

2012.6.25

Loire wine seminar

「初夏を愉しむロワール河流域のワイン」

軽快で爽快なロワールワインされどその歴史は重く・・・

主催 マダム櫻子

場所 西田 酒店

☆地理

フランスで一番長い大河ロワール河

ローヌ地方のリヨンの近くから全長 1020Km

滔々と流れ、大西洋に注ぎ込みます。

大河ロワールの流域にそって多種多彩なぶどうから、

赤・白・ロゼ・発泡性ワイン

甘口～辛口

軽快なものから重厚なものまで生み出されるワインも多種多彩。

☆気候

大西洋からの海洋性気候と、フランス中央部の大陸性気候の両方の影響を受け全般的には穏やかで恵まれている。河の段丘を利用した斜面の段々畑が多く日照豊か。ぶどうにとっては申し分のない環境。

☆歴史

古代フランスの北部海岸線にそって、ノルマンディからアキテーヌ地方までの広大な地域に古族が住み、ローマ帝国の征服後もゴタゴタ。

(※ジュリアス・シーザーがオルレアン征服。ローマ皇帝アウレリアヌスのなになみアウレリアヌスの都 City of Aurelian これがなまってオルレアンになった)

アンジェ、ル・マン、トゥール、オルレアンなどには、ローマ時代の大広場・劇場・浴場などローマ式の都市構造形成。

河を中心に農業も盛んになるが、平和で穏やかな隆盛は長く続かない。地理的にもイギリス、ドイツの干渉を受けやすく、フランス国内での各地の領主との軋轢、国家保全のための複雑きわまりない政略結婚の連続によるゴタゴタ、フランス王朝の後継者争い、相次ぐ戦争をくぐり抜け、また宗教上の対立もあり、最終的に落ち着くのは何と第二次大戦終結後。

全長 1020 km の大河ロワールが北に大きく蛇行したところがオルレアン。ここからパリへは 130 km。あばれ河のロワール河、かけてもかけても橋が流されたので、使える数少ない橋の 1 つがあったため物品の集積場としてお金があつまり、パリ、ルーアンと共に中世フランスで最も豊かな都市であった。また重要な航路で通商路であった。ために王侯貴族に愛され美しいお城が点在し、また歴史上の有名人物の名前に由来する地名も多く、このロワール渓谷は世界遺産に登録されている。

フランスの人々は英仏百年戦争時代にイギリス軍に包囲されていたオルレアンを開放したジャンヌ・ダルクに今日まで誠意と謝意を持ち続けている

何故ならばもしオルレアンがイギリスに陥落すれば当時すでに仏の半分が支配されていたためフランス全土がイギリスの手に落ち、今とは異なる国境になっていたであろうからだ。この後のジャンヌ・ダルクは、苛烈な極刑・火刑に処され遺灰はセーヌ河に流されその名誉が回復したのは 20C に入ってから 1920 年ローマ教皇ベネディクトゥス 15 世により聖人となった。

中世ルネッサンス期には (16C) 歴代国王は好んでトゥーレーヌ地方に居を定めルネッサンス文化を開花させたが、同時にルターなどの宗教改革の思想も入り旧教徒、新教徒の武力衝突。聖堂・協会・墓などの破壊・掠奪も横行。政治・宗教両方の動乱の中心地であった。

16C~17C 農産物の穀物、野菜、果実そしてロワール渓谷のワインが豊かさをもたらす。他に農村の手工芸と都市の産業が結びつき、ショレの麻布、ル・マンのモスリン、トゥレーヌとアンジューのラシャ (イギリスからの羊毛を元に) オルレアンの帽子。またトゥールの絹布は有名。

ロワール河とセーヌ河をつなぐ運河の開通でロワール地方の貨物の集散地だったオルレアンは「商人の組合」の下で巨額の取引。とても栄えた。

18C (1789 年) のフランス革命、その後のゴタゴタが内戦を引き起こし、続く。

19C,20C とドイツ（プロイセン）からの侵略によりロワールは戦場に。アンジェにゲシュタポが入り、恐怖統治を行い、1941年以降レジスタンス運動活発化。

ロワールの戦いの終結は、アメリカ軍が地元のレジスタンス軍と共同でロワール地方の支配権を奪取した1944年である。

現在は豊かな自然をアウトドアで楽しめ、昔ながらの伝統的で牧歌的な良さと近代的なゴージャス&リッチな夜の世界を十分に楽しめるフランス屈指の観光地。ロワール河流域のワイン産地も各々に個性豊か。

ワイン造りにおいても近年めざましい好変化をきたしている。

行き過ぎた畑の合理化・化学肥料・農薬散布から本来の自然の力、大地の力を回復し、その土地・畑の個性をナチュラルに引き出す“無農薬・有機栽培”をうたう自然派・ビオディナミ農法の中心地となっている。

ワインは“ぶどう”のみで作られているのですから良いワインの最大の条件とはぶどう。ぶどうが全て=畑が全て

「良いワインは良いぶどうから」なのです。

※1700～1900年代、フランスが北米を植民地化した頃ミシシッピ河流域全体、カナダとの国境地帯にあった源流から河口までが領土。その名をオルレアン公フィリップ2世にちなみ、この方当時の世界一の大金持ち！「ラ・ヌーヴェル・オルレアン」これがニューオリンズの地名になりました。

このフィリップ2世は、フランス革命（1789年）で処刑…あ～あ。

オルレアンのことは、夢のまた夢でありますなあ～。

何百年にもわたり政治と王位を保持するためのフランス国内外での政略結婚、それらが複雑に絡みあい、かくも長びくゴタゴタ、と悲劇をひきおこしたのがあります。

我慢強くあらゆる困難に耐え、美しいロワールの風景を維持しつづけたロワールの人々に脱帽です。

☆ロワールのテロワール

ロワール河の土壌はバラエティ豊か。その土地によく育つぶどう品種も様々、特徴から大きく4つに分けることができます。

1. VIN DE NANTES (ナント)

土壌：片岩質、花崗岩、沖積岩

AOC：白ワインのみ

ぶどう品種：ミュスカデ種

※シュール・リー製法

発酵終了後の酵母のオリを桶またはタンクに沈殿させ、越冬。春になるまでの間に活動終了した酵母から旨味成分が出てワインにコクをもたらす。

シュール＝上

リー＝沈殿

“おりの上”の意味。

※大西洋に注ぎ込むロワール河の河口付近

2. ANJOU d SAUMUR (アンジュー・ソーミュール)

ANJOU 土壌：石灰質、片岩質

AOC：赤、白、ロゼ

※発泡性のクレマン・ド・ロワール、ムスーも有名

※半甘口から辛口のロゼワインでも有名

ぶどう品種赤：カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ガメイ、グロロー、コット（マルベックのこと）

ぶどう品種白：シュナンブラン、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネピノ・グリ

SAUMUR 土壌：白亜の石灰質

AOC：赤、白ワインのみ

※シュナンブランの半甘口～辛口または甘口が魅力的

3. LA TOURAINE (トゥーレーヌ)

土壌：珪土質・粘土石灰質

ぶどう品種白：シュナンブラン

ぶどう品種赤：ピノ・ノワール、ガメー、カベルネ・フラン

※フランスの庭園とよばれる美しい風土、ロワール地方の中心地

4. CENTRE DE LA FRANCE (中央フランス)

土壌：石灰質 (シャブリの土壌につながっている…キンメリジャン層)

ぶどう品種赤 ピノ・ノワール、ガメイ ※ほとんどが白ワイン

ぶどう品種白 ソーヴィニヨン・ブラン

まとめ

ロワールワインを一言で説明すれば、白ワインの宝庫なり。

全体の生産量の

60% 白ワイン

30% ロゼワイン

10% 赤ワイン

堂々フランス第3のAOCワイン産地

ちなみに第一位 ボルドー

第二位 コート・デュ・ローヌ

第三位 ロワール

〜〜Loire Wine List〜〜

H24.6.25

- ① Vin Blanc : MUSCADET ¥2,993
EXPRESSION d'Orthogneiss 2009
ミュスカデ エクスプレッション ドルトネス

AOC : Muscadet Sevre et Maine
<Vin DE NANTES ナント>
ぶどう品種 : Muscadet ミュスカデ
(別名 Melon de Bouegogne ムトロド ブルゴニユ)
栽培 : Demeter ディメター

ドルトネスとは、畑の岩盤を指し、ぶどうの樹の根が硬い岩の間に中に食い込み、そこからミネラル分を吸収。ワインに複雑味と旨み・深味をもたらしています。

- ② Vin Blanc : LES VIEUX CLOS 2008 ¥5,000
レ ヴィユー クロ

AOC : SAVENNIERES
サヴィニエール
<Anjou d Saumer アンジェ ソミュール>
※ROCHE-AUX-MOINES
ロッシュ オー モワンヌ
ぶどう品種 : Chenin Bulane
シュナン ブラン
(別名 : Pineau de la Loure ピノデラロール)
栽培 : Ecocert エコセール
Bio Dynamiques ビオダイナミ

ビオダイナミの先駆者 Nicolas JOLY ニコラ・ジョリイのワイン。彼は1980年から農薬を断ち本来の土の力を取り戻すべく、自然派農法を開始。現在ビオダイナミの大御所とかカリスマとかの呼び名をほしいままに得ていますが、30年前の彼の動きを他の醸造家たちはき・ち・が・いとかクレージーの一言で冷ややかに見ていたのです。

③Vin Blanc : Sancerre 2010 ¥3,360
サンセール

AOC : Sancerre (サンセール)
<CENTRE DE LA FRANCE 中央フランス>
ぶどう品種 : Sauvignon Blanc
栽培 : リュット・レゾネ

シャブリ地区の石灰質土壌、キンメリジャン層がサンセールにも続いていて、豊かなミネラル感と果実味、キレよく心地よくシャープな酸味が味わいを引き立たせている。お魚や鶏肉のちょっと気合の入った一品。和食でも“懐石”にぴったり。お座敷のわいんでーす！

④Vin Rouge : Touraine Rouge Les Cot Hauts 2009 ¥2,310
トゥレーヌ ルージュ レ コ オ

AOC : TOURAINE
<TOURAINE トゥーレーヌ>
ぶどう品種 : Cot
コ
(別名 Marbec マルベック)
栽培 : AB マーク
ビオロジック

地ぶどう「コ」を使い、赤い果実の熟した香り優しい飲み口と爽やかな清涼感のある酸味が“夏”の料理、例えば豚バラ肉と夏野菜の味噌炒め、ゴーヤチャンプルなどに美味です。

⑤Vin Rouge : Les Pensees du Pallus 2009 ¥2,730
レ パンセ ド パリュ

AOC : CHINON
シノン
<TOURAINNE トゥーレーヌ>
ぶどう品種 : Cabernet Franc
カベルネ フラン
栽培 : リュット・レゾネ

ドメーヌ・ド・パリュのオーナー兼醸造家のベルトラン・スルデが代々続くこのドメーヌを引き継いだのが 2003 年。カベルネ・フランの魅力を引き出しエレガントでジューシー、かのロバート・パーカー氏からも絶賛されています。

⑥Vin Rouge : MENETOU-SALON 2009 ¥5,040
メネトゥーサロン
LES RENARDIERES
レ・ルナルディエール

AOC : MENETOU-SALON (メネトゥーサロン)
<CENTRE DE LA FRANCE 中央フランス>
ぶどう品種 : Pinot Noir
ピノ・ノワール 100%
栽培 : ビオディナミ

18 世紀から続く家族経営のワイナリー。熱狂的ピノ・ノワール大好き人間の父の代に白ワインとして有名なこの地で、ピノ・ノワールに適した畑をかなり取得。シャブリ地区のキンメリジャンに粘土、石灰質が加わりミネラル感たっぷり。よりよいぶどうを得るため畑の個性を追求して、2006 年よりビオロジックからビオディナミに頑張っています。

⑦Vin Dessert : MONTLOUIS SUR LOIRE ¥3,920
Les Tuffeaux 2006
モンルイ シュール ロワール
レ チュフォ

AOC : Montloois-sur-Loire

モンルイ シュール ロワール

< TOURAINE トゥーレーヌ >

ぶどう品種 : シュナンブラン

栽培 : ビオディナミ

チュフォとは、石灰粘土質土壌のこと。

この土地の良さを最大限引き出すには無農薬・有機栽培のビオディナミが一番であると現当主フランソワ・シデーヌが決断し、チュフォからミネラル感たっぷりの心地良い甘味・果実味のワインを生み出しています。盛夏にはちょっと甘さのあるワインをキンキンに冷やして甘いケーキとか果物とかと合わせると・・・幸福になって、気力・体力・知力が快復します！と思います。

～～～MENU LIST～～～

- 東京 レストラン ラ・シャンスより <http://www.lachance.jp/>
 - ・サーモンマリネ レモン添え
 - ・鶉（うずら）のコンフィ マスタード添え
(低温 70℃でおおよそ 6～8 時間煮たもの)

- マダム櫻子サラダ
 - ・人参のサラダ
 - ・レタスのサラダ

- チーズ
 - ・クロタンドウシャヴィニヨール (山羊)・・・AOC ロワールなのだ。
 - ・カマンベール ドウ ノルマンディ (牛)・・・ロワールに近いっす。