

2011.10.24

Value Bordeaux Wine Seminar

場所：中央茶廊
主催：マダム櫻子

ボルドーって？

① 地理 北緯 45 度（パラレル 45 度、この線上に素晴らしいワインの産地がズザザーっとあるんです）
フランスの西の端、大西洋に面し、大河ジロンド・ガロンヌ・ドルドーニュを有する広大な土地、古代よりアキテーヌ地方と呼ばれる水の豊かな大地。

② 気候 海洋性気候（メキシコ湾流・暖流）おだやか
海岸線には、松の森が帯状に広がり屏風のように海風をさえぎる。比較的雨が多く、年 900mm、日中の寒暖差が大きく収穫時には晴天でドライ。晩熟タイプのぶどう品種にもよい。

③ 土壌 ピレネーより流れるガロンヌ河が運ぶ土砂と中部のドルドーニュ河からの土砂、もともとのボルドーの大地との組成土壌が混ざった堆積土壌→砂・小石・粘土・石灰質などのミルフィーユととらえられたし。地区ごとにミルフィーユの組み合わせが異なるのだ。

④ 川によって 3 つに大別される

ガロンヌ・ジロンドの左岸

砂利、石灰質、粘土質が絶妙のバランス。水はけよく、水分を含まないので、あたたかな土。水源求めぶどうの根は地下によく伸び、たくましい。カベルネ種がよく育つ。

※ジロンドの左岸：メドック、オー・メドック、ボルドー花形地区

※ガロンヌの左岸：グラーブ（ペサックレオニャン）グラーブの南にバルザックソーテルヌ村があり、世界三大極甘口ワイン・貴腐ワインの産地として有名。この村の対岸・ガロンヌ右岸にルーピアック、サンクロアデュモンも同じ気候条件で貴腐菌が付きやすく、ソーテルヌに比べお値打ちな貴腐ワインがとれる。

ドルドーニュ右岸

粘土、石灰、砂、砂れきなどのミルフィーユ。保水性の高い粘土質が強い。冷たい土壌。メルローがよく育つサンテミリオン、ポムロールなどの銘醸地の他、近年品質向上著しいコート etc

アントル・ドゥ・メール

カロンヌ、ドルドーニュに挟まれた地域。英訳すると Center of two rivers でありましょうか。

広大な土地・・・Value Bordeaux の中心部(平地が多く、機械化も進み値頃感のある上質ワインが造られる。正に Value Bordeaux)
粘土石灰質、砂利、砂のミルフィーユ
上質でリーズナブルなバリュール・ボルドーの産地
赤・白共に良質

しかも AOC Bordeaux は簡単には取得できないのです。

数々の条件をクリアーしてしかもブラインド・テイスティングで合格点をとらないと AOC Bordeaux とは名乗れない。AOC Bordeaux はフランスのワイン産地が品質保証をしている印で、国家をあげての安心マークなのです。

⑤ ぶどう品種

白	セミヨン	補助品種	コロンバール
	ソーヴィニオン・ブラン		メルカ・ブラン
	ミュスカデル		シュナン
			フォル・ブランシュ
			モーザック
			ユニ・ブランなど
赤	メルロー	補助品種	マルベック
	カベルネソーヴィニオン		プティ・ヴェルド
	カベルネ・フラン		カルメネール など

⑥ 生産量と傾向

赤ワイン—————89%
白ワイン・ロゼワイン・スパークリングワイン—————11%

圧倒的に赤ワインの産地

ボルドーのワイン醸造の歴史と文化

大河を3つも有するところから古来アキテーヌ地方（水の豊かな大地の意）と呼ばれ、紀元前にローマ軍の侵攻時にぶどう栽培・ワイン醸造が始まり現在に至る。

大河ガロンヌ・ジロンド・ドルドーニュのもたらす恵みはぶどう畑のみにあらず。自然の良港として港湾事業でも栄え中世の大航海時代には、当時の世界中の文物がボルドーに集まり、ワインを通して世界に広かれた街でもありました。

大河の蛇行（三日月のようすず）は、美しい港をも作り、月の港として世界遺産にも登録されています。このジロンド河、5月には大海嘯（ポロロッカのこと）海水の逆流が起こり、津波のようにジロンド・ガロンヌ河を逆上り、EU各国のサーファーが楽しみにしています。

ボルドーにはドルドーニュ右岸のサンテミリオン村がぶどう畑、村ごと世界遺産です。長い貿易の歴史からボルドーの街には、フランス以外の国のニュアンス（オリエンタルな空気など）を感じます。ワインだけではないのよね～。

かつてのシッパー（船主さん・貿易商の事）の事務所はカフェ、お土産物屋さん、レストランと形は変わりましたが、月の港の旺時を彷彿させる美しい佇まい、街のあちこちには、石造建造物、凱旋門も随所にあります。

フランス革命後の混乱期には、ボルドー中心街のカンコンス広場の大劇場（パリのオペラ座のたたき台。よく似ています）に臨時政府が置かれたこともあり、ボルドーは、ワイン産地のみならず文化の香り高い街でもあります。スケールの大きな歩行者天国があり、縦横無尽にブティック、カフェ、レストランが広がりウインドウショッピングや、散策も楽しみの一つ。何よりも治安が安全。

現在のボルドーの魅力的見どころ

「大都会と豊かな自然の同居するところ。」

シャトー・ホテル

市の観光課とタイアップしてシャトーの敷地内に B&B のホテルを開業。
畑の中、緑に囲まれ、ゆったりとした時間の中でゆっくりくつろぐ。
夕食は街のレストランに。朝食はゆったり優雅にシャトーホテルで。

もちろんシャトー内・醸造工程などの見学も可。対応するのは、ボルドー観光
専門学校（適当に名前つけました）の生徒さんたち。実地訓練かねての官民タ
イアップしてのこと。

産地あげてのビックイベント、メドックマラソンは有名。

Value Bordeaux の凄いところ！

ワインのバリエーションとして

- ・赤——カジュアルなもの
重厚なもの
- ・白——半辛口・辛口
デザートワイン・極甘口
- ・ロゼ
- ・スパークリングワイン

○多彩なバリエーションがあり、いずれも¥1000～¥3000 台で、購入できる

○味覚も和・洋・中・エスニックのいずれにもマリアージュの面白さがあり幅広いニーズがあり、対応できる。

変化に富む日本の夕食（何でもあり。日本の主婦は世界で一番のコックさん！）のテーブルにとっても便利。

○アルコール度数を見ると 12～14.5%

飲み疲れせず、上質でしなやかで、軽やかワインは、カジュアルな赤・白共にハウスワインに最適。

カジュアルよりやや重めの赤も白も複雑味があり、芳醇でボリュームもあり、メリハリを効かせてチョイ上クラスの週末ワインもバリューボルドーの中から選べ且つリーズナブル。高満足が得られます。

○楽しみ方にルールはありません。

自分で選んだワインと今日のお夕食は、いつでもベスト・マッチ

さあ召し上がれ(^^)v

本日のお料理

Value Bordeaux と七尾の秋の味わいを

- ・ 秋ナスと鰯の煮付け
 - ・ カボチャの豚バラ巻き
 - ・ 七尾のイイダコと里芋の煮物（芋ダコ）
 - ・ オニオンライス
 - ・ 中央茶廊特製サンドイッチ
 - ・ ミモレット（小泉さんと森さんとのやり取りに出てきたアレ）
 - ・ フランスパン
- ソーテルヌに合わせて
- ・ 洋ナシとロックフォールチーズのはちみつ添え