

凡例

1. 見出し

- 1.1 フランスワインの300以上のアペラシオン（Appellation d'Origine Contrôlée= 原産地統制呼称）を項目として取り上げた。
- 1.2 クリュの格付け（クリュ・クラッセ）も項目に含め、そのアペラシオンの次に示した。
- 1.3 14あるワイン産地の地方別にアペラシオンをまとめ、原則としてそのなかでアルファベット順に配列した。
- 1.4 見出し欄には、アペラシオンのフランス語表記とそのカタカナ表記をあげた。
- 1.5 ひとつのアペラシオンに対して別称がある場合は、「または」として表示した。

AOC
Alsace アルザス または **Vin d'Alsace** ヴァン・ダルザス

- 1.6 テロワールを同じくするアペラシオンは、項目をまとめて表示した。

AOC
Beaujolais ボージョレ,
Beaujolais Supérieur ボージョレ・シュペリウール,
Beaujolais-Villages ボージョレ・ヴィラージュ,
Beaujolais + nom de la commune ボージョレ+村名

2. 政令発行年

- 2.1 一番最初にAOCに認定された年を表示した。

AOC
Crémant de Savoie クレマン・ド・サヴォワ

2014

- 2.2 発行年が異なる場合は、それぞれに表示した。

AOC
Crémant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ (1975),
Bourgogne Mousseux ブルゴーニュ・ムスー (1943)

- 2.3 ワインのタイプにより発行年が異なる場合は、それぞれに表示した。

AOC
Gaillac ガイヤック
白 1938, ロゼ・赤 1970

3. ボトル写真

- 3.1 原則として、項目ごとにボトルの写真を掲載した。
- 3.2 多くの銘柄から、なるべく一般的なものを、ひとつを選んだが、必ずしもそのアペラシオンの代表銘柄というわけではない。
- 3.3 「クリュ・クラッセ」などの格付けに関する項目にはボトルの写真は掲載しなかった。

4. ワインのタイプ

- 4.1 白（辛口）、白（半甘口、甘口）、ロゼ、赤、白発泡、ロゼ発泡、VDN（ヴァン・ドゥー・ナチュレル）、VDL（ヴァン・ド・リクール）の8種類をアイコンで表示した。ヴァン・ド・パイユ（わらワイン）は白甘口、ヴァン・ジョーヌ（黄ワイン）は白（辛口）で表示した。
●：白（辛口） ●：白（半甘口、甘口） ●：ロゼ ●：赤
★：白発泡 ★：ロゼ発泡 VDN：VDN VDL：VDL

5. 概説

- 5.1 文化的・歴史的な背景を知ることによって、ワインやアペラシオンについてより深い理解が得られるような解説を施した。なお、項目に関連のあるアペラシオンを、概説中で下線をつけて記述した。
- 5.2 ワイン以外の地方の特産物や観光名所も紹介した。

6. ワインの特徴

- 6.1 色・香り・味わいについて、具体的に分かりやすく解説した。
- 6.2 複数のタイプをもつアペラシオンについては、それぞれに特徴を記述した。

7. テロワール

- 7.1 ワインの個性を決める気候と土壌について、詳しく解説した。
- 7.2 土壌の用語については、付録の「用語解説」を参照。

8. ワインのデータ

- 8.1 「地方／地区名」「ブドウ品種」「合わせる料理」について表示した。
📍：地方／地区名 🍇：ブドウ品種 🍷：合わせる料理
- 8.2 生産量では、一部タイプ別の割合（%）を表示した。
- 8.3 ブドウ品種については、付録の「主な白ワイン用ブドウ品種」「主な赤ワイン用ブドウ品種」ほかを参照。
- 8.5 合わせる料理は、タイプごとに素材や具体的なメニューを示した。材料や料理名については、付録の「料理用語一覧」を参照。また、そのワインによく合うチーズについても、できる限り掲載した。チーズについては、付録の「チーズのタイプ」を参照。

1937

フランスとスイスの間に横たわるレマン湖の北のジュラ山麓に位置する。ブルゴーニュ地方のボーヌ市から100kmほど離れている。辛口の白、ロゼ、赤のほかに、貴重な名酒、ヴァン・ジョーヌ（黄ワイン）とヴァン・ド・バイユ（わらワイン）を産出している。ヴァン・ド・バイユは、収穫したブドウを10月から1月にかけてわらの上で干し、乾燥して糖分が凝縮されたブドウ果汁をゆっくりと時間をかけて樽熟成させる甘口ワイン。ブドウ栽培の歴史は古く、ブルゴーニュ地方と同じく3世紀に遡るといわれている。ジュラ地方の白ワインに欠かせないサヴァニャン種は、すでに1223年頃にこの地で栽培されていたという。AOPチーズの産地としても有名。特に、牛乳製のハードタイプのコンテ（Comté）や、モミの木の樹皮を巻いたウォッシュタイプのモンドール（Mont d'Or）の人気が高い。



ワインの特徴

- 黄金を帯びた黄色の色調。複雑で個性的な強いアロマとブーケをもつ。ドライフルーツ、ヘーゼルナッツ、ローストしたアーモンド、火打石の香り。フルーティーでバランスがよく、しっかりとした辛口ワイン。
- オレンジを帯びた淡いピンクから、鮮やかなピンクまでさまざまな色調。ブルサーール種を主体にしたワインがほとんどだが、ブドウ品種、醸造法によって酒質は異なる。一般的にシンプルな赤い果実のアロマで、軽やかな口あたりが特徴。
- ブルサーール種を主体にしたワインは、ジュラ地方のほかの赤ワインより淡いルビーの色合いとなる。非常に芳香高いアロマをもち、カシス、ホイチゴなどのフレッシュな果実の風味が特徴。すっきりした味わいで、タンニンと酸味のバランスがよい。樽熟成した場合は、爽やかななかにローストした香り、ヴァニラのニュアンスが加わり、腰が強く熟成が期待できる。
- (ヴァン・ジョーヌ) 深みのある黄金を帯びた黄色の色調。複雑で個性的な強いアロマとブーケをもつ。ドライフルーツ、ローストしたアーモンド、クルミの香り。さまざまなスパイスに、特にカレー粉のニュアンスも加わる。フルーティーでバランスがよく、しっかりとした余韻の長い辛口ワイン。
- (ヴァン・ド・バイユ) 琥珀色の色合いをもち、なめらかさがある。香りは、ドライフルーツ、蜂蜜、柑橘系フルーツの砂糖漬け、ヴァニラのニュアンス。自然な甘味をもち、リッチで芳醇、心地よい余韻をもつ。収穫年をエチケットに記載しなければならない。

テロワール

気候は、四季のある冬が厳しい亜大陸性で、ジュラ地方の南部はより日照がよい。年間降水量は1,100mm、年間日照量1,700時間。ブドウ畑は、主に南西、西、もしくは南に面して、10～40%の傾斜をもつ。標高200～400mに分布している。地層の底

土は泥灰岩に石灰岩質の小石が混じる。表土は小石の多い粘土質に覆われている。

- 🍷 Jura (ジュラ)
- 🍇 ● サヴァニャン・ブラン, シャルドネ
- ● ブルサーール・ノワール, トゥルソー, ピノ・ノワール
- (ヴァン・ド・バイユ) ブルサーール・ノワール, トゥルソー, シャルドネ, サヴァニャン・ブラン
- (ヴァン・ジョーヌ) サヴァニャン・ブラン 100%
- 🍷 ● (シャルドネ主体) 帆立貝串焼き
- (サヴァニャン主体) 真鱈の紙包み焼きズッキーニ添え, 小海老のカプチーノ
- ソーセージ, キッシュ, チーズ (IGP グリュイエール)
- (ブルサーール主体) 牛リブローズのフランベ
- (トルソー主体) 仔羊オレガノとモミの木の蜂蜜風味, スズキのソテー玉ねぎ添え
- (ヴァン・ド・バイユ) フロマージュ・ブランのタルト, クグロフ, チーズ (AOP ブルー・ド・ジェクス)
- (ヴァン・ジョーヌ) 鴨のオレンジソース, モリユ茸のクリーム煮, スズキのベニエ黄ワインとカレー風味のニンジン添え, チーズ (AOP コンテ)



18ヶ月熟成したコンテ

主な赤ワイン用ブドウ品種

①カベルネ・ソーヴィニヨン (Cabernet Sauvignon)

ポルドー地方、南西地方で多く栽培されており、主に砂利・砂礫質土壤に植えられている。果房は小粒で、深く濃い色合い、香り高く、タンニンと酸が豊かであることが特徴。カシス、スパイス、チョコレートなどの香りがある。コクがあり長期熟成型のワインとなる。ポルドー地方では、カベルネ・フラン、メルロなどとアサンブラージュされる。



②カベルネ・フラン (Cabernet Franc)

ポルドー地方やロワール地方を中心に栽培されている。カベルネ・ソーヴィニヨンと比べると、熟期はやや早く、果房は大きい。色調が薄めでタンニンが多くないため、早く熟成する。若いワインではスミレ、ホイチゴ、カシスの香りがあり、繊細でエレガントなワインを生み出す。ポルドー地方では、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロなどとアサンブラージュされる。



③ガメ (Gamay)

ボージョレー地方で多く栽培される品種。花崗岩や砂質の土壤に適している。サクランボやイチゴを思わせる華やかな香りがある。果実味豊かで、酸味が生き生きとしており、軽やかで爽やかなワインとなる。より上質なものは甘草のようなスパイスの香りをもつ。ロワール地方のトゥーレーヌ地区でも栽培されている。



④ブルナッシュ (Grenache)

ローヌ地方南部とプロヴァンス地方、ラングドック地方、ルシヨン地方で栽培されている。果粒は小さく、暑さと乾燥に強い品種。色調が薄く、酸味が低めの平凡な赤ワインになりやすいため、他のワインとアサンブラージュされることが多い。ロゼワイン、天然甘口ワインにとって不可欠な品種でもある。ローヌ地方では、アルコール分が高く長期熟成型のワインとなる。

