



ワイン課通信 08 11月号

お疲れ様です。今回のワイン課通信は時期的なものという事もあり、また各店舗新人さんも増えていると思うのでおさらいの意味も含めまして、テーマは・・・

Beaujolais ボジョレー



アペラシオン

ボジョレー・ヌーボーだけがボジョレーではありません。確かにボジョレー・ヌーボーの知名度は群を抜いて高いのですが、だからといって他のアペラシオンを忘れるわけにはいきません。ボジョレーには12のアペラシオンがあるので、「Beaujolais」と「s」をつけます。

ボジョレーと名乗ることのできるワインは赤ワインであればガメイ種、白ワインであればシャルドネ種を使用したものに限られ、定められています。しかし白ワインは生産量の1%に過ぎません。赤ワインには一部地域を除きピノ・ノワール種の補助的な使用も認められていますが、今日ではもはやピノ・ノワールが使用されることはありません。



ボジョレー地方は中央山塊（マシフ・サントラル）の続きにあります。この地方で一番高いサン・リゴー山は標高1009mで北西にあります。西にある標高600~900mのボジョレー山脈に抱かれるように、ブドウ畠が200~400mの標高の南または南東向きに位置しています。

湧き水や流水は豊富にあり、これに雨水が加わりボジョレー西部の森を潤します。しかし東部のブドウ畠では、フェーン現象によって雨量は少なく、年間降水量は740mmほどです。



ボジョレー地方は最も雹（ひょう）に見舞われることが多い地方の一つです。夏の酷暑が来ると決って雹が降り、収穫に損害を与えます。ボジョレーは確かに暑く（最高記録は03年8月の42.6度）、冬の気温はかなり低く（最低記録は1963年の-21.8度）頻繁に-5~-10度の霜に見舞われます。風は北風（ビースと呼ばれ、ミストラルの先駆け）西風（トラヴェルス）南風（南仏）が多く、まれに東風（マティナル）があります。

ボジョレー山脈とブドウ畠の北は、花崗岩と片岩からなる第1紀地塊です。南のピエール・ドレ（黄金の石）の地区では、第2紀の粘土石灰質土壤でソーヌ河の周辺は沖積土です。

Beaujolais Nouveau

ヌーヴォーはそもそも当地の農民が収穫を祝ったのが始まりとされています。そのため本格的に輸出が始まったのは1968年と遅く、当初の解禁日は11月15日でしたが1984年から解禁日を11月の第3木曜日に改められました。

解禁日を設けた理由は、ヌーヴォーがよく売れるということで各ドメーヌがどこよりもいち早くヌーヴォーを出荷しようと競い合っていたのがどんどんエスカレートしていき、ついにはワインとして充分に出来上がっていながらも関わらず、ワインとして出荷するようになってしまったからです。

醸造



収穫はぶどうの房を潰さないよう、手摘みが義務づけられています。

手摘みをしたぶどうは潰さずにタンクに入れ、房を丸ごと醸造します。

タンクでのマセラシオンの期間は、

- ・ボージョレー・ヌーヴォーでは4日
- ・ボージョレー・ヴィラージュ、クリュ・ボージョレーでは6~10日。

発酵途中、温度は18度から30度まで上昇します。この温度管理は高品質なワイン製造の為には欠かせません。

自然流出ワイン（タンクから抜いたワイン）と圧搾ワイン（圧搾後）を混ぜます。



このようにボージョレーワインの醸造は伝統的な発酵と、自然のマセラシオン・セミ・カルボニックが共存する独特なものです。

この醸造法でワインはフルーティーでソフト、真似の出来ないさわやかさを持ったワインとなり、特にボージョレー・ヌーヴォーとボージョレー（12から18ヶ月）で顕著です。

ボージョレー・ヴィラージュとクリュ・ボージョレーはタンクに入れる期間をより長くして、特有の香りと、熟成に必要なしっかりしたタニックな構造を得るようにします。

フィリップ・パカレから 2008ボジョレーヌーボーについての最新情報が届きました



「現時点（8月11日現在）での涼しい天候はさほど問題ではありません。それよりも今後の天候が大切となります。ピノ・ヤガメイは、この時期それほど太陽を必要としていません。かえってこのくらいの太陽のほうがワインに気品とエレガンスをもたらしてくれるので、結果的にガメイ本来の個性や味わいが楽しめます。ですので、今年も美味しいヌーヴォーを皆さんにお届けできるかと思います。期待して待ってて下さい。」

パカレ氏が好むガメイの味わいは、男性的で力強く、土臭いものではありません。パカレ氏によると、ガメイ品種は本来エレガントで気品ある滑らかな味わいを持っていると言います。

その理想の味わいを実現するために、フィリップ・パカレのヌーヴォーでは複数の異なる土壌からとれたブドウを適切にブレンドして、その女性的な美しい風味を表現しています。

パカレ氏のヌーヴォーにはモルゴン村にある複数の区画のブドウが使われています。ワインに厚みと力強さを与える粘土石灰土壌、繊細さとミネラルを与える白い砂（サーフル）の土壌や鉄分を含んだピンクの砂の土壌（フルーリー、ムーランナヴァン寄り）、サーフルの土壌よりもさらにエレガントで繊細な風味を与える小石の土壌。これらの区画から得られたキャラクターの違うワインをブレンドし、パカレ氏の理想とする「ボジョレー・ヴァン・ド・ブリムール」が完成します。

●パカレのブリムール醸造のポイント●

天然酵母のみで自然発酵させるパカレのワイン造りにおいて、ブドウの収穫及び醸造中は、亜硫酸（酸化防止剤）を添加しないため、健全なブドウのみを選んで収穫します。そして房を丸ごと発酵槽に入れ16~22°Cに温度管理しながら、5~6日マセラシオン・カルボニックを行います。その後圧搾して発酵槽にもどし、残りの発酵を終えます。瓶詰め時にワインの状態が健全であれば、最後まで亜硫酸無添加で瓶詰めされブドウ本来の風味を損なうことなく、素晴らしいボジョレーをお楽しみいただけます。

パカレの記事は、ネットから抜粋



バニユルス銀座・安見 朋子