

## 太陽のワイン

### コート・デュ・ローヌセミナー

主催(有)西田酒店マダム櫻子

#### 1. ローヌ地方の紹介

- ・フランスのボジョレー地方の南からはじまる広大な産地。
- ・フランス・ワインの生産量の第2位。
- ・ローヌ河の兩岸の河に沿って北のヴィエンヌから南(横に幅広い)のアヴィニョンまで。
- ※南北 200km
- ※東西 70km

・北部と南部に分けられ各々にテロワールの違いから個性が異なる。

- ・赤ワイン 95%
- ・白ワイン 2%
- ・ロゼ、発泡酒、天然甘口ワイン 3%

- ・イメージカラーは赤
- ・常に太陽とバカンス・地中海をイメージさせる

---

#### ※北と南の一口メモ

##### ※北部

- ・気候…半大陸性気候…夏暑く、湿気、川霧発生するが風によりドライ。時に降る大雨が難物。
- ・味わい…赤はシラー種による長熟タイプ、上品で繊細。白はヴィオニエ種の辛口ワイン。
- 生産量少なく、コンドリウ・シャトー・グリエは超高級品。

- 土壌…かつて火山であったため花崗岩質。
- 品種…赤はシラー、白はヴィオニエ、マルサンヌ・ルーサンヌ
- 醸造…赤、白ともに単一品種で作られる
- 地形…ローヌ河の段丘の急斜面、南向き、標高 100~200m
- 機械が入らず手作業で仕事は厳しい。

## ※南部

- ・気候…地中海性気候、北部より暑い夏、雨が少なくミストラル(北からの強風)が湿気を完璧に取り除く。
- ・土壌…石灰岩、砂利、粘土と多彩。おおむね大きく平らな丸石が見られ、水はけ良好
- ・品種…赤 グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、カリニャン  
…白 マルサンヌ、ブルブルーラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、ユニ・ブラン、クレレット
- ・醸造…赤・白ともに複数種～他種類のブレンド。
- ・地形…ローヌ河の両岸に広がり、河原のようにゆるやかな土地。
- ・味わい…しなやかで濃厚で官能的、こってりした料理にもスパイシーなものでも負けない。世界中でローヌワインが愛飲されている。

## 2. ローヌ地方の地形のなりたち

- スイス・アルプスの山中から始まるローヌ河は国境を越え、フランスに。  
美食の街・フランス第2の首都とも呼ばれるリヨンの街でソーヌ河と合流。  
その他にも多くの支流を集めながら地中海へと流れこみます。
- この地球上に人類が誕生するはるか以前、氷河が滝のように降り注いだ豪雨が  
ゆっくりと時間をかけてアルプスとフランス中央山塊の間の大地を削りとりローヌ溪谷が  
出きたのです。  
この溪谷の両岸の急斜面に人々はぶどうを植え、「Cotes du Rhone」。  
ローヌの丘々と呼ばれる良質で種類の豊富なワインの一大産地を作りました。

## 3. ぶどう畑とワイン醸造から眺めるその歴史

- 紀元前～5世紀後半までローヌ地方は実に多くの地中海民族に支配されており、  
誰が最初にぶどう造りをもたらしたのかは不明。  
今だに正論の的になっています。

事実をつなげていくと

- 紀元前 6世紀頃、フェニキア人が今のマルセイユに植民地をつくり、地中海で得た交易の品をのせ、ローヌ河の急流を上り下り、帰りの荷にはローヌ溪谷のぶどうからのワインも含まれていた。
- このあとローマ帝国の遠征、あのジュリアス・シーザーが彼の軍団とともに新しい支配者として登場。その頃のローマ人による建造物、凱旋門、水道橋、野外劇場などの遺跡がローヌのあちこちで見られます。  
この頃にはすでにエルミタージュの丘はシラー種でおおわれていたそうで、ローマ軍は更にフランス全土へ支配の手を広め、ドイツまで手中に。  
いずれの地にもその技術をも伝えていった。

※ローヌ北部の畑の中にはローヌ時代の痕跡も見つかり、復元されつつあります。

また、シラー種の中にはローマ人によりもたらされたローマン・シラーも現存。

※ローヌ・ワインの旨さはこの頃から地中海諸国にとどろいていた。

このように5世紀後半まで地中海民族により支配されていた。5世紀後半からのフランク族はぶどうに熱心ではなかったが9世紀に入り、教会・僧侶の努力によりぶどう栽培・ワイン醸造が盛んになる。

1309年、アヴィニョンに法王庁が移され、約70年間1376年まで法王の領地であったアヴィニョンが栄える。法王も自分のぶどう畑をもち、お気に入りのワインを飲むようになった。

そして、現在ローヌ地方のワインはフランスで生産量第2位の産地となっている。

## 4、シラー種とグルナッシュのおはなし

### ※北部のシラー種について

小さめの粒、皮が厚く深い色合いとタンニン豊富。

北風、ミストラルが川霧、湿気を吹き飛ばし乾燥した環境、シラー種にとっては最高のテロワール。十字軍遠征時代に一人の騎士が隠者の庵=ERMITAGEを建てたのがはじまり。

“エルミタージュ”は熟成するとボルドーのポイヤックのシャトーワインに似ているためにボルドーではワインに色の深みを増すため樽買いをしてグラン・ヴァンにブレンド。

このブレンドのことを仏語用語辞典には「エルミタジェ」と示しており、ボルドーで最後に「エルミタジェ」が行われたのは、何と1928年のCh.ラフィット。

このワインには25%のシラーが入っており、ラベルにはラフィット・エルミタジェと記された。

シラーは、ワインに色も繊細さもエレガントもタンニンをも与えてくれる品種。

### ※南部のグルナッシュについて

おしなべて常に太陽に照らされ高温と、乾燥した気候により黒ぶどうはより濃厚な色合いでタンニンがしっかりして糖度が高く、とてもワイルド。

しかも繊細かつエレガントなシラー種や多品種とブレンドされることにより高いアルコール度数と、力強くより濃厚な味わいをもち、各々の地区のテロワールから、地中海をイメージさせる陽気で親しみやすく日常酒から高級酒までとても幅広く、世界中のフレンチ・イタリアン・中華・エスニックと実に様々な飲食店でワインリストに載っており、あらゆるシーンに最適です。

## ローヌの AOC

### <コート・デュ・ローヌの AOC 別表 地図参照>

① AOC Cotes du Rhone

6 県にまたがり 171 の村

② ②-1

AOC Cotes du Rhone Villages (90 あり)

②-2

その中で 18 は村名を付記できる

- Cairanne \_\_ ケランヌ
- Chusclan \_\_ シュスクラン
- Laudun \_\_ ローダン
- Massif-d' Uchux \_\_ マッシフ・ドウショー
- Plan de Dieu \_\_ プラン・ド・デュー
- Puymeras \_\_ ピュイメラ
- Rasteau \_\_ ラストー
- Roaix \_\_ ロエ
- Rochegeude \_\_ ロシュギュード
- Rousset les Vignes \_\_ ルーセ・レ・ヴィーニュ
- Sablet \_\_ サブレ
- Saint Gervais \_\_ サン・ジェルヴェ
- Saint-Maurice \_\_ サン・モーリス
- Saint-Pantaleon les Vignes \_\_ サン・パンタレオン・レ・ヴィーニュ
- Seguret \_\_ セギュレ
- Signargues \_\_ シニャルグ
- Valreas \_\_ ヴァルレアス
- Visan \_\_ ヴィザン

③ Cotes du Rhone Cru (15)

北

- Cote Rotie \_\_ コート・ロティ
- Condrieu \_\_ コンドリウ
- Chateau Grillet \_\_ シャトー・グリエ
- St.Joseph \_\_ サン・ジョセフ
- Crozes Hermitage \_\_ クローズ・エルミタージュ
- Hermitage \_\_ エルミタージュ
- Cornas \_\_ コルナス
- St.Peray \_\_ サンペレ

南

- Vinsobres \_\_ ヴァンソーブル
- Gigondas \_\_ ジゴンダス
- Vacqueyras \_\_ ヴァケラス
- Beaumes De Venise \_\_ ボーム・ド・ブーニーズ
- Chateau Neuf Du Pape \_\_ シャトーヌフ・デュ・パプ
- Lirac \_\_ リラック
- Tavel \_\_ タヴェル

④ ローヌ河流域の AOC

- Clairette De Die \_\_ クレーレット・ディ・ディ
- Coteaux Du Tricastin \_\_ コトードゥ トリカスタン
- Cotes Du Ventoux \_\_ コート ド ヴァントー
- Cotes Du Luberon \_\_ コート ド リュベロン

## < Wine List >

H23.6.29

- ① コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ+コミューン(CAIRANNE)  
(90 のうちの 18 コミューンは村名付) その内の 1 本。別表の②の 2

**CAIRANNE 1999 Domaine Saint Andeol** ￥2,100

ケランヌ 1999 サンタンデ オル

**Appellation Cotes du Rhone Villages**

アペラシオン コート ド ローヌ ビラージュ

品種 グルナッシュ 60%

シラー 30%

カリニャン 10%

- 
- ② ローヌ河流域の AOC \_\_ 別表の④

Vio **Les Grands Hommes 2008** ￥2,300

レ グランゾム 2008

**Appellation Cotes du Ventoux Controles**

アペラシオン コート ド ヴァントー コントローレ

品種 グルナッシュ 40%

シラー 40%

カリニャン 20%

ヴァントー山麓に大昔からある「大男伝説」をタイトルにした自然派ワイン。  
フランス国内のレストランから圧倒的な支持あり。

- 
- ③ ローヌ・ヴィラージュ+コミューン(VISIN) \_\_ 別表の②の 2

Vio **Pere Mayeux 2005** ￥3,150

ペール マイヨー 2005

**Appellation Cotes du Rhone Villages VISAN**

アペラシオン コート ド ローヌ ビラージュ ビサン

品種 グルナッシュ 79%

シラー 21%

古木(57年)から年生産 8,500 本の貴重ワイン  
(かつて樽ごとギガル・シャープに売っていた)

---

④ AOC:COTES-DU-RHONE-VILLAGES

Rhone Villages \_\_ 別表の②の1

**INNOCENT VI 2006**

¥3,150

イノセン・シス 2006

品種 シラー 90%

グルナッシュ 10%

イノセント6世はその昔ヴァチカンの法王庁がアヴィニオンと分かれた1320～1370年に即位した教皇。シャトー・ヌフ・デュ・パプのワインの起源に由来する畑のワイン。現在、ヌフのAOCから抜けているため、価格より質が上回るすぐれもの。

---

⑤ AOC:COTES-DU-RHONE \_\_ 別表の①

**La Grande Ourse 2007**

¥3,400

ラ グラン ウルス 2007

品種 ムールヴェードル 30%

シラー 30%

グルナッシュ 27%

カリニャン 13%

ノンフィルター、ビオ・ダイナミ

---

⑥ COTES-DU-RHONE-VILLAGES 別表②の1

**Domaine SALADIN Per El 2009**

¥2,900

ドメーヌ サラダン ペル エル 2009

品種 マルサンヌ・ルーサンヌ

コート・ド・トリカスタンの対岸の村、ビオ・ダイナミ。三姉妹で運営。

ペル・エル=for her 母がレストランを開いていてサラダンのワインが赤がメインなので、彼女のために作った白ワイン。

---

⑦ Cotes du Rhone 別表①

**Le Gramenon 1996**

¥ 6,300

レ グラムノン 1996

---

⑧ Appellation Saint-Joseph 別表③

**Maison Alain Paret 420 Nuits 2006**

¥ 5,500

メゾン アラン パレ 420 ニュイ 2006

品種:ローマン・シラー 100%

本日のお料理は

※中央茶廊のサンドイッチ(懐かしのベークドエッグとポテトサラダの2種)

※中央茶廊オリジナル新たまねぎのスライスサラダ

※中央茶廊オリジナル鶏肉の甘辛ソテー

※中央茶廊懐かしの煮物(本日のお楽しみ)

※東京ラ・シャンスのフォアグラのテリーヌ

※七尾山手のパン屋さんのフランスパン

※マダム特製人参サラダ

※チーズ:ブリアサバラン・ドライフルーツ添え



~~~~~Free Tasting~~~~~

① Vdp **Haut Brisson** ¥3,800  
オー ブリゾン  
**Domaine SALADIN**  
ドメーヌ サラダン

品種: グルナッシュ 100%

② Vdp **Syrah.2009** ¥3,780  
シラー 2009  
**Domaine Romaneaux-Destezet**  
ドメーヌ・ロマノー・DESTUZET

品種:シラー 100%  
ビオワイン

③ Vdp **Queen of Syrah** ¥2,415  
クイーン オブ シラー  
**Cave de Tain**  
カーヴ ド タン

シラー 100%のスパークリングワイン