

# 偉大なブルゴーニュワインのぶどう品種は

横山 弘和



シャルドネ

昨年は、晩秋の11月にブルゴーニュを訪れました。畑ではぶどうの収穫も終わり、葉もすっかり落ちて、樹は裸にされたような、寒々しくて、何か可哀相な風景しか見ることができませんでした。ブルゴーニュを旅する楽しみの中に、その美しい風景は欠かせません。

ディジョンから南のサントーネまで、ルート・デュ・ヴァン（ワイン街道）と呼ばれる道があります。その街道沿いに、よく手入れされたぶどうの樹が立ち並ぶゆるやかな傾斜地が、この県の名前にもなっているコート・ドール（黄金の丘）なのです。この名の由来は、ぶどうの葉が見事に紅葉する秋、太陽の光を浴びて燃えるように、まさに黄金をちりばめたような光景からきたものといわれています。また、この名の由来には、もうひとつ別の説があります。それは、この丘陵に産するシャンベルタン、クロ・ド・ヴージュ、ロマネ・コンティ、コルトン、モンラシェなど高価な銘酒の数々がもたらす富からきたものとする説です。どちらにしても納得がいく話です。

さて、優れたワインを作り出すために重要な要素が3つあるといわれています。それは、ぶどうの品種、土壌、気候です。通常、ワイン用のぶどうは、食用のぶどうと違って、だいたい小粒で果皮が厚く、種が大きく、粒が不揃いで見ばえも悪いので食用には適しません。しかしその果汁を発酵させると、素晴らしいアルコール飲料が作れるのです。フランスのワイン産地では、法律で定められた、その土地や気候に適した伝統的な品種のぶどうを栽培しています。それが産地別のワインの味の違いとなるのです。また、産地によって1種類のぶどうだけを使う場合と、2種類、3種類と複数のぶどうをブレンドする場合があります。なかにはローヌ地方のシャトーヌフ・デュ・パブのように13種類もの品種が栽培され、使われている産地もあります。その点、ブルゴーニュはわかりやすく、白も赤もだいたい単品で作られます。

それでは、ブルゴーニュワインの主要な品種の説明に入りましょう。白ワイン用にはシャルドネとアリゴテ、赤ワイン用としてはピノ・ノワールとガメの4種類です。

## シャルドネ

北はシャブリから南はマコンまで、ブルゴーニュ各地で生産され

る最上の白ワインを作りだしているのは、すべてこのぶどうです。またこの品種は、発泡酒で有名なシャンパーニュ地方で、赤のピノ・ノワールとともに栽培されている古典的なぶどうでもあります。南部のマコネ地区に同名の村があり、このぶどうの名前の由来といわれていますが、確かではありません。しかしシャルドネは、疑いなく辛口の白ワイン用の品種としては最高のものです。

このぶどうは石灰質の土壌を好み、比較的栽培しやすいこともあり、近年はイタリアやスペインでも高級ワイン用として積極的に栽培され、アメリカ、オーストラリア、チリなどのワイン生産地にも移植されて成功しています。ちょうど、世界のワイン消費傾向が、量より質、より辛口好みへと変化し、甘口ワインの人气が落ちてきた1970年代から、トレンド的な飲み物として広く飲まれはじめました。

シャルドネの良さは、若いうちはアロマが新鮮でさわやかな涼味があり、グラス1杯を食前酒や清涼飲料として気軽に楽しめます。そして、いろいろな魚介料理とあわせやすいワインでもあります。またこの品種は瓶の中で熟成し、色も、薄い麦わら色から豊かな黄金色に変色します。複雑なブーケが早く、飲み込んだ後も豊かな余韻が長く続くワインとなります。とくに、特級、一級格付け畑の良年のものは長命で、5年、10年と向上が期待できます。そのようなワインは特別の折りに開け、じっくりと味わいたいものです。

## アリゴテ

このぶどうからは高級ワインは作られず、平凡な日常ワインとなります。シャルドネと比べるとやや酸味が強く、瓶内での熟成、向上は期待できません。普通、他のぶどうより不利な斜面で栽培でき、果実の成熟は早く、収穫量が多いので、取り入れを早く済ませることが出来ます。日照の良い年は、清潔でさわやかな飲み口の、食欲をそるワインが作られます。南のコート・シャロネーズ地区のブーズロン村のアリゴテは特別の評価を得ています。ブルゴーニュ名物の食前酒「キール」はディジョン産のクレーム・ド・カシス（すぐり果汁）をこのワインで割るのが伝統的な作り方です。なお、このワインを買うときは、できるだけ若いヴィンテージ（収穫年）を選ぶのがよいでしょう。

## ピノ・ノワール

ピノ・ノワールは世界の赤ワイン用ぶどうのうちでも、高貴種といえる優れたぶどうです。そしてコート・ドールで生産される赤ワインは、全てこのぶどうから作られます。果皮は青みがかった黒色で厚く、果肉は無色ですが発酵時に皮も破碎して漬け込むので、赤い色になります。カルシュウムを含んだブルゴーニュの土壌が、このぶどうの栽培に適していて、他のワイン産地では真似のできない、最高の赤ワインができるのです。ヨーロッパでは、ドイツ、スイスでも栽培されていますが、色も薄く、味も軽いものになっています。同時にアメリカ、オーストラリアなどにも移植され、ワインが生産されていますが、シャルドネほどの成功は、まだ見られません。しかし近年アメリカのオレゴン州でかなり良質のワインが作られ、期待されています。

## ガメ

本来コート・ドール独自の品種で、サン・トールバン村にあるガメという小さな集落が、その名前の由来とされています。収穫量が多いことから、19世紀まではコート・ドール全体に広く栽培されていました。しかし、このワインは酸味が強く、タンニンが乏しく、こくがない軽いワインで、長持ちもしません。そこでだんだんと、収穫量が少なくてもより高い品質が望まれて、しかも長持ちするピノ・ノワールにとって代わられてしまいました。そしてガメは南のボジョレー地区全体とマコネ地区の一部だけで栽培されるようになり、そのほとんどがリヨン市で消費されていました。

ところが第二次大戦後、にわかにパリのカフェなどで人気が出始め、加えて、軽く新鮮で、早飲みを楽しむヌーヴォーとして世界的なブームとなりました。しかし、このヌーヴォー騒ぎも生産者の欲張りから過剰生産になり、品質が落ちると同時に飽きられたこともあって、最近ボジョレーの値段は買い叩かれて暴落しています。生産者にとって死活問題にまで発展しています。

以上、4つのぶどう品種はブレンドされず単品でワインが作られます。しかし、ひとつ例外があります。ブルゴーニュ・パス・トゥ・グランと、ラベルに表示されているワインはピノ・ノワール3分の1、ガメ3分の2で作られます。このワインは高価でもなく、珍重もされません。

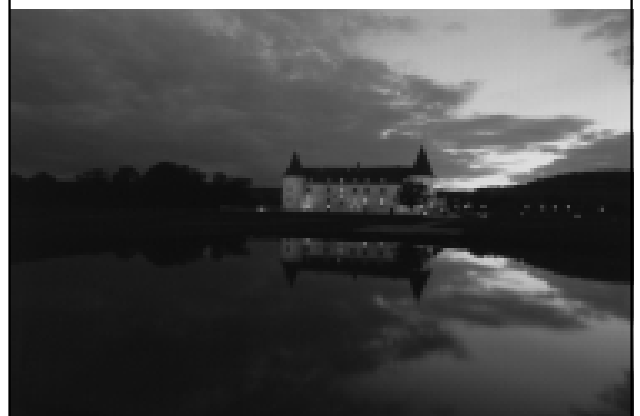
(横山弘和 / よこやま・ひろかず ヴィタリテ事業部、元ホテルオークラ ソムリエ)



ダライ・ラマ師、シャトー・ドウ・シャイイに2泊

1998年3月、シトー修道院は900周年を迎えます。それに先立つ会合のため、チベットのダライ・ラマ師がディション近郊にあるシトーを訪問されました。シトーは現在、トラピスト派修道会の総本山になっています。シャイイに逗留された師は、弊社社長とともにヒマラヤ杉を記念植樹して下さいました。

(1997年4月17～20日)



Château de Chailly / シャトー・ドウ・シャイイ

お問い合わせ

(株) 佐多商会ヴィタリテ事業部 担当: 岩沢

Tel. 03 3582 5087