

2012.1.24

聞いておもしろい、飲んで楽しい、色んなものが身につくワイン教室

主催(有)西田酒店マダム櫻子

良いワインは良いぶどうから

* はじめに

1、ワインとは

原料 —— ぶどうのみ。その種類は 2000 種

ワインとしては 200~300 アメリカ系とヨーロッパ系に大別される

醸造 —— 一次発酵(日本酒、ビールと同じ)

その歴史—— 地球上に大陸ができ、人類の歴史と共にワインの歴史あり。

交易品としてワインが登場(エーゲ海文面)→ローマ帝国→ヨーロッパ遠征。

ぶどうの栽培、ワインの醸造は、ローマ人よりフランス、ドイツへ広まる。

2、ワインを分類すると

スティルワイン —— 赤、白、ロゼ

発泡性ワイン —— シャンパーニュ、スパークリングワイン

フレーバード・ワイン—— イタリアのベルモット、スペインのサングリア

酒精強化ワイン —— ポートワイン、シェリー、マディラ
(ブランデーを添加したもの)

3、テロワールについて

ぶどう畑をとりまく全ての環境のこと

日当たり(北向か南向か)雨の降り方、土壌の成分、農業を担う作り手の考え方 etc.
全てのこと。

4、ヴィンテージとは

ぶどうの収穫年の事。

* 本日のテーマ 2005 年とは・・・

2000 2003 2005 2007 2009 2011。

2000 年以降、奇数年の出来がよく、中でも 2005 年は伝説の年、かつての 1990 年並み。

フランスは、畑の水まきが認められていないので、雨の降り方により良くも悪くもなる。場合によっては全滅の年もある。

降雨一つとってもその年のお天気の個性。

* ヴィンテージの良さは、ワインに何を与えるか。

造り手も畑も同じで、グレートヴィンテージのぶどうは、ワインになると甘み・酸味・渋みの全てで凝縮感が強い。

濃くたくましいが、若いうちに飲むにはバランスが悪いかも。

そのかわり熟成するととても滑らかでエレガンスがあらわれる。

グレートヴィンテージのワインは、一クラス下のワインでも充分美味しく飲める

～～Wine List～～～

H24.1.24

- 1、Vin Moussenx CREMANT DE BOURGOGNE ￥3990
 <ブルゴーニュ> Brut 2005
 Aurelien Verdet
 クレマン ド ブルゴーニュ ブリュットオーレリアン ヴエルデ
 シャルドネ 100%

- 2、Vin Rouge Ch Coup Rose ￥2961
 <ラングドック GRANAXA 2005
 ミネルヴォア> シャトー クープ ローズ グラナクサ
 リュット・レズネ 250～450ml の高地 石灰岩
 グルナッシュ 90%、シラー10%

3. Vin Rouge Marsannay 2005 ￥3800
 <ブルゴーニュ> マルサネ
 年 1200 本（4 樽）のみ 2001 年より完全有機、
 極少生産量のため、士官学校の卒業記念品又はジュヴレイ・シャ
 ンベルタン村のレストラン二軒に売られている。
 ピノ・ノアール 100%

4. Vin Rose Sancerre 2005 ￥3350
 <ロワール> サンセール
 ピノ・ノアール 100%

5. Vin Rouge Ch.MARQUS D' ALESME ¥ 6600
〈ボルドー〉 BECKER 2005
マルキ ダーレム ベケール
メルロー45% カベルネ・ソーヴィニヨン 30%
カベルネ・フラン 15% プティベルド 10%

6. Vin Rouge Domaine de Baron' Arques 2005 ¥ 7500
〈ラングドック
リムー〉 ドメーヌ ド バロナーク

6種類 オーシャン品種 メルロー、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン
そして地中海品種 グルナッシュ、シラー、マルベック

7、Vin Dessert Reserve Mouton Cadet ¥ 5200
Souternes 2005
レゼルヴ ムートン カデ ソーテルヌ

セミヨン、
ソーヴィニヨン・ブラン

～本日のメニュー～

- ・サラダ : 人参サラダ、葉っぱのサラダ
- ・フォアグラ : ラ・シャンス特製
- ・白カビチーズ : サンタンドレ
- ・青カビチーズ : ロックフォール
- ・パン : フランスパン
- ・果物 : ラ・フランス