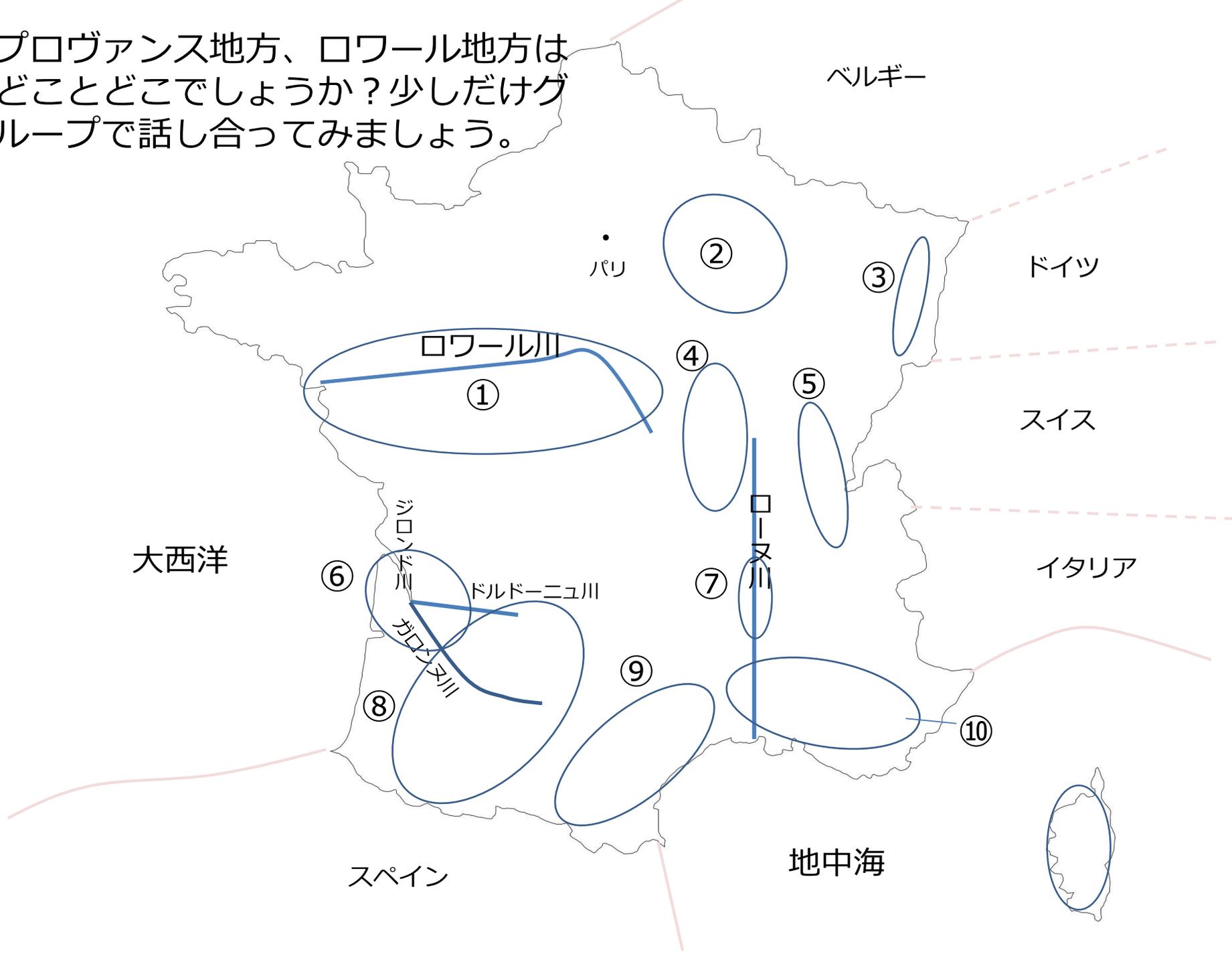


「プロヴァンス・ロワール」と聞いて思い浮かぶ言葉は何ですか？

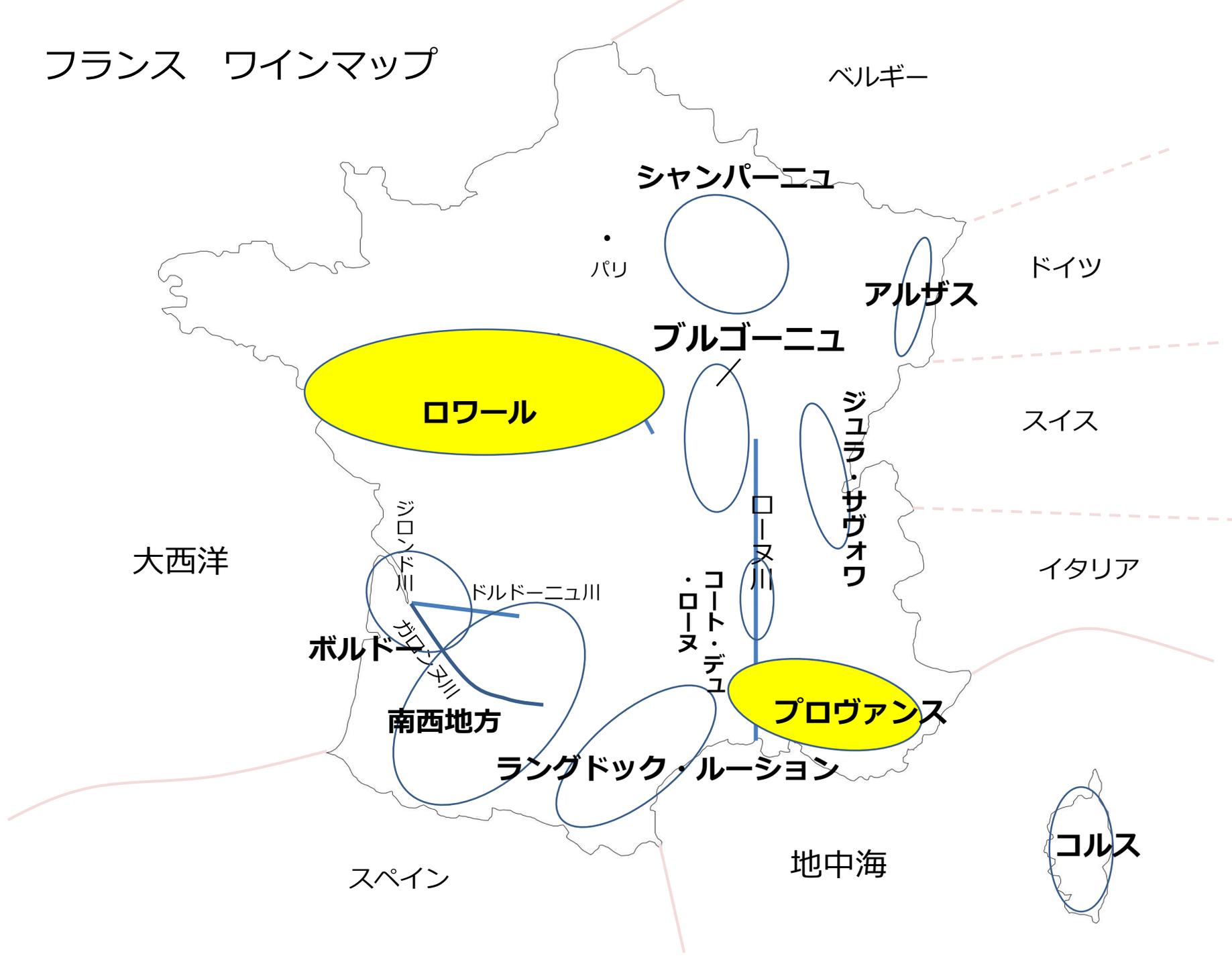
グループで話しあってください。（1分）



プロヴァンス地方、ロワール地方はどことどこでしょうか？少しだけグループで話し合ってみましょう。



フランス ワインマップ



ベルギー

シャンパーニュ

・
パリ

ドイツ

アルザス

ブルゴーニュ

スイス

ジュラ・サヴォワ

大西洋

イタリア

ロワール

シロンド川

ドルドーニュ川

ボルドー

南西地方

ローヌ川
コート・デュ
ローヌ

プロヴァンス

ラングドック・ルーシヨン

スペイン

地中海

コルス

フランスワインの考え方：ワイン法

フランスワインを理解するにはAOP、AOCを理解すると早い。

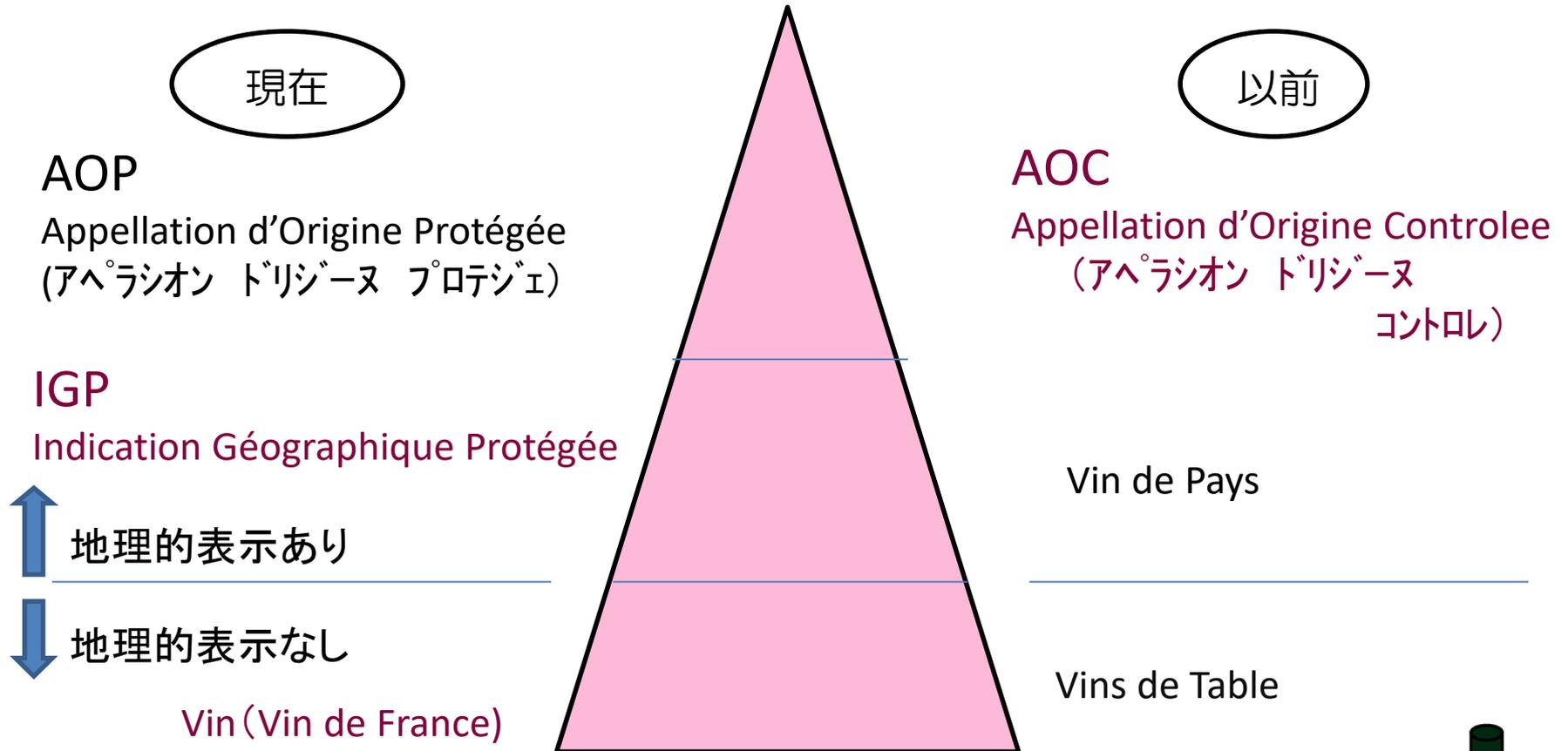
AOP、AOCとは何か？

- Appellation d'Origine Protégée (アペラシオン ドリジージュ プロテジエ)
- Appellation d'Origine Contrôlée (アペラシオン ドリジージュ コントレ)
の略。日本語では「原産地統制呼称」

※2009年の法改正により、現在はAOPだが、AOCと表記されている事が多い。

- 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こと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）シャブリ地区で生産されたワインでも、リースリングで造ったワインはAOCシャブリではなく、Vinの扱いとなる。

ワイン法



※実際にラベルに記載されているのは、**紫色の文字**の方をよく目にします。



プロヴァンスの概要

- マルセイユからニースへ至る地中海沿岸の（コート・ダジュール）に広がる地方。
- （ロゼ）ワインが最もポピュラーでフランス国内製造の約38%を、世界の約8%を占めている。郷土料理のブイヤベースと相性が良いとされている。
- 夏は暑く冬は温和で一年中太陽に恵まれる地中海性気候。
- 赤ワイン用ブドウは北方のコートデュローヌに類似性がある。
- フレッシュで軽快なワインが特徴。
- 古くからブドウ栽培がおこなわれフランスワイン発祥の地と言われている。そのため古くから残る品種からもワインが造られる。

プロヴァンスの主要ぶどう品種

- 赤ワインの主要品種は、コートデュローヌ地方でも良く栽培される品種と類似性がある。（グルナッシュ）、サンソー、ムールヴェードル、シラーが有名。
白ワインは（クレレット）、ユニ・ブラン、セミヨンなどが有名

白ぶどう

1位：クレレット

2位：ユニ・ブラン

3位：セミヨン

4位：ロール（=ヴェルメン
ティーン）

黒ぶどう

1位：グルナッシュ

2位：サンソー

3位：ムールヴェードル

4位：シラー

5位：ティブラン

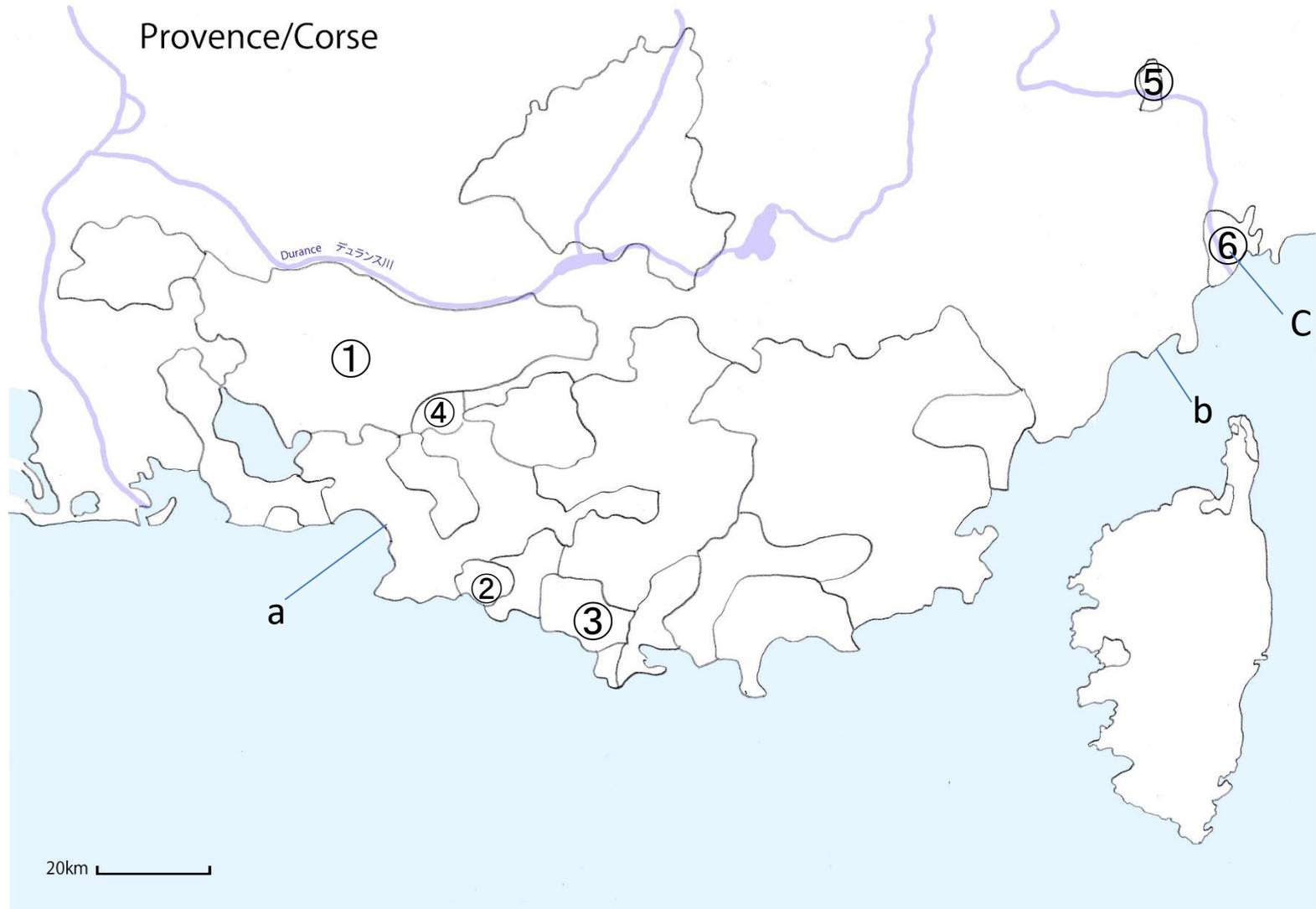
グループワーク

グループで相談しながら、配布された地図を埋めてください。

- ・ a・b・cの都市名
- ・ ①～⑥に当てはまる以下の産地名
コトー・デクサン・プロヴァンス
パレット
カシス
バンドール
ベレ
コート・ド・プロヴァンス

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）

Provence/Corse







ベレ
 香り高い白(ロール種を使う)。
 地元でも置いているレストラン
 は少なく、日本でもなかなかお
 目にかかれない。

プロヴァンス全体で白ワインの生産
 量は5%ほどしかない中、貴重な白ワ
 インを生産する産地。

バンドール
 プロヴァンスで最良のワインを産す
 る。主にムールヴェードルからつくる
 赤は、タンニンが多く力強い。



20km

ロワールワインの 基礎と考え方



ロワールワインの概要

- ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュに次いで重要な産地。
- フランスの（庭）と呼ばれ古城が点在する風光明媚な地方。
- （自然派）ワインの聖地として知られている。
- フレッシュでフルーティーな早飲みタイプのワインが多い。
- 全長1000キロに及ぶフランス最大の（ロワール河）沿岸に広がる生産地。
- 広範囲の生産地で4地区に分けられ、地区ごとに栽培されている品種やワインのタイプが異なる。

ロワールの主要ぶどう品種

地区ごとに異なる気象条件や土壌、品種の違いがバラエティ豊かなワインを生みます。ここでは主要な品種を見ていきます

白ぶどう

ミュスカデ

シュナン・ブラン

ソーヴィニヨンブラン (= シャスラ)

黒ぶどう

カベルネフラン

ピノノワール

グロロー

グループワーク②

グループで相談しながら、配布された地図を埋めてください。

- ・ ①～④に当てはまる地区名を下記から選んでください

サントル・ニヴェルネ地区

アンジユ&ソミュール地区

トゥレーヌ地区

ペイ・ナンテ地区

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）



FRANCE

ペイナンテ地区

アンジュ&ソミュール地区

トゥレーヌ地区

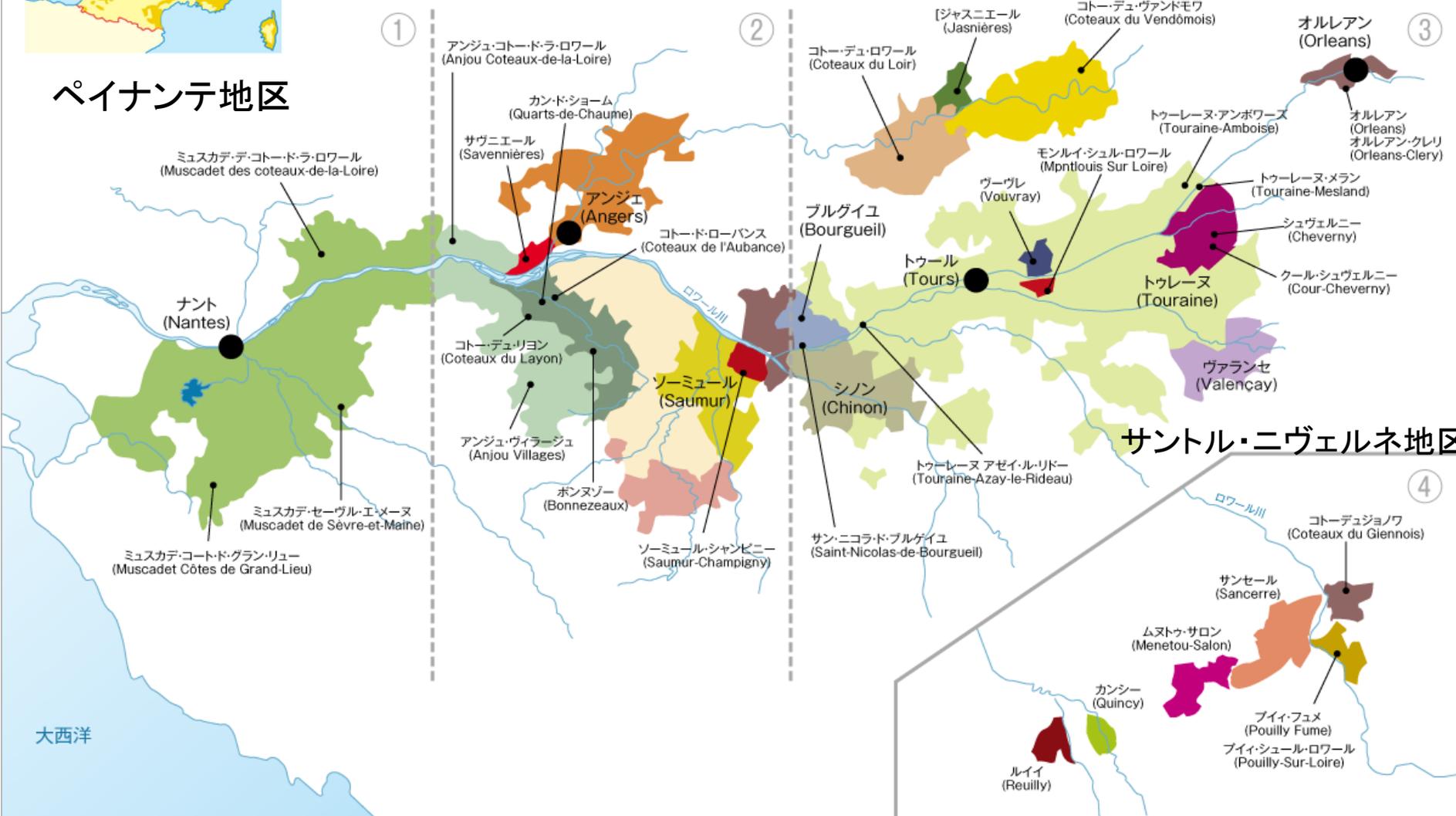
サントル・ニヴェルネ地区

①

②

③

④



アンジュ・コトードラ・ロワール
(Anjou Coteaux-de-la-Loire)

コトードロワール
(Coteaux du Loir)

[ジャスニエール
(Jasnieres)

コトードュヴァンドモワ
(Coteaux du Vendomois)

オルレアン
(Orleans)

ミュスカデ・コトードラ・ロワール
(Muscadet des coteaux-de-la-Loire)

カン・ド・ショーム
(Quarts-de-Chaume)

サヴニエール
(Savennieres)

アンジェ
(Angers)

コトードローバンス
(Coteaux de l'Aubance)

ブルグエイユ
(Bourgueil)

トゥール
(Tours)

ヴーヴレ
(Vouvray)

モンレイ・シュル・ロワール
(Mprntious Sur Loire)

トゥレーヌ・アンボワーズ
(Touraine-Amboise)

オルレアン
(Orleans)
オルレアン・クレリ
(Orleans-Clery)

ナンテ
(Nantes)

コトードリヨン
(Coteaux du Layon)

ソーミュール
(Saumur)

シノン
(Chinon)

トゥール
(Tours)

トゥレーヌ
(Touraine)

シュヴェルニー
(Cheverny)

クール・シュヴェルニー
(Cour-Cheverny)

ヴァランセ
(Valençay)

アンジュ・ヴィラージュ
(Anjou Villages)

ボンヌゾ
(Bonnezeaux)

ソーミュール・シャンピニー
(Saumur-Champigny)

サン・ニコラ・ド・ブルグエイユ
(Saint-Nicolas-de-Bourgueil)

トゥレーヌ・アゼイル・リドー
(Touraine-Azay-le-Rideau)

サントル・ニヴェルネ地区

コトードジュノワ
(Coteaux du Glennois)

サンセル
(Sancerre)

ムヌトゥ・サロン
(Menetou-Salon)

カンシー
(Quincy)

プイ・フュメ
(Pouilly Fume)

プイ・シュール・ロワール
(Pouilly-Sur-Loire)

ルイ
(Reuilly)

大西洋

各地区の特徴

■ ペイナンテ地区

- ロワール河最下流、冬は暖かく夏は涼しい海洋性気候。
- （ミュスカデ）が特に有名。滓と一緒に熟成させる（シュール・リー）という製法が多く採用される
⇒酸のしっかりした軽やかなワインに仕上がる。

■ アンジュ & ソミュール地区

- ペイナンテ地区同様海洋性気候。
- カベルネフランから造られるロゼワイン、シュナンブランから造られる白の辛口～甘口・貴腐ワイン、多様なワインを生産する。
- グロローから造られる（ロゼダンジュ）はフランス三大ロゼワインと言われる。



■ トウレーヌ地区

- 海洋性気候と大陸性気候双方の影響を受ける地区。
- シュノンソー城など中世から残る古城が多く並び（フランスの庭園）とも呼ばれている。
- カベルネフラン主体の（シノン）は特に有名（ジャンヌダルクが陣を構えていたことでも有名）、白ワインは主にシュナンブランが使われる。

■ サントル・ニヴェルネ地区

- 大陸性気候で寒暖の差が最も激しい
- 生産されるの大半はソーヴィニヨンブランからの白ワインで、世界的に有名な（サンセール）のような酸の利いた軽やかなワインが造られる。
- ピノノワールから香り高い赤ワインも造られる。

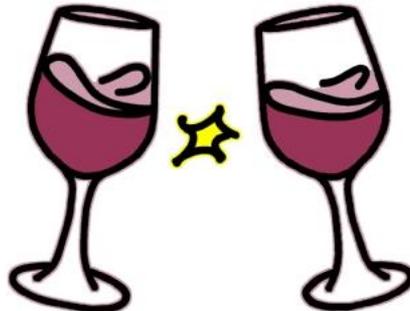


休憩（5分）

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。



テイスティング

①プロヴァンス地方とロワール地方の白ワイン

②ロゼワイン

③赤ワイン

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）



テイステイング

①白ワイン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？



テイステイング

②ロゼワイン

AとB どちらのワインがプロヴァンスでどちらがロワール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？

テイステイング

③赤ワイン

AとB どちらのワインがプロヴァンスでどちらがロワール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？

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）

