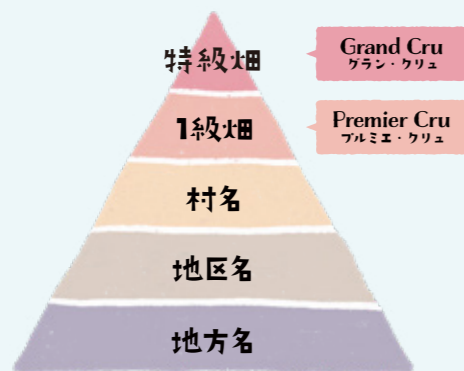


ブルゴーニュ地方のAOCの階層



Point 02

ブルゴーニュには特級畑が33個もあるんです。さすがですね！  
ちょっと気にしておきましょう。

Appellation d'Origine Contrôlée

フランスワインの名称はフランス国が規制しています。AOCとはワインの名称のこと。ブルゴーニュのワイン名称は最小で畑名まで存在します。各畑のおおの区別できるほどの個性と品質の高さがあるので、特級畑として名乗るのを許されているのです。グランクリュ(特級畑)は、33個あり、とてもハイクオリティで超高級品になります。ブルゴーニュ(地方)→コート・ド・ニュイ(地区)→ジュヴレー・シャンベルタン(村)→シャンベルタン(畑)という順番で高級になります。高価な特級畑のワインはなかなか口にできませんが、そこに畑を持つ造り手のものすべてがそのワインになるわけではなく、選別された出来の良いものだけです。それ以外は格下げされます。そのようなワインはお手頃でありながら、グランクリュの雰囲気を知ることができます。

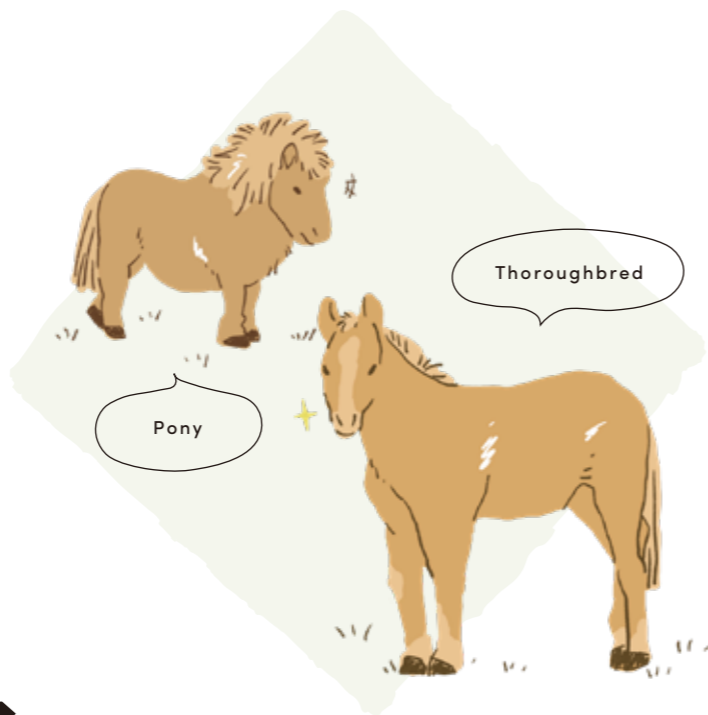
Point 03

ブルゴーニュの赤ワイン  
ガメイとピノ・ノワール。  
馬に例えるとポニーとサラブレッド！？

Bourgogne vin rouge

ブルゴーニュは一つの品種でワインを作ります。ブレンドはしません。赤は「ガメイ」と「ピノ・ノワール」の2つです。まずガメイは、南の産地のボジョレー地区の品種です。ベリーキャンディーのような甘い香り、親しみやすく、フレッシュでタンニンが優しく飲みやすい味わいです。ワインは瓶熟しないので若いうちに飲

みます。ガメイは馬で例えるならポニーのような可愛らしさがあります。もう一方のピノ・ノワールは、香り高く味に奥行きがあって品格があり、世界で一番優雅なワインのロマネコンティもこの品種から作られます。こちらは馬で言うとサラブレッドのように気品があります。



Point 04

牡蠣とオマール！え、何の話かって？  
ブルゴーニュの白ワインに合うおいしい料理のお話です。

Bourgogne vin blanc

ブルゴーニュで育てられる白ぶどうはほぼシャルドネ。シャルドネは突出した個性がないニュートラルな品種のため、テロワール(土地の個性)や造り手の個性が反映されます。北のシャブリで造られるのは、酸味のキレの良いミネラルの多い白ワイン。味わいに深みもあり、お約束どおり生牡蠣、ホワイトソース

にもよく合います。中部のコート・ド・ボーンは、シャルドネの聖地。世界で最もエレガントな高級白が生まれる場所。オマールやリッチな魚料理などにマッチします。最後に南のマコンはブルゴーニュの白の4分の3を産する安定の白ワイン産地です。

“ブルゴーニュのこと、もっと知りたい！”

# Tell me Wine journey!

Wine Journey!といっしょにワインを学んでいくこのコーナー。  
まずは、ワインの王様、ブルゴーニュからはじめましょう。



Point 01

ブルゴーニュを知るにはまず、地図を読む。白、赤、白、赤、白、赤。おもしろいね！

Bourgogne Conseil Regional

フランス中東部に位置するパリに最も近いところから始まるブルゴーニュ地方は、南北に長く広がる古くからの銘醸地で、高級なワインを作り出しています。ここでは土壌の影響から、最北のシャブリ(白ワイン)→コート・ド・ニュイ(赤ワイン)→コ

ート・ド・ボーン(白)→コート・シャロネーズ(赤)→マコネー(白)→最南のボジョレー(赤)という順番に、規則性を持って白ワインと赤ワインの産地が分かれています。シャブリ、コート・ド・ボーン、マコネーは石灰質の地層が南北に波打つように地表に

隆起して、石灰質の土壌を好むシャルドネがよく育つので、白の産地になっています。その他の産地は石灰岩が地層深いところに埋没して表面に粘土質の地層が存在していて、それを好む黒ブドウが栽培されています。