

ボジョレーワインセミナー

主催(有)西田酒店マダム櫻子

「ボジョレーってヌーヴォーだけって思ってるんじゃない？」

ヌーヴォーだけではなく、世界中で愛飲されているボジョレー・ワイン。

このワインが広まっていった物語をご紹介します。

そして、ボジョレーとお家ごはんの驚くほどのマリアージュを楽しんでみましょう。

☆ その歴史

紀元前 280 年位にリヨン近郊から北ブルゴーニュに向けてぶどう栽培はじまる。

以来ガメ種ばかり。16 世紀、フェリペ 3 世がこのガメ種を嫌い、ガメを引っこ抜きピノ・ノワールに植えかえたが、ボジョレー地方にだけはガメを残した。

- ※ 一応、ピノ・ノワールに植えかえてみたが、ピノはボジョレーではよく育たずガメの方がよく育ったため。
- ※ ボジョレー以外にガメを植えているのはロワール地方のアンジュ、ブルゴーニュ、それ以外では南フランスのラングドック位。
- ※ ボジョレー育ちのガメは、渋味がやわらかく穏やかな口あたりなので、赤い色をした白ワイン、と考えると良い。

☆ テロワール<気候と環境>

ボジョレー地方では、畑はほぼ東南東を向き、日照量豊富で、山あり、谷ありと起伏に富むが、丘の頂上まで畑が広がる。

東に横たわるボジョレー山脈が冷たく湿気を含んだ西風から畑を守り、気候は穏やかであまり寒くなることはない。

AOC の数は 12、総面積 22000ha とでも分かり易い。

その内わけは、

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. AOC Beaujolais 9700ha ボジョレー | フレッシュでフルーティ |
| 2. AOC Beaujolais Villages 6200ha ボジョレーヴィラージュ | ボジョレーほどぴちぴちしていないがよりコクがある。 |
| 3～12. AOC Crus de Beaujolais (10 村) 5800ha | ガメの個性がテロワールにより様々に変化し、その真価があらわれ楽しめる。 |

(3~12はCru Beaujolais クリュ・ボジョレー。特急畑で村名がワインの名前になります)
その内わけは、

- 3、AOC Saint - Amour <サンタムール 290ha>
10村の中では最北、粘土珪土質、小石が多く、
ワインはエレガント、「聖なる愛」で人気あり。バレンタインデーにひっぱりだこ。
- 4、AOC Julienas <ジュリエナス 580ha>
花崗岩質と粘土質。ジュリアス・シーザーから村名がついた。
そう、あのシーザーがこの村に来たことがあったのだ。
ちなみにシーザーはブルゴーニュワインの父と呼ばれています。
- 5、AOC Chenas <シェナス 260ha>
10村の中で一番小さい。畑をとりまく櫛(chenas)から名付けられた。
- 6、AOC Chiroubles <シルーブル 350ha>
花崗岩質土壌で標高400mに畑がある。
花の香りと繊細でデリケートな飲み口
- 7、AOC Moulin-A-Vent <ムーラン・ナ・ヴァン 645ha>
畑の真ん中に有名な水車(ムーラン・ナ・ヴァン)があり、そこから村名がついた。
花崗岩土壌で力強く、熟成4~5年で超エレガントに。
- 8、AOC Fleurie <フルーリー 815ha>
“花のような”の名前通り、すみれ、バラなど花の香り豊かで
ピロードのようなタンニンがなめらかで“女性的な”と形容される。
- 9、AOC Morgon <モルゴン 890ha>
片岩土壌、一番重いワインを産出しているかも。
4~5年の熟成で素晴らしく変化し堪能できる。
地元では、この変化を「モルゴンになった」という。
- 10、.AOC Regnie <レニエ 490ha>
ほぼ10村の中央、1988年に10番目のクリュとして認可された。
- 11、AOC Brouilly <ブルイイ 1160ha>
10村の一番南で一番広い。
- 12、.AOC Cotes De Brouilly <コート・ド・ブルイイ >
ブルイイ山の急斜面に畑があり、日照ゆたか。ブルイイよりコクがある。

★ ボジョレー・ヌーヴォー！！！！

解禁日は11月の第3木曜日。

全世界同時解禁で、時差の関係上日本が本場フランスより早く飲める

実は…元々は11月15日であったが、フランスの土、日は人々は働かないので、週末を避け、第3木曜日とした。【ボジョレー裏ばなし】

世界中にボジョレーが広まり、愛されるようになった、そのきっかけを作ったのが…

フランス料理人界の人間国宝の大御所たち。

フランス第二の首都リヨン(世界遺産の街です)。

この街のレストランでは、ボジョレーがメインのワイン。

ポール・ボーキューズなど超一流の料理人がこぞってボジョレーをハウスワインとして使い、リヨン→パリ→全世界へと彼らの料理の名声と共にボジョレーが広まった。

赤い色をした白ワインのイメージ通り、軽やかな親しみやすいものから肉付きよくコクのあるリッチなクリュボジョレーなど、味・グレードの変化も様々で選択肢が広く料理との組み合わせが絶妙で世界中の料理にマッチする。

解禁日には、リヨンの街の中心ベルクール広場で数々の催し物があり、ボジョレー各村から樽を転がし、この広場まで競争。そしてそのワインがふるまわれる。

フランスの一地方のイベントであったボジョレー・ヌーヴォーの解禁と新酒を祝うお祭り行事がまたたくうちに世界中に広まり、ボジョレー・ヌーヴォーを心待ちにし、解禁日を盛りあげ楽しんでいる国々は、現在およそ190カ国以上。

もしも、ボジョレー・ヌーヴォーが一過性のはやりものだったら、とつくの昔に消え去り、ボジョレーの摘み取りが始まったあの、葡萄の出来がどうのとメディアが取り上げたりしないでしょう。

が、その年のボジョレー・ヌーヴォーの良し悪し=ヨーロッパのワインの良し悪しの予測にもつながることから大きな関心が寄せられるのだと思います。

フルーティで誰でもが楽しめる飲みやすさ。分かりやすく、やわらかでどこの国のどんな料理にも見事にマッチし、初ものを楽しむ心意気(収穫に感謝し、お祝いの行事を共に楽しむこれが大事)と共に今年も11月18日(木)に飛行機に乗って、フランスより一足早く日本の売場に登場します。

そこで、ヌーヴォーと通常のワインとはどこがどう違うのか。

解説いたしましょう。

<Maceration Carbonique マセラシオンカルボニックとは>

炭酸ガスを入れることにより、ぶどう一粒ごとの果粒の中で、細胞間の発酵がおこり、果粒内のごく少量のぶどう糖をアルコール変える。

この発酵により炭酸ガスと、少々のグリセロール他の物質が生ずる。

※ 発酵とは、酵母菌がブドウ糖と炭酸ガスとエチルアルコールに分解しつつ増殖

その他、果皮に含まれる芳香成分が果粒内に発散され、いちごシロップをイメージする赤い果実の香りや色付きキャンディの香りが生まれる。

この工程のあとぶどうがプレスされ、あっという間にきれいに赤い色が出て、そのあと、普通に発酵させるとなめらかで、のどごしの良いヌーヴォーとなるのです。

<プリムールとは>

通常のワインと同じ作り。摘み取りされた順番にワインが仕込まれていくが11月の第3木曜日にプリムール＝一番目のワインとして解禁日に登場する。

マセラシオン・カルボニックではないので、翌年に残った場合プリムールを外しボジョレー・ヴィラージュに張り替えることが出来る。

今年も好天に恵まれ、今頃は収穫がはじまっていると思うが、毎年ヨーロッパ中から約4万人の摘み取り人がボジョレーに入り、共同で作業。笑い声のたえない、楽しい作業と食事の共有により、連帯感、友情、ワインの知識が育ち、ボジョレーを愛する心がしっかり根付き、着実にヨーロッパ中に伝わっていくのです。

<2010年ボジョレー通信>

5月に天候が不安定で開花、受粉に時間差があったが、7月から晴天、少々気温が高め果実の収量は例年より少なめ、がその分凝縮感たっぷりの上質のぶどうとなる。

今年も期待感大です。

~~~~~おうちで楽しめる多国籍メニューとボジョレーワインのマリアージュ~~~~~

H22.8.26

一番にはコレ、二番にはソレと決めてありません。  
自由にご自分の感性でどれとでも試してみてください。  
なんとなんと意外に和食とボジョレーがしっくりくるのよね(^)v って思わない？

<Wine List>

- |                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| 1、Vin Rouge :: AOC Beaujolais'09 Bouchard Aine d Fils.   | ¥1,600 |
| ボジョレー ブシャールエイネ&フィルス                                      |        |
| 2、Vin Rouge : Beaujolais Villages'08 Primuer Louis Jadot | ¥3,675 |
| ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール ルイ・ジャドール                              |        |
| 3、Vin Rouge : Beaujolais Villages'08 Louis Jadot         | ¥3,150 |
| ボジョレー・ヴィラージュ ルイ・ジャドール                                    |        |
| 4、Vin Rouge : SAINT - AMOUR'07 Mommessin                 | ¥3,000 |
| サンタムール モメサン                                              |        |
| 5、Vin Rouge : MORGON '06Mommessin                        | ¥3,300 |
| モルゴン モメサン                                                |        |
| 6、Vin Blanc : Beaujolais Villages Blanc 2007             | ¥2,100 |
| Chateau de Jacques Grand Clos De LOYSE                   |        |
| シャトー ド ジャック グラン クロ デ ロイズ                                 |        |
| 7、Vin Rouge : Moulin a Vent Chateau des Jacques 2007     | ¥3,990 |
| ムーラ ナ ヴァン シャトー デ ジャック                                    |        |

<多国籍メニュー>

どこのお宅でも普通に作っている晩の“おかず”で揃えてみました。

- \* 鯖の田楽 キュウリ・茄子・みょうがの塩もみ添え <日本>
  - \* ひじきの煮物 <日本>
  - \* 鶏肉・きゅうり・もやしの中華風 <エスニックもどき>
  - \* キノコと牛肉のすき焼き風 <日本>
  - \* かぼちゃのカレーチーズ風 <イタリアンもどき>
  - \* チーズ・サンタンドレとプチトマトのニンニクオリーブオイル漬け <フレンチもどき>
  - \* チキンの白ワイン煮込みと人参サラダ <フレンチもどき>
- (エシャロットソース(赤白ワインビネガーとエシャロットのみじん切りをませただけ))