

BORDEAUX



12月8日

GRAVES & PESSACLEOGNAN グラブ & ペサック・レオニャン

ボルドーワインスクールにて、ボルドーワインの研修

『月の港ボルドー』 かつて港町として栄えたボルドーは、ボルドー市内で三日月形に湾曲している[ガロンヌ川](#)沿いに発達したことに因むボルドーの通称である。

- ・シャトーの数は約7000 生産量は年間5～6億リットル(ワイン換算 7億本)
- ・生産量において 赤ワインは88% 白ワインは12%
- ・赤ワイン用 ぶどう品種(メルロ65% カベルネ・ソーヴィニヨン23% カベルネ・フラン10% プティ・ベルド他2%)
- ・白ワイン用 ぶどう品種(セミヨン49% ソーヴィニヨン・ブラン43% ミュスカデル6% その他2%)
- ・ワインの輸出先 ①中国 ②ドイツ ③ベルギー ④イギリス ⑤アメリカ ⑥日本
- ・日本への輸出は古酒が多く輸出されています。⇒ビンテージが好きな日本人！
- ・人口500万人 ワイン生産における雇用者数 5万5000人
- ・土壌の性質は、高品質ワインを生むのに欠かせない条件が整っています。(石英を含む沖積土・砂利に覆われた石灰質)
- ・栽培面積はフランス国内において11万ヘクタールでフランストップの栽培面積です。
- ・大西洋岸 北緯45度位置するボルドーは、温暖な気候であり、春は雨が多く、夏は暑い、秋は晴天が続き、霜がまばらな冬。

『アッサンブラージュの重要性』

- ・ボルドーワインの共通点……複数品種のアッサンブラージュ(異なった品種を組み合わせる事で、最高の品質・エレガンスなワインとなる。
- ・アッサンブラージュされたワインは、ステンレスタンク・木樽で熟成 さらに最終のアッサンブラージュによりボトリングされます。

『テイスティング術……色調 』

- ・ボルドー赤ワインは凝縮した暗い色調であり、骨格のしっかりしたフルボディーであると予想できる。色が薄い場合は軽い構成のワイン
- ・白ワインの輝き(キラキラした輝き)は酸味の強い若いワイン。落ち着きがある光沢は熟成ワイン。

『テイスティング術……香り 』

- ・11種類の香りで分けられます。4つの香りのサンプルを確認しながら、注がれたワインの香り確かめました。
とにかく難しい。バナナの香り？ネイルの化学臭？パイナップル？スクールの先生は、日頃の、「努力しかない」との事です。



12月8日

GRAVES & PESSACLEOGNAN グラブ & ペサック・レオニャン

『シャトー・パプクレマン』

ワークショップ……アッサンブラージュ体験(好みの比率でブレンド。ラベルデザインしカスタムメイドワインを完成させる)

シャトー紹介

ここはボルドーの最も古い土地の1つです。葡萄畑はベルトラン・ド・ゴートのボルドー貴族の末息子により13世紀に初めて植えられました。ベルナール・マグレ社のフラッグシップとなるシャトーで、常に最高品質のワインを作るための新しい試みが続けられています。

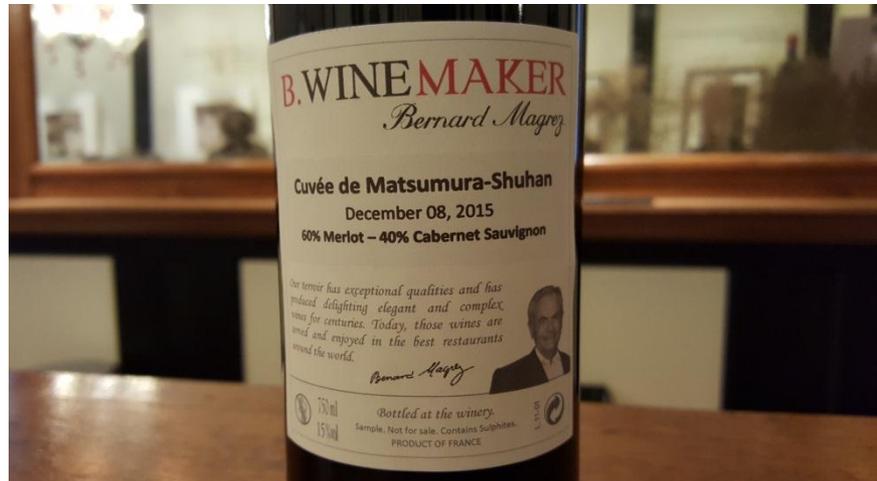
● 広大な葡萄畑に、ドローンを飛ばし、陽のあたり具合など目視できない部分を確認している

① テイスティング(メルロ100% カベルネ・ソーヴィニヨン100%)をそれぞれテイスティングして、色調・味わい・香りを確認していきます。

● Cuvée de Matsumura-Shuhan メルロ60% カベルネ・ソーヴィニヨン 40% アッサンブラージュ



畑の地質や収穫量を聞きました。1つの木に8房



12月8日

『シャトー・デ・フジェル』

セールスマネジャー Mr. Arnaud Baudru 会談・夕食

シャトー紹介

哲学者 モンテスキューが、狩りをする建物として所有していたシャトー。2010年 プチエールが購入し存続しています。

シャトー内部は、絵画や調度品の保険の為、一切撮影不可との事でした。試飲をしている部屋については、撮影OKでした。

・ここでは、この地区のシャトーのワイン 赤10本 白10本の試飲をしました。その中には、自社でも取扱いのある「シャトー・ラグランジュ」も試飲しました。このシャトーはパリ万博の際に、グランクリュー3級に格付けされましたが、所有者が変わり、品質が低下した時期もあったそうですが、サントリーの買収により現在ではメドックの名声あるシャトーになっているとの事です。



モンテスキューのシャトーでの試飲会



ラグランジュ2010 試飲



『雑学 フランス洋菓子 カヌレ 』

フランス洋菓子『カヌレ』は、ワイン醸造から生まれた洋菓子。ワインを樽で熟成中、卵白を、メレンゲ状にして樽の中に入れると、不要な物質を包み込み沈殿するのだそうです。その沈殿物をおり引きします。残った卵黄を家庭のお菓子として焼いたのが『カヌレ』です。



12月9日

SAINT EMILION サンテミリオン衛生地区

『シャトー・ラ・ドミニク』

ドルドーニュ川右岸に位置するこの地区は、粘土質・砂や小石の混じった水はけの良い土壌です。品種はメルロが主体、カベルネ・フラン、カベルネ・ソビニオンがメルロを補佐しております。

またこの地域は、世界文化遺産(歴史遺産)の地区であり、ポムロールの栽培地は、12世紀に聖ヨハネ騎士団によって開墾され、教会に向かう巡礼者の為にワインを造っていたとの事です。

ボルドーに来て、お城のようなシャトーが多い中、真っ赤なグラディエーションの建物(シャトー)この建物は、建築家のジャンヌベルのデザイン。古き良き伝統の中にも、斬新な発想で、ワインツーリズムなどを企画・発信しているシャトーでした。(山梨で言うと七賢様の様です)醸造に関しては、手摘み、農薬なども最小限にしたビオワインをめざしておりました。また、研修の日は、2階のキッチンで、お料理教室が開かれており、大勢のお客様が、ワインとお料理を愉しんでおりました。この様子を見た時に、私はこのような企画を、県内のバル等で開催すると面白いし、ワインにフランス料理が合う理由がわかるように感じました。



『シャトー・ド・バルブ・ブランシュ』

このシャトーのエキスパートマネジャー Mr. Laurent Belisaire さんは、日本でトヨタに関係する仕事をしていたこともあり、このシャトーのワインは豊田通商を通して日本に輸入されているとの事です。

この葡萄畑は、地下80mを掘ると、岩盤にたどり着くような栽培地で、カーブも地下の岩盤をくりぬいて造ってあります。中は薄暗く日光は遮られ、カーブ内の温度は一定に保たれるとの事で、ワインの熟成に最適ではないかと、素人の私の中でも分かるようなカーブでした。

・ここではブラインドでグラスに注がれたワインのヴィンテージをあてていきます。薄暗い中で、ワインの色調・香り・味わいでビンテージを1人1人答えていきます。研修に参加した方は、本当にワインに詳しい人(インポーター)なので、ビックビンテージなど、答えていきます。

私は全く知識もなく、薄暗い中では色も良くわからず、メルロ主体といえども、その味わいでビンテージが分かるはずもなく、通訳の言葉から連想し、「記念すべき年」との言葉で、2000年と答えました。これがドンピシャ！運と感で生きている志村、この日最大の見せ場でした。



12月10日

Bordeaux and entre deux mers ボルドー&アントル・ド・メール

『シャトー・レイノー』

ジロンド圏内に位置するこの地区 『生牡蠣には酸味のあるアントル・ドメールのワイン』と言われる地区です。この地区は砂・粘土の土壌で辛口白ワインが醸造されています。赤・ロゼも醸造されていますが、地球温暖化の影響で、カベルネ・ソーヴィニヨンのエスカという病害や、熟成糖度から、プチヴェルドが作付面積をふやしているそうです。また、葡萄栽培者の高齢化により、栽培者が減ったことにより、作付面積は増えています。手摘みから機械収穫になっている現状がありました。ここでは、2015年のヴィンテージ、ワインになったばかりのものを試飲しました。濁りもあり、えぐい感じもありましたが、葡萄の出来栄が最高だったので、熟成するとキュベができるかと喜んでおられました。



『シャトー・トゥルコー』

家族経営のシャトー 作付面積50ヘクタール 生産の1/2はアメリカへ輸出。日本では、エノテカで販売しているそうです。

ここではロゼワインを試飲することができました。華やかな香りと可憐な色でした。赤ワインはすべてタンクで醸造、白ワインはフランス製の木樽にこだわり醸造。すべてが木樽で醸造できないのは、葡萄の収穫時に人を雇い収穫しなければならないのと、木樽の値段が、600~700ユーロなので、毎年、新樽で醸造するのは、不可とのことでした。

★ロバートパーカー お墨付き



12月10日

AOC COTES DE BORDEAUX AOC コート・ド・ボルドー

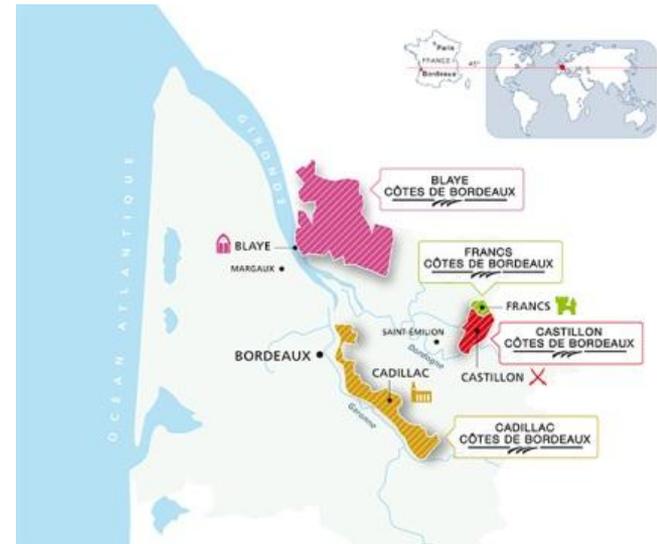
『シャトー・ラ・マルティニユ』

コート・ド・ボルドーは厳密に言うと地名ではありません。2008年に新しく生まれ変わった「オペレーション」です。コートと名のつく4つの地区が共同で、情報発信をしています。手頃で、質の良いワインが生産されている地域です。

コート・ド・ボルドーワイン委員会事務局の方のシャトー。葡萄は区画別に栽培・醸造。醸造はなんと、コンクリートの樽で熟成します。真っ黒のコンクリート樽、なんだか新鮮です。コンクリートの良さは、場所の確保・保温(一定の温度管理)・酸素の確保ができるそうです。地下にも300リットルのワインが貯蔵しています。コート・ド・ボルドーにあるシャトーワインを試飲させていただきました。

この地区は大きいシャトーというより、勝沼のような感じで、古民家的なシャトーがおおいです。なので、生産本数も キュベで4000本 20ヘクタールで年間 20万本くらいの生産量だそうです。シャトーによっては日本への輸出をしていないこともあり、インポーターの参加者は興味を持っていました。このシャトーで試飲をしながら夕食を食べました。

10日の日程はとてもハード、メモ書きもどこに何を書いたのか帰国して見直しても読めません。2008年にスタートした、期待すべき『新オペレーション』であることに間違いのないようです。



12月11日

Langon 地元の朝市

10日のタイトな研修の翌日、朝食もままならぬ朝、地元の朝市に出発しました。(ホテルの朝食に飽きてしまったのです。)

通訳ガイドの他に、地元の主婦が案内してくれるとあって、朝市の朝食を食べようと思いました。

ここは、やはり市民の憩いの場であり、地元の豊富な食材がところ狭ましと並んでいます。やっぱり 生牡蠣・ほたて・新鮮な果物や野菜は、フランス料理に欠かせないのかもしれない



バスの運転手さん 地元の主婦



カモ肉？



豊富な果物(日本と同じ)



ホタテや牡蠣



お菓子屋さん



魚屋のママ

12月11日

『シャトー・ドフィネ・ロンディロン』 ソーテルヌ地区

ボルドー市内から南西に数キロ離れた地区にあるシャトーで、爽やかな甘口の貴腐ワインを生産。祖父が守り続けた葡萄畑でワインを造っています。造り手は別名マダム・ワサビのサンドリーヌ。(この別名の理由は後程……。)

このオーナーは大の日本好き。日本からの研修生のために、本当に温かく迎えてくれました。

畑は100年もの古木がある葡萄畑、その所々に、洋ナシの木も何本か植えてあります。この洋ナシの木と葡萄の木の根っこが絡み合うことで、ほかではまねできない葡萄が育つのだとか！

ここでは『貴腐ワイン』が造られています。『貴腐ワイン』とは、十分に熟した葡萄の果皮に、ボトリティスシネリア菌が付き、水分が抜け、糖度が高まった葡萄で造られます。まばゆい黄金色、甘い口当たりのワインなので、女性人(私も含め)は飲みすぎてしまうほど、ほろ酔い状態になってしまいました。

『雑学・・・この土地のセミヨンが、何故貴腐葡萄になるのか？』

ソーテルヌの気候と土地がもたらす恵み。適度な日差しが葡萄の果実を乾燥させて、シロン川から立ち上る朝もやと霧の湿気が、菌の働きを助けて貴腐葡萄をつくとの事です。

さて、ここのオーナーの別名 マダム・ワサビ ご夫妻は、とても日本が大好きで、年に2回ほど日本にきているそうです。京都・東京……。など日本の地名も出てきます。そんなご夫妻は、日本食と貴腐ワインのマリアージュを教えてくださいました。

なんとワサビのあられが出てきます。また、このシャトーのシェフが、キャベツの甘酢漬け、いくら(●●？(忘れました)などを作ってくれました。これが本当に貴腐ワインと良く合います。マダガスカルのカカオ100%のチョコも食べました。

ここでマダム『日本のカレーには、らっきょう・福神漬けなどが合うでしょう！甘い貴腐ワインには、スパイシーな料理もとっても合うのよ』

とのコメント。最後には、日本のお抹茶を立ててお別れをしました。

ここでは、男性1人 女性1人が、好きな貴腐ワインを選び、試飲することができました。この地区のビックビンテージ 1990年のワインを私が選び、皆で試飲をしました。おいしかったです。



貴腐葡萄の標本



マダム・ワサビ



1990年貴腐ワイン



いくらとパルメザンチーズ？

12月12日 最終日

メドックに向けボルドー出発。…5大シャトーの多くが集まるボルドーを代表する地域へ……。

『シャトー・ラバット』訪問

ボルドー市内からバスで30分程、北へ向かうと、オー・メドック地区に入りました。通訳のトキさんが、バスの中で、右側がシャトーの名前をいうたびに、研修生からどよめきと歓声が上がります。やっぱり素晴らしいと感じるこの風景。忘れられません。

シャトー・マルゴーでは、皆で写真撮影。それから最後の訪問となるシャトー・ラバットに向かいました。

ここは貴族(ブルジョワ)のシャトー、流石です。チリンと鐘を鳴らすと召使が出てきます。何だか凄い世界だな～と思いつつ、赤ワインを試飲しながら昼食タイムとなりました。サラダ・塩気の強いカモ肉……。このようなお料理に赤ワインが本当によく合います。

デキャンタージュした年代物の赤ワインも試飲しました。

最後の訪問となったシャトーでは、『ワインは愉しむもの』を教えてくださいましたように思います。



12月12日 18:35 Flight AF 7637 にて帰国……………。

最後に、役員各位 社員の皆様へ…

この度はボルドー研修に参加させていただきありがとうございました。貴重な体験ができましたこと、感謝申し上げます。
この研修を機に、更なる自己啓発に努めてまいります。ありがとうございました。