

お好きなテーブルにお掛けください。

男女バランスがよくなるようにご配慮お願い
します。



TOKYO WINE SCHOOL

フランスワインの基礎と考え方

山川 智美



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
 - 今日はフランスワインです

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



本日の内容

- これだけ知っておけばOK。
フランス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
(フランスの北と南の比較試飲)

※投影している資料はダウンロードでき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。

フランスワインの基礎と考え方



「フランスワイン」と聞いて思い浮かぶ言葉は何ですか？

グループ内で共有してください。

(1分)



今日のポイント

■ これだけ覚えて帰ってください

①ブドウ品種の重要性

②場所によって作っているワインのスタイルがまるで違う

③フランスのワインが世界のワインの基本形？



フランスワインの概要

- 世界最大のワイン生産国の座をイタリアと争っている
- 北部を除く広いエリアでワインを生産
- ワインの種類は多種多様。世界のワインの縮図ともいえる。
- ボルドーとブルゴーニュは世界で最も偉大なワインを産出
- フランスにぶどうが伝えられたのはローマ時代。人類のワインの歴史から見ると、実はワイン後発国
- 19世紀末に害虫フィロキセラでぶどうの木がほぼ全滅。今のフランスのぶどうはアメリカの台木を輸入し、それにフランスのぶどうを接木したもの
- フランスの緯度は南部のマルセイユあたりが日本の北海道と同じくらい。大西洋の暖流と地中海のおかげで温暖な気候となっている。

フランスワインの考え方①： 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）

⇒3番目の「つくり方」は生産者の個性によるので、
ワインの「大きな傾向」を知るには

①ブドウ品種

②テロワール（各地方でどんなワインができるか）

の2つだけを押さえましょう。今日はこの2つについて学びます。

フランスワインのぶどう品種（主なもの）

「まずはこれだけ知っておけばOK」の代表的な品種
特徴を字で読んでもイメージしにくいと思います。
飲みながら少しずつ特徴を覚えましょう。

品 種

特 徴

黒
ぶ
どう
し
ん

カベルネ・ソーヴィニオン
ピノ・ノワール
メルロー
シラー
グルナッシュ

渋みのある重いフルボディのワインになる
酸味があり、渋みは少ない
丸みを帯びたなめらかな味わい
スパイシーで深い香り
フルーティー、アルコール度数が高い

白
ぶ
どう
し
ん

シャルドネ
ソーヴィニオン・ブラン
リースリング
ゲヴェルツトラミネール

白の万能品種。味わいは産地により異なる
ハーブのような爽やかな香り
甘口からすっきりした辛口まで幅広い
ライチのような特徴的な香り

フランスワインの産地（10地方）

ワインのプロも、まずはこの10地方でフランスワインを捉えます。
（そこから村名や畑名などにさらに絞り込んでいきますが、今日はそこまで細かくはやりません）

1. ボルドー
2. ブルゴーニュ
3. シャンパーニュ
4. ロワール
5. コート・デュ・ローヌ
6. アルザス
7. ラングドック、ルーシヨン
8. プロヴァンス、コルス（コルシカ島）
9. ジュラ・サヴォワ
10. 南西地方

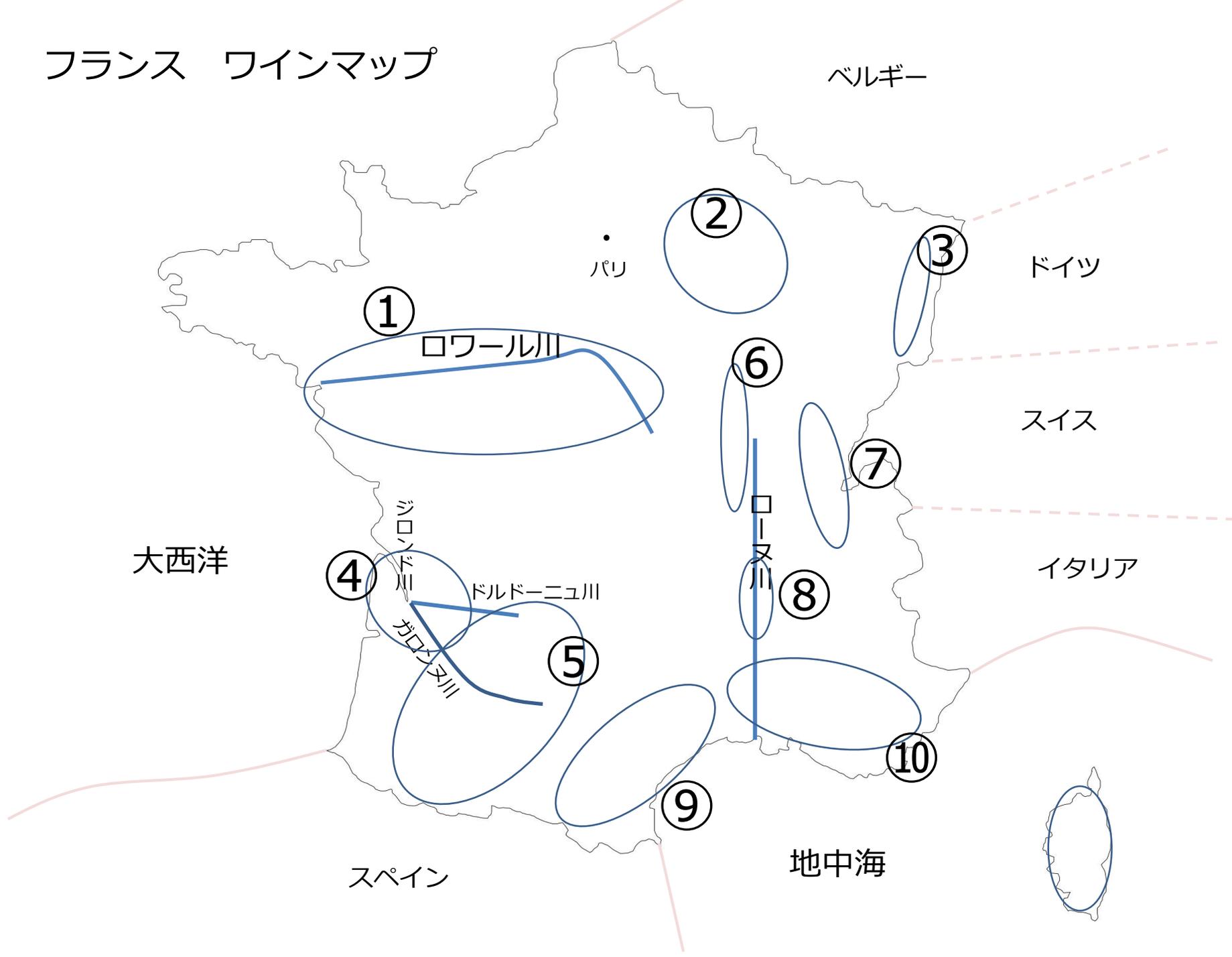
グループワーク①

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。

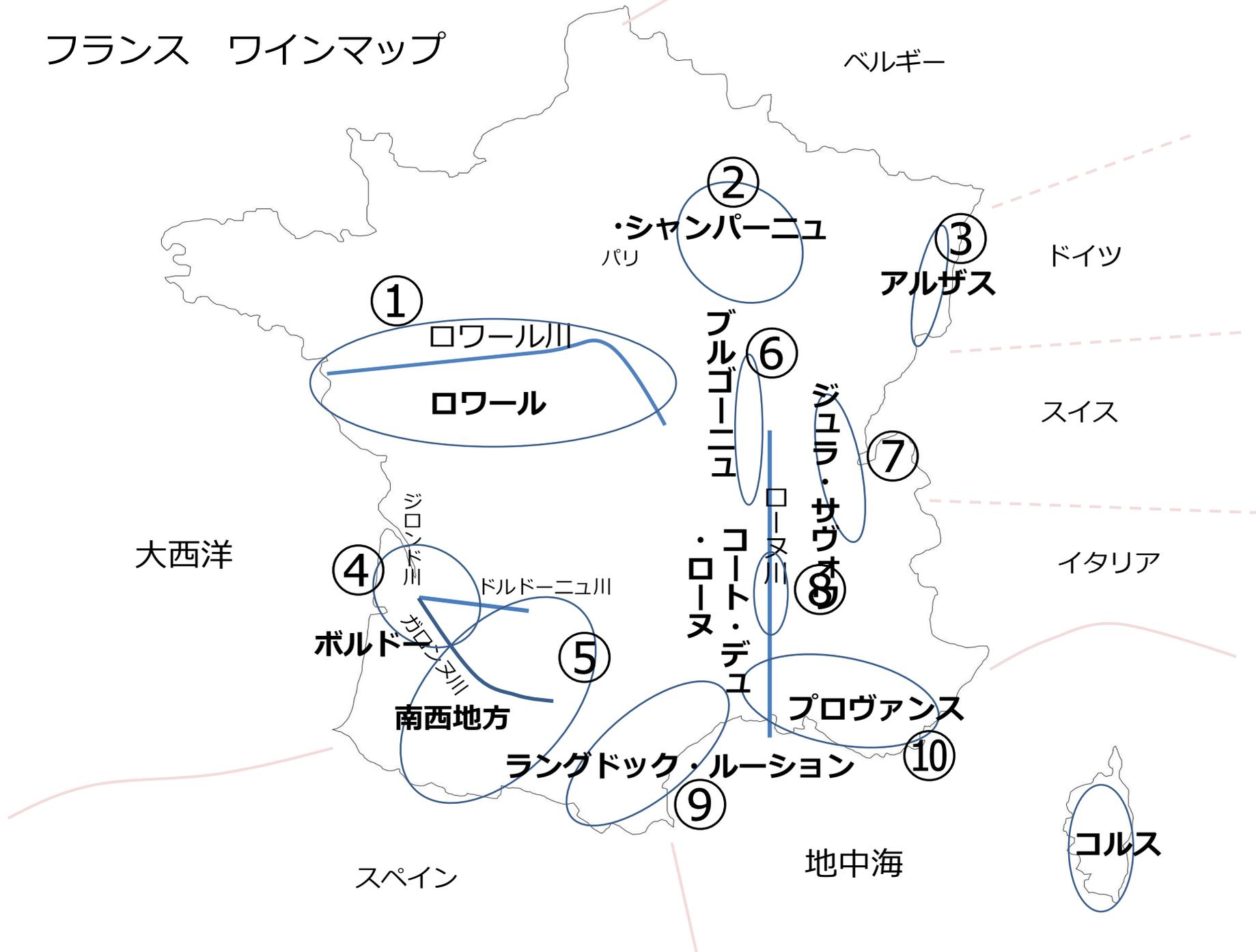
- ・ ボルドー
- ・ ブルゴーニュ
- ・ シャンパーニュ
- ・ ロワール
- ・ コート・デュ・ローヌ
- ・ アルザス
- ・ ラングドック、ルーシヨン
- ・ プロヴァンス、コルス（コルシカ島）
- ・ ジュラ・サヴォワ
- ・ 南西地方

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わないようにお願いします。（5分）

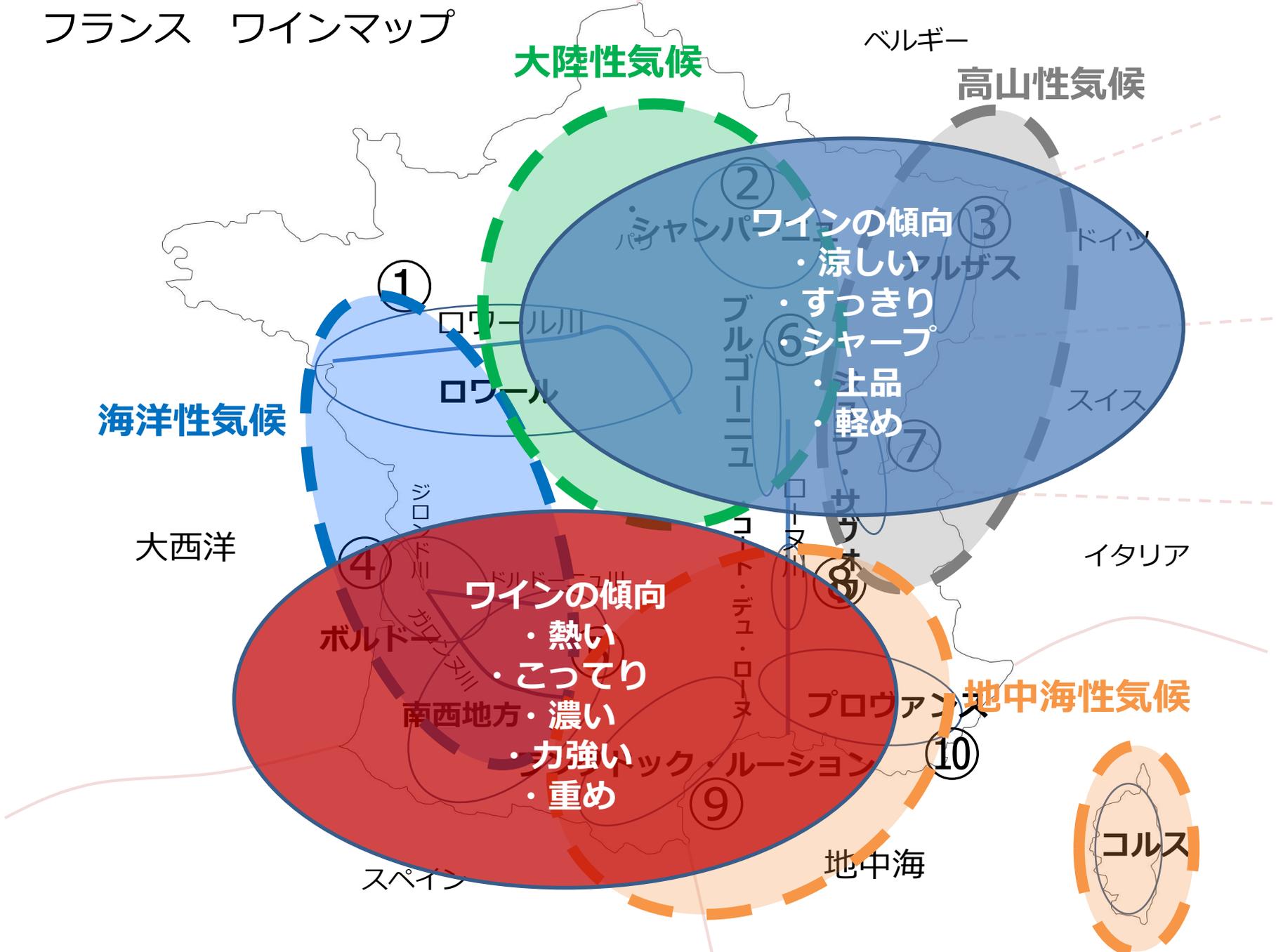
フランス ワインマップ



フランス ワインマップ



フランス ワインマップ



フランスワインの考え方②：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。

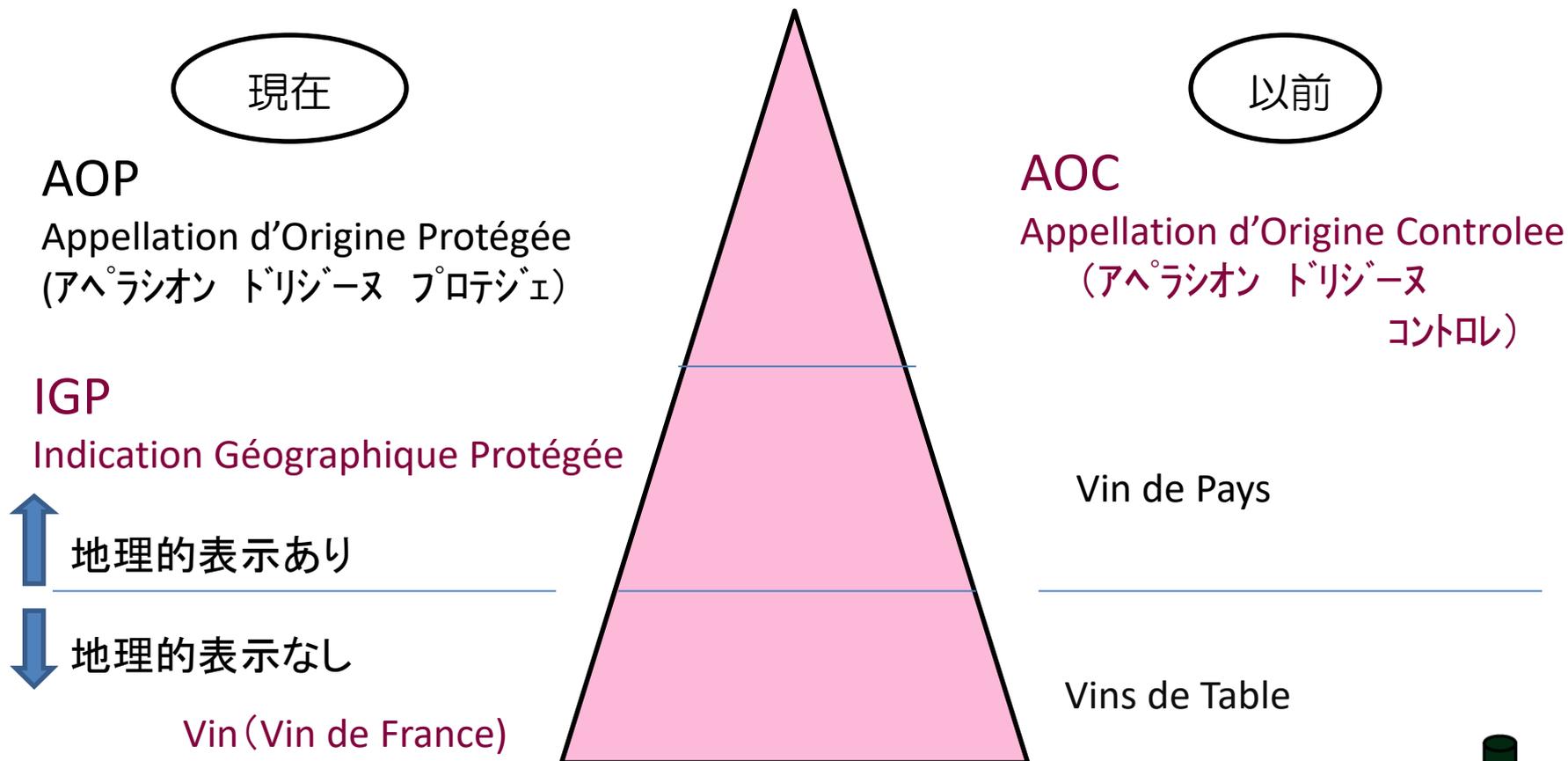
AOP、AOCとは何か？

- Appellation d'Origine Protégée (アペラシオン ドリジーン プロテジエ)
- Appellation d'Origine Contrôlée (アペラシオン ドリジーン 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も多い。

- 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。

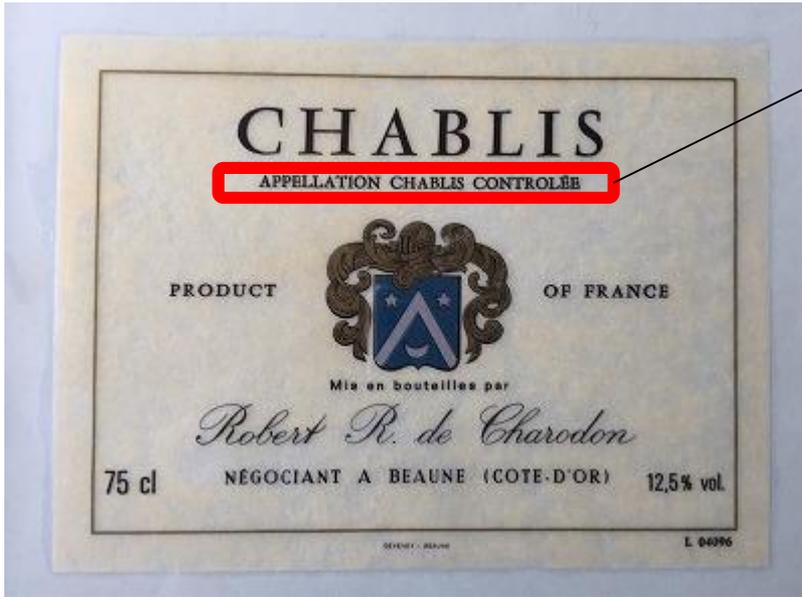
ワイン法



※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。



ラベルにあるAOCを見る



Appellation ○○○○ Contrôlée
とあり、○○○○の部分には
法律で決まったAOC名が入ります。

この写真では「CHABLIS」と入っているので、
法律で決められた作り方をされたシャブリの
ワインであると安心して飲むことができます。

AOCの読み方のコツ

- AOC名（上記の○○○○）の部分には多くの場合、土地の名前や畑の名前が入ります
- その対象が狭くなればなるほど良いワインと考えられます。（例外はあります）
例） Bordeauxと書いてあるワインより、 Medocと書いてあるほうがよいワイン
ブルゴーニュの場合はBourgogneという地域名よりも村の名前、
村の名前よりも畑の名前が書いてあるほうが良いワイン
- ワインショップでわからないAOC名が出てきたらスマホで調べれば必ず出てきます
外国語サイトに行かないよう、「○○○○ ワイン」と検索。
- 表ラベルにない場合はバックラベルにあることも

休憩（5分）

これからテイステイング用のワインを注いでいきますが、テイステイングしながらワインの産地を当てていただきますので、注ぐ際にはボトルを見ないようにしてください。

飲み終わらないと次のワインに進めないなので、少なめに注ぎます。ご了承ください。

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白ワイン： アルザスと南西地方
- ②赤ワイン： アルザスとコート・デュ・ローヌ
- ③赤ワイン： ブルゴーニュとボルドー

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）



テイステイング

①白ワイン： アルザスと南西地方

飲む前に、これらのワインがどんな所で作られているか
見てみましょう。



アルザス コルマルの街並み



アルザスのぶどう畑



テイステイング

①白ワイン： アルザスと南西地方

1. ワインリストを見て地図を確認し、味を想像してみてください。

2. 2つのワインを飲みくらべてください。

AとBどちらのワインがアルザスでどちらが南西地方かグループで意見交換してください。

3. どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？

4. それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？

(10分)

テイスティング

①白ワイン：アルザスと南西地方

どちらがアルザスでどちらが南西地方でしょうか？

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

②赤ワイン：アルザスとコート・デュ・ローヌ

AとB どちらのワインがアルザスでどちらがコート・デュ・ローヌ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)

テイステイング

③赤ワイン：ブルゴーニュとボルドー

どちらがブルゴーニュでどちらがボルドーでしょうか？

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

ボルドーとブルゴーニュ、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



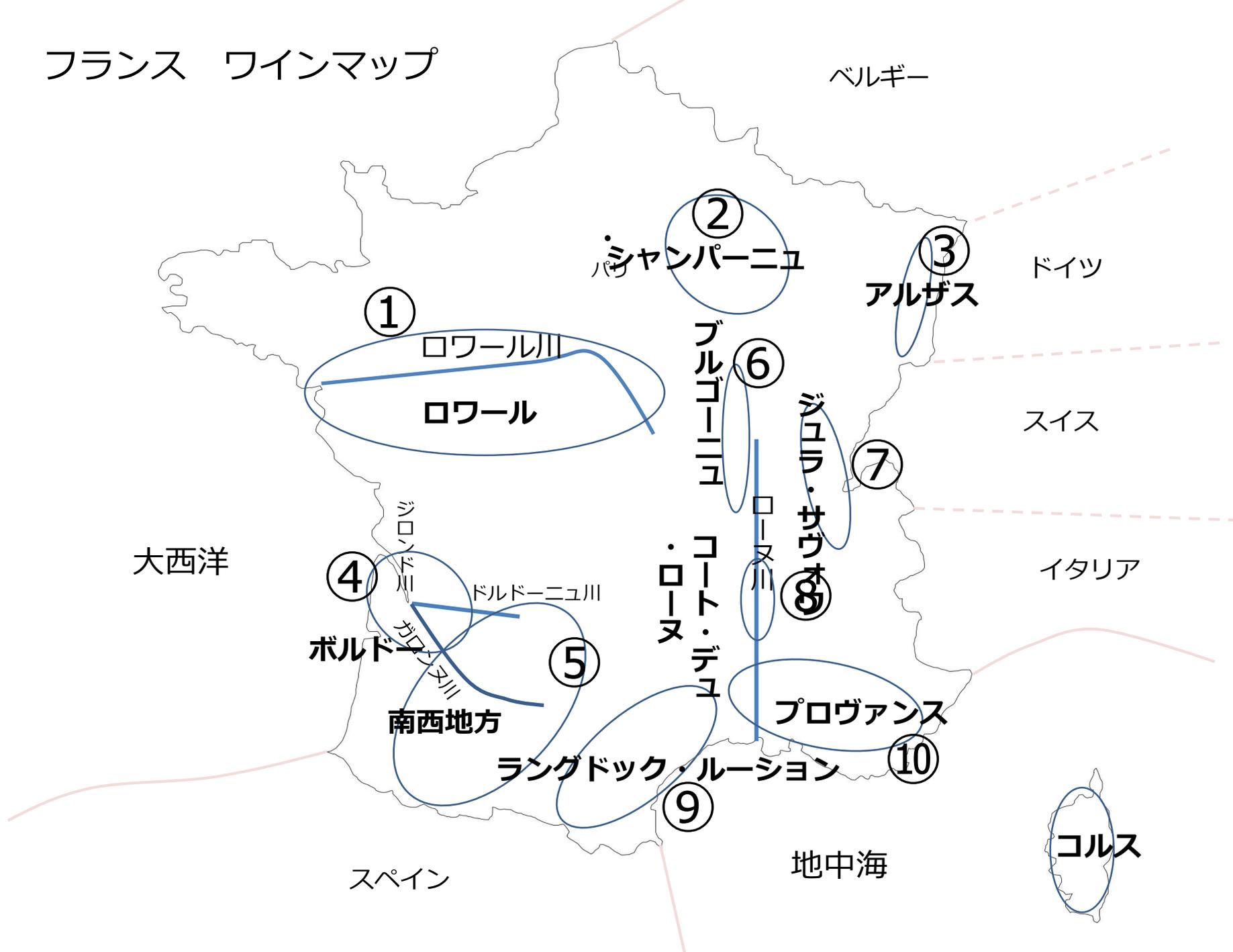
グループワーク② 飲みながらおさらいしましょう

今からお配りする用紙の各産地の説明に、該当する産地名を書き込んでください。

地方ごとの傾向と説明文に散りばめられているヒントにしてください。

みなさんでお話しながら、ゲームのように楽しんでみてください。

フランス ワインマップ



産地別の特徴と主要品種

A 産地名【 】
温暖な気候により、濃厚なスパイシーな赤ワインと、果実味のある白ワインが作られる。
約1,000万hlを産出するフランス最大のワイン産地。全面積の1/5がぶどう栽培地帯。フランス産のIGPワインの大部分がこの地方で造られている。
・主な品種
グルナッシュ (黒) ユニ・ブラン (白)

B 産地名【 】
ドイツ由来のぶどう品種を多く使用しているが、甘口の多いドイツのワインと異なりこの地方のワインは辛口のすっきりとした白ワインが主流。ドイツのワインと同じく、ボトルは細身のフルート型となる。
・主な品種
リースリング (白) ゲヴェルツトラミネール (白) ピノ・ブラン (白) ピノ・グリ (白) ピノ・ノワール (黒)

C 産地名【 】
「ワインの王様」と呼ばれるワインを作る。ぶどう産地が小さく分割され、土壌や造り手の違いによってワインの味わいは多彩でそれぞれに個性豊か。ワインは単一の品種から造られる。白ワインはすっきりした味わいや、樽を使用した複雑なもの。赤ワインはタンニンが少なくエレガント。
・主な品種
シャルドネ (白) アリゴテ (白) ピノ・ノワール (黒) ガメイ (黒)

D 産地名【 】
温暖な気候のため、濃厚でスパイシーな赤ワインが主体。川の両岸にぶどう畑が広がっている。土壌は変化に富み、産出されるワインも多彩。フランス第2のAOCワインの産地。
・主な品種
ヴィオニエ (白) マルサンヌ (白) ルーサンヌ (白) シラー (黒) グルナッシュ (黒) ムールヴェードル (黒)

E 産地名【 】
フランス最長の川に沿った産地。古城が点在する風光明媚な観光地で「フランスの庭園」と呼ばれる。幅広い地域に多様な土壌が存在するため、ワインの種類も多彩。一般的にフルーティーで早飲みタイプのものが多い。
・主な品種
ミュスカデ (白) シュナン・ブラン (白) カベルネ・フラン (黒) ソーヴィニオン・ブラン (白)

F 産地名【 】
「ワインの女王」と呼ばれるワインを作る。造られるワインの9割が赤ワイン。長期熟成の重厚なタイプが多い。数種のぶどうから取れたワインを異なる比率でブレンドすることで各生産者が個性を表している。フランス最大のAOCワインの産地。
・主な品種
カベルネ・ソーヴィニオン (黒) メルロー (黒) ソーヴィニオン・ブラン (白) セミヨン

G 産地名【 】
ボルドーと同じぶどう品種を使った濃厚な赤ワインやフルーティーな白ワインが造られる。
・主な品種
セミヨン (白) ソーヴィニオン・ブラン (白) カベルネ・ソーヴィニオン (黒) メルロー (黒) タナ (黒) コット (黒)

H 産地名【 】
高級スパークリングの代名詞。ぶどうの酸が強くなる冷涼な気候と石灰質の土壌。この地方の代表的なワインの製法は修道士によって発明されたとされている。
・主な品種
シャルドネ (白) ピノ・ノワール (黒) ピノ・ムニエ (黒)

I 産地名【 】
フレッシュでフルーティーなロゼワインは陽光降り注ぐリゾート地に合うほか、魚介の料理にも合わせやすい。フランスのAOCのロゼワインの約4割を産出する。
・主な品種
グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル (黒)

J 産地名【 】
白、赤、ロゼのほかに特殊な醸造を要する黄ワイン (ヴァン・ジョーヌ) や薬ワイン (ヴァン・ド・パイユ) も造られる。
・主な品種
サヴァニャン (白) プールサル (黒) トウルソー (黒) シヤスラ (白) モンデューズ (黒)

産地別の特徴と主要品種

A 産地名【 】

温暖な気候により、濃厚なスパイシーな赤ワインと、果実味のある白ワインが作られる。

約1,000km²の面積を有するフランス最大のワイン産地。全面積の1/5がぶどう栽培地帯。フランス産のワインの大部分がこの地方で造られている。

・主な品種
グルナッシュ (黒) ユニ・ブラン (白)

ラングドック・
ルーシヨン

B 産地名【 】

ドイツ由来のぶどう品種を多く使用しているが、甘口の多いドイツのワインと異なりこの地方のワインは辛口のすっきりとした白ワインが主流。ドイツのワインと同じく、ボトルは細身のものが一般的になる。

・主な品種
リースリング (白) ゲヴェルツトラミネール (白) ピノ・ブラン (白) ピノ・グリ (白) ピノ・ノワール (黒)

アルザス

C 産地名【 】

「ワインの王様」と呼ばれるワインを作る。ぶどう産地が小さく分割され、土壌や造り手の違いによってワインの味わいは多彩でそれぞれに個性豊か。ワインは単一の品種から造られる。赤ワインはすっきりした味わいや、樽を使用した複雑なもの。赤ワインはタンニンが少なくエレガント。

・主な品種
シャルドネ (白) アリゴテ (白) ピノ・ノワール (黒) ガメイ (黒)

ブルゴーニュ

D 産地名【 】

温暖な気候のため、濃厚でスパイシーな赤ワインが主体。川の両岸にぶどう畑が広がっている。土壌は変化に富み、産出されるワインも多彩。フランス最大のAOCワインの産地。

・主な品種
ヴィオニエ (白) マルサンヌ (白) ルーサンヌ (白) シラー (黒) グルナッシュ (黒) ムールヴェードル (黒)

コート・デュ・
ローヌ

E 産地名【 】

フランス最長の川に沿った産地。古城が点在する風光明媚な観光地で「フランスの庭園」と呼ばれる。幅広い地域に多様な土壌が存在するため、ワインの種類も多彩。一般的にフルーティタイプのものが多い。

・主な品種
ミュスカデ (白) シュナン・ブラン (白) カベルネ・フラン (黒) ソーヴィニオン・ブラン (白)

ロワール

F 産地名【 】

「ワインの女王」と呼ばれるワインを作る。造られるワインの9割が赤ワイン。長期熟成の重厚なタイプが多い。数種のぶどうから取れたワインを異なる比率でブレンドすることで各生地の個性を出している。フランス最大のAOCワインの産地。

・主な品種
カベルネ・ソーヴィニオン (黒) メルロー (黒) ソーヴィニオン・ブラン (白) セミヨン

ボルドー

G 産地名【 】

ボルドーと同じぶどう品種を使った濃厚な赤ワインやフルーティーな白ワインが造られる。

・主な品種
セミヨン (白) ソーヴィニオン・ブラン (白) カベルネ・ソーヴィニオン (黒) メルロー (黒) タナ (黒) コット (黒)

南西地方

H 産地名【 】

高級スパークリングの代名詞。ぶどうの酸が強くなる冷涼な気候と石灰質の土壌。この地方の代名詞。醸造法は修道士によって発明されたとされている。

・主な品種
シャルドネ (白) ピノ・ノワール (黒) ピノ・ムニエ (黒)

シャンパー
ニュ

I 産地名【 】

フレッシュでフルーティーなロゼワインは陽光降り注ぐリゾート地に合うほか、魚介の料理にも合わせやすい。

・主な品種
グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル (黒)

プロヴァンス

J 産地名【 】

白、赤、ロゼのほかに特殊な醸造を要する黄ワイン (ヴァン・ジョーヌ) や薬ワイン (ヴァン・ジュラ) も造られる。

・主な品種
サヴァニャン (白) プールサル (黒) トウルソー (黒) シャスラ (白) モンデューズ (黒)

ジュラ・
サヴォワ

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）

