

アルザスワインセミナー

主催(有)西田酒店マダム櫻子

「奇跡のぶどう畑“アルザス”」 何が奇跡？

☆ アルザスってどこ？

アルザスの地理・地形・テロワール

◇ 地図参照

ドイツとの国境、ライン川に沿うようにストラスブール(バーラン県)・コルマール

(オー・ラン県)を経てミュールーズまで南北 200 km 東西 50 km

この中でワイン用のぶどう畑はヴォージュ山脈の東側斜面、標高 200～400mに広がる

コルマールが戦争の被害少なく古き良き時代、中世の街並みをよく保存(木枠の家が有名)

ドイツの文化圏、豚足の煮込みとキャベツの白ワイン煮込み・シュークルートが有名

アルザスワインの中心都市

参照

- ・ パリの空港より1時間
- ・ TGV でパリ～ストラスブール 4 時間
- ・ 北に金沢姉妹都市ナンシー市
- ・ 西にシャンパーニュ
- ・ 古くからロレーヌ地方と呼ばれる
- ・ ドイツから入るとフランスらしい、フランスから入るとドイツ風と言われている。

☆ 地理的な特異性によるこれまた特異な歴史

1の地図により、ドイツと国境を接するアルザス。

その歴史は、ドイツ、フランスによる領土の奪い合いで、何度も戦場となる

(鉄鉱石と石灰を産出するためどちらの国も欲しかった)

年表を追うと

1648年 神聖ローマ帝国からフランスへ

1870年 普仏戦争にフランス敗北プロシア＝ドイツ領となる。

1919年 第一次大戦後、フランスが占領

(アルザスの独立運動が始まる。フランスが強引に教育制度を仏式に。

言語もフランス語を公用語としてアルザス語の使用禁止)

※アルザス語とは、ドイツ語の一地方のなまったもの

1930年 アルザスの独立運動活発化

1940年 第二次大戦下、ナチスドイツのパリ占領で再びドイツ領に。

1945年 ドイツの降伏によりフランス領土、現在に至る。

以後、ストラスブールに欧州議会本部、欧州人権裁判所、欧州の中心地となる。

☆ アルザスのぶどう畑

16500 年前、海底であったがアルプス造山時にアルザスも隆起、その後突然陥没。

その時に地層がパズルのようにまざりあい多様な個性をひきだす土壌を作った複雑に混ざりあい畑ごとの個性作りに大きく関わる。

例えば、Aさんの畑(カンブリア紀)の向かい側 Bさんの畑はジュラ紀の土壌などザラ、畑ごとの個性の違い、多様性はフランス国内でも一番である。

土壌が産み出すニュアンス

- 片岩質…やせて厳格な風合
- 火山質…豊かでスモークしたようなニュアンス
- 石灰質…レモンのようなビビッドで長くもつ酸
- 泥灰質…力強く、コショウのようなインパクト
- 砂岩 …生き生きとしている
- 粘土質…渋く、タニックである
- 花崗岩…アロマ多く繊細な酸

☆ ぶどうとワインからみたアルザスの歴史

- ・およそ 2000 年前からローマ人によりぶどうがもたらされ、植えられた。
- ・アルザスの中には、1000 年以上の歴史をもつ畑もある。
- ・ 中世には 40 種類位のぶどうを栽培、現在はしぼりこまれている。
- ・ ヴォージュ山脈の東側、山肌の右側傾斜面にあるため、朝から陽があたり、日照量多く降雨量は年平均 500~600mm。乾燥した半大陸性気候。
- ・ ヴォージュ山脈が畑全体のついたてのように防寒・防湿の役目をこなし畑を守ってくれる。

☆ アルザスワインの AOC と約束事

1. AOC ALSACE(8つのぶどう品種)

- ・ リースリング
- ・ ゲヴァルトツラミネール
- ・ シルヴァネール
- ・ シャスラ
- ・ ピノ・グリ
- ・ ピノ・ブラン
- ・ ミュスカ
- ・ ピノ・ノワール

2. AOC ALSACE GRAND CRU(現在 51 あり)

(4つのぶどう品種)

- ・ リースリング
- ・ ゲヴァルトツラミネール
- ・ ピノ・グリ
- ・ ミュスカ

3. CREMANT D'ALSACE

4. Vandange Tardives(甘口ワイン)

5. Selection Grand Noble(甘口ワイン)

※ 二種類以上のぶどうのブレンドで作られるエデルツヴィッカーもある。

※ 主として

- ・ 単一品種でワインは仕込まれ
- ・ フランス・ワインの中にあって、産地の地区名、村名ではなくぶどうの品種がワインのラベルにくる唯一の産地
- ・ 圧倒的に白ワインが多く、ドイツ系の品種も多いが、ドイツの白ワインとは同じに語られない
- ・ ヴィオディナミが最も盛んである

※ ヴィオディナミの長所

- ・ ぶどうと畑を健康に保つ
- ・ 収量を低く保ち
- ・ 各々のテロワールの特性をぶどう自身が表現
- ・ 醸造に関しても人間は最低限の干渉

☆ アルザス・グランクリュの歴史

- ・ 1983年グランクリュ呼称認可(25の生産者)
- ・ 1990年代、1983年にもれた畑の所有者から拡大申請。50に増え、現在は51。

問題点 グランクリュの価値に相応しくない畑も含まれており今尚論争続く。

グランクリュのワインでありながら、あえてアルザス・グランクリュを名乗らぬ生産者もいる。

例えばメゾン・トリンバック(1626年創設 フランス最古の醸造所の一つ)

アルザスにも石垣、石堀で囲まれた「クロ」存在しますが、クロの畑はグランクリュに指定されない

まとめ

何度も戦争の被害にあいながらその都度、畑を復活させ現在、収量・販売量共に前年比を上回る。ドイツ系のぶどう品種も多いが、仕上げるワインは、ドイツとは全く異なりアルザスと同じタイプのワインは世界中どこにもなくアルザスワインとして大成功している。

その理由の一つに

1. ぶどうのアロマが高い
2. フランス国内でもヴィオディナミ(有機栽培)が一番盛んでレベルも高く、常に Pure な果実味を大切にしている。
3. 類まれなるテロワールの恵み、惜しみない努力
4. 10 万人以上のアルザス人がテロワールと共に生き、仕事をしている。
テロワールとは、ピンポイントでの畑。畑の全ての環境。
アルザスを味わうことはテロワールごとの個性を楽しむこととみつけたり。

※ 「最ごの授業」 ドーデ作

普仏戦争に敗北、アルザスがドイツ領となり、フランス語での授業が最後となった1日を描いたもの。

フランツ少年は、この日学校に遅刻、厳格なアメル先生の罰を心配しつつ教室にアメル先生は何時になく優しくフランツを迎える。

教室には、元村長はじめ沢山の大人たちが集っている。

先生は皆に向って、自分が仏語で授業をするのはこれが最後。

フランスが負けたため、アルザスはプロイセン王国エルザス領となりドイツ語となるからで、先生も学校を辞めなければならない(国語教師としての在職は許されない)。フランス語の最後の授業に生徒も大人も熱心に耳を傾ける。

先生は「ある民族が奴隷となってもその母国語を保っている限りは、その牢獄の鍵を握っているようなもの」とフランス語の優秀さを語り、授業の終わりを知らせるプロシア兵のラッパの音のあと、「Vive La France !」と黒板に書き最後の授業を終える。

この立派な作品は S.27～S.60 年までの間、日本の国語の教科書で「最後の授業」としてのっけていましたが、作者ドーデは南仏出身、自身普仏戦争に従軍。

のちにドーデはアルザス人はフランス人である、と言い張ってもフランス語の読み書きも出来ないアルザスの子供達にわざわざ学校でフランス語を教えなければならなかった。

つまりはフランス語をアルザスの人々の母国語として押しつける立場にあった事を隠しての作品であった。と話している。

この事実隠蔽のためか 60 年以降教科書に採用されていない。

現在のアルザスではフランスの強引な同化政策が行われたため、ほとんどの人が仏語・アルザス語の両方を話す、若年層ほどフランス語を多用、近年フランス政府はこの同化政策を改めたが、フランス語しか話せない若者も少なくなく、教育方針をめぐる議論は続いている。

ヨーロッパ有数の経済地域であり、フランスの中でも生活水準は高め。

- 1、Vin Mousseux : Domaine RIEFLE ¥2,730
CREMANT D' ALSACE
Brut ROSE
ドメーヌ リーフレ クレマン ダルザス ブリュット ロゼ
- 2、Vin Blanc : Domaine Marc Tempe ¥3,465
ALSACE Zellenberg 2007
Roses Sauvages
ドメーヌ マルクテンペ アルザス ツェレンベルク ローズ ソヴァージュ
- 3、Vin Blanc : Domaine Marc Tempe ¥3,200
ALSACE Zellenberg 2006
Pinot Blanc
ドメーヌ マルクテンペ アルザス ツェレンベルク ピノ ブラン
- 4、Vin Blanc : Domaine Marc Tempe ¥4,725
ALSACE Burgreben 2003
Riesling
ドメーヌ マルクテンペ アルザス ブルクレーベン リースリング
- 5、Vin Blanc : Domaine Marc Tempe ¥3,800
ALSACE Zellenberg 2006
Gewurztraminer
ドメーヌ マルクテンペ アルザス ツェレンベルク ゲヴルツ トラミネール
- 6、Vin Desserts : Domaine Marc Tempe ¥8,190
ALSACE Grand Cru Mambourg
Gewurztraminer 2002 SGN
ドメーヌ マルクテンペ アルザス グランクリュ マンブール ゲヴルツ トラミネール
セレクション グラン ノーブル

*チーズ サンタン・ドレ
ブルサンアイユ ガーリック&ハーヴ
ロックフォール 季節の果物添え

- * ラタトゥイユ(スタミナバージョン)
- * プチトマトのにんにくオリーブオイル漬け
- * にんじんサラダ

~~~~~メ モ~~~~~