



ブルゴーニュのワイン  
Les Vins de Bourgogne

## ブルゴーニュ / Bourgogne ワインの世界へようこそ

ブルゴーニュワインは、栓を抜いた瞬間から楽しむことのできるワイン。そして、ワインはその歴史を語る...



# ブルゴーニュ / Bourgogneワインを知るために

1. **ブルゴーニュ\*のぶどう畑: 2 000年にわたる「テロワール / terroir」の形成**
  - 古代にまでさかのぼる歴史
  - 今日のブルゴーニュ: 比類なき立地条件
  - ブルゴーニュの「テロワール / terroir」: はかり知れない豊かさ
2. **ブルゴーニュワイン、唯一無二の普遍的なワイン**
  - 赤・白・ロゼが揃った多彩な品揃え
  - 4階層のAOC
  - 卓越した官能的特徴
  - 料理とワインの相性のためのアロマの系統
  - あらゆる機会を演出するために
  - ブルゴーニュワインの消費者
  - 世界各国に輸出されるブルゴーニュワイン

\*注: 「ブルゴーニュ」はBourgogneのことです。



1 ブルゴーニュのぶどう畑：  
2000年にわたる<<テロワール／terroir>>の形成

*Le vignoble de Bourgogne*  
2 000 ans de construction de terroir



BOURGOGNES



# ブルゴーニュ / Bourgogne : 伝統とノウハウを培ってきたとても古いぶどう畑

2000年前から、ブルゴーニュはぶどう樹とワインに対する知識と、独自のノウハウを発展させてきた。



**1-2世紀**  
ガロ・ロマンの影響下で、ぶどう畑が誕生



**11世紀**  
クリュニー派とシトー派の修道士たちが、ぶどう畑の仕事を標準化する

**1936**  
最初のAOCの誕生



**312年**  
ブルゴーニュでのぶどう畑の存在を実証する最初の文献

**15世紀**  
歴代のブルゴーニュ公が、ブルゴーニュワインをフランスや欧州に広める



**2010**  
ドメーヌ 3 800 軒  
ネゴシアン 250軒  
協同組合 23 軒



**1** **ブルゴーニュのぶどう畑**  
2000年にわたる「テロワール / terroir」の形成

## 今日のブルゴーニュ / Bourgogne: 比類なき立地条件

- ブルゴーニュは、南の地中海性、北の大陸性、西の海洋性気候の影響を受ける場所に位置する。
- このぶどう畑の地理的な立地条件が、ブルゴーニュワインに、**類稀なアイデンティティ**を与え、この土地に適した**ピノ・ノワール / Pinot noir** と **シャルドネ / Chardonnay** が栽培されるようになった。



1 ブルゴーニュのぶどう畑  
2000年にわたる「テロワール / terroir」の形成

# 今日のブルゴーニュ / Bourgogne: 比類なき立地条件

- 北から南まで約 **230 km**
- ぶどう畑は**27966 ha** でフランスのAOCのぶどう畑の**3%**
- ブルゴーニュワインの**5**つの大きな生産地区
  - シャブリ / Chablis & グラン・オーセロワ / Grand Auxerrois
  - コート・ド・ニュイ / Côte de Nuits & オート・コート・ド・ニュイ / Hautes Côtes de Nuits
  - コート・ド・ボーヌ / Côte de Beaune & オート・コート・ド・ボーヌ / Hautes Côtes de Beaune
  - コート・シャロネーズ / Côte Chalonnaise & クーシヨワ / Couchois
  - マコネ / Mâconnais

1



2

3

4

5

1 ブルゴーニュのぶどう畑  
2000年にわたる「テロワール / terroir」の形成

ブルゴーニュ / Bourgogne の「テロワール / terroir」: はかり知れない豊かさ

ブルゴーニュの「テロワール / terroir」は、以下の要素の  
巧妙な錬金術である:

- ぶどう品種
- あらゆる自然の要素
  - 気象学
  - 土壌と下層土
  - 畑の日当たりと向き
- 生産者のノウハウ



1 ブルゴーニュのぶどう畑  
2000年にわたる「テロワール / terroir」の形成

## ブルゴーニュ / Bourgogne : 高貴な品種の自然発祥の地



アリゴテ / Aligoté

6%

シャルドネ / Chardonnay

46%

その他

4.5%

ピノ・ノワール / Pinot Noir

36%

ガメイ / Gamay

7.5%



植栽品種の内訳  
2010 年データ

- ブルゴーニュのぶどう畑は、**ピノ・ノワール / Pinot Noir** と**シャルドネ / Chardonnay** のワインの絶対的な基準であり、これらのぶどうは、この土地で典型的な、特徴的な表情を現す。
- ブルゴーニュのワインの多くは、**単一品種から造られ**、このため、そのキャラクターをピュアに表現する。

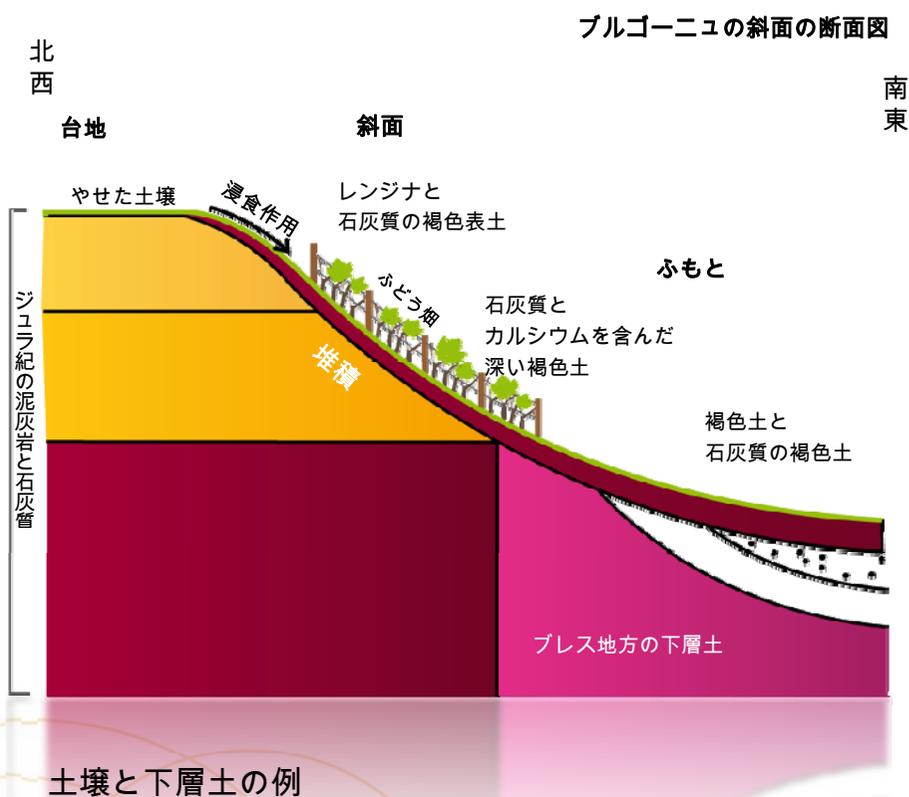
1 ブルゴーニュのぶどう畑  
2000年にわたる「テロワール / terroir」の形成

## 自然の要素: ぶどう栽培に適した気候



- ブルゴーニュは比類なき地理的条件のもとに位置し、**半大陸性気候** である。  
季節により、海の影響（春と秋）、大陸の影響（冬）、南の影響（夏）の恩恵に浴する。
- 夏に日照に恵まれ、気温が上がるため、ぶどうは理想的に熟すことができ、アロマが凝縮される:
  - 7月と8月の平均気温は **25°C**
  - 年間平均降水量は **700 mm** で、年間160日雨が降り、主に5月と6月に降る。
  - 年間の日照時間は **2 000 時間**で、そのうちの四分之三が4月から9月に集中。

# 自然の要素: 代わりのない、真似のできない土壌と下層土



- ブルゴーニュの下層土は、1億5千万年~1億8千万年前に形成された。
- 主に、ジュラ紀の海に由来する泥灰岩と石灰質である。
- ブルゴーニュのアペラシオンの特徴である繊細さ、豊かさそしてミネラル感をぶどうの根が汲み取るのは、この石灰質からである。

1 ブルゴーニュのぶどう畑  
2000年にわたる「テロワール / terroir」の形成

## 自然の要素: 品質に好条件の日当たりと向き

- 区画の向きや、標高200~500メートルの丘陵に植えられたぶどう樹の日当たりにより：
  - 凍結に対する優れた耐性。
  - 西風から自然に守られる。
  - たとえ日照量が少なくても、日照を最大限に享受する。
  - 自然の排水により過度の湿度を避ける。



- « クリマ / climats » は範囲を限定された区画であり、特別で、歴然と判別できる自然条件の恩恵を受けている。ブルゴーニュのぶどう畑に固有のものである。
- « クリマ / climats » はそれぞれの自然の特徴により、ブルゴーニュの各アペラシオンに、**唯一無二の顕著な官能的特徴**を与える。
- プルミエ・クリュに格付けされた600以上の« クリマ / climats » がブルゴーニュのぶどう畑を構成する。



## « クロ / clos » : ブルゴーニュ / Bourgogne の« クリマ / climats »の例証

- ブルゴーニュでは、「クロ / clos」は、石垣で囲まれた« クリマ / climat »を指す。
- 人が範囲を限定したもので、生産者のノウハウとブルゴーニュのぶどう畑の素晴らしさを体現する。
- 世界的にも知られ、「クロ / clos」はブルゴーニュのぶどう畑の景観を形づくっている。



1 ブルゴーニュのぶどう畑  
2000年にわたる« テロワール / terroir »の形成

## ブルゴーニュ / Bourgogne のぶどう栽培 : 比類なきワインを生み出す特別なノウハウ

- ブルゴーニュのぶどう栽培は「**伝統的**」でありながら、さらなる品質向上を追い求め、絶えず**変化**している：
  - ぶどう樹、土地、「テロワール / terroir」を尊重し、土地とぶどう品種、人間の間の素晴らしいバランスを維持する。
  - 醸造は、人がなるべく介入しない方法で行う。
  - 模範となるぶどうの栽培とワインの熟成技術。
  - 既存の**ノウハウ**を尊重しながら、**品質**を絶えず追及する。



## まとめ: ブルゴーニュ / Bourgogne 2000年にわたる « テロワール / terroir » の形成

- ブルゴーニュにおける « テロワール / terroir »とは、ぶどう品種、あらゆる自然の要素と、人間の仕事という要素の、独特で、本質的な相互作用を決定づけるものである。これが我々のAOCのベースとなっている。
- « クリマ / climats » はブルゴーニュの« テロワール / terroir » の究極の表現である。
- ブルゴーニュはこのように、数百もの« クリマ / climats »で構成され、それぞれの区画の個性を反映し、世界でも類を見ない複雑に入り組んだモザイクを構成している。



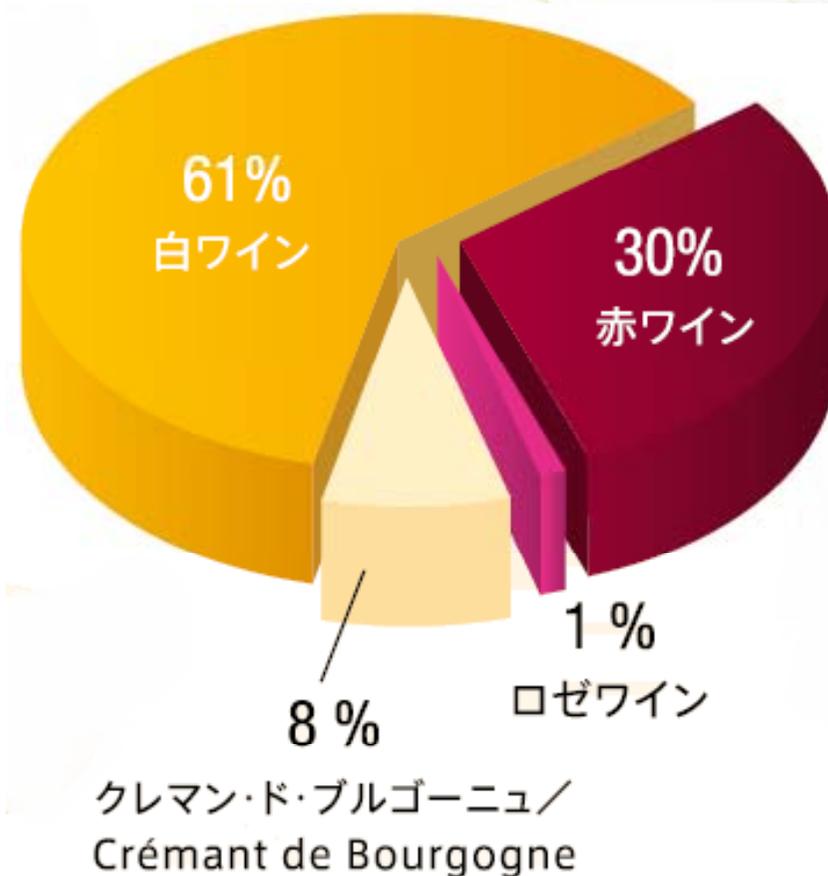
**2** ブルゴーニュのワイン  
唯一無二の普遍的なワイン  
*Les vins de Bourgogne*  
Des vins uniques et universels

  
BOURGOGNES



## ブルゴーニュ / Bourgogne ワイン : 赤・白・ロゼが揃った包括的な品揃え

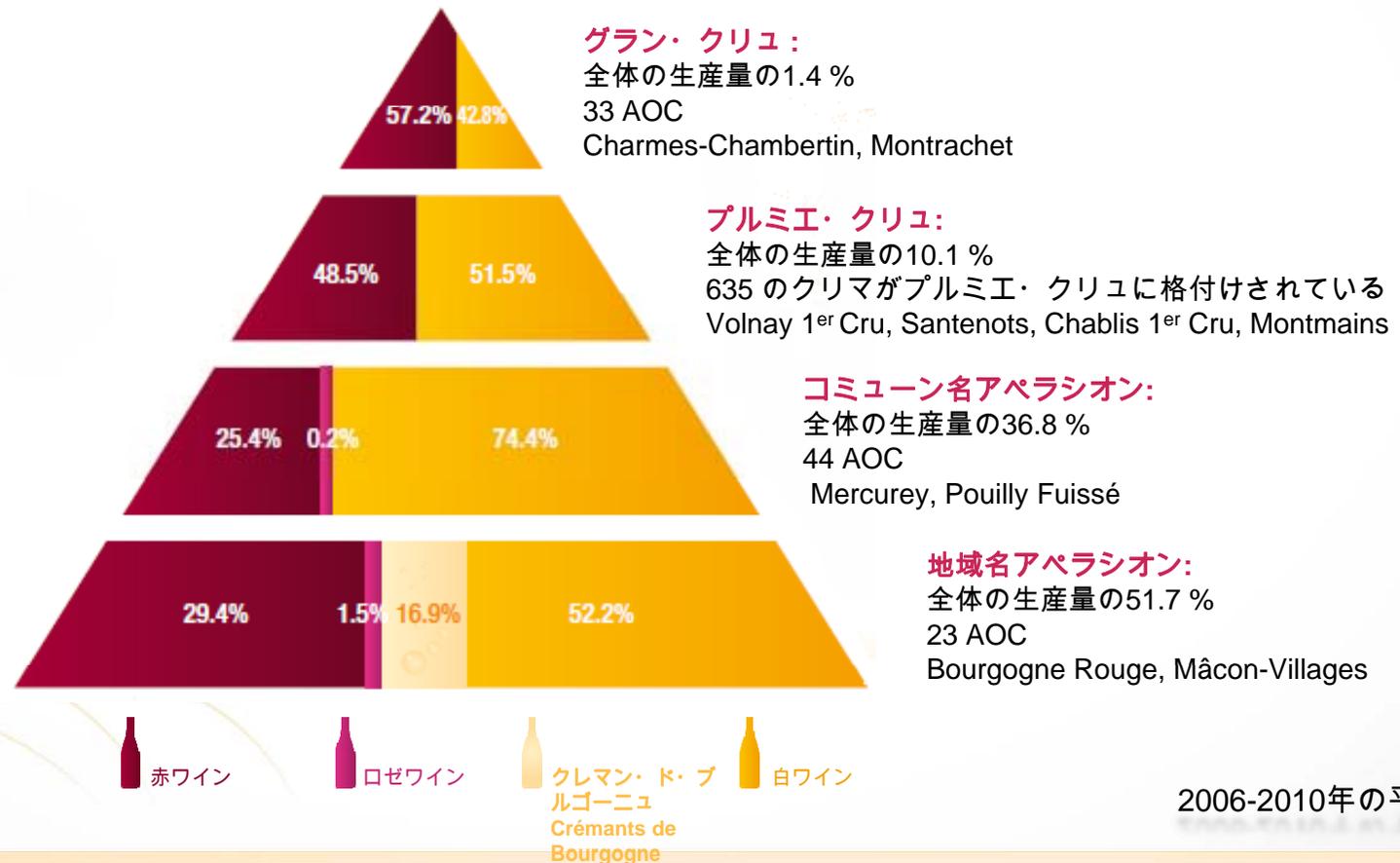
- ブルゴーニュには、赤、白、ロゼワインがある。
- ブルゴーニュでは、赤ワインより、白ワインの方が生産量が多い。
- スパークリングワインである、クレマン・ド・ブルゴーニュ / Crémant de Bourgogne が、品揃えを包括的なものとする。



2006-2010年の平均データ

# アペラシオンが、ブルゴーニュ / Bourgogne ワインの多彩な特徴を現す

- ブルゴーニュのワインはすべて、**AOC (原産地統制名称) ワイン**であり、その数は現在、**100 にのぼる。**



**2** ブルゴーニュのワイン  
唯一無二の普遍的なワイン

# 多様性は、ブルゴーニュ / Bourgogne ワインの切り札

- ブルゴーニュのワインには、**長期熟成型のワイン**と、**若いうちに楽しむワイン**の両方がある。
- ブルゴーニュのワインは単一のぶどう品種から造られるので、**ヴィンテージの概念が**とても重要である。それぞれのヴィンテージにそれぞれの個性がある。



## ブルゴーニュ / Bourgogne ワインをよりよく知るために試飲する

- ブルゴーニュワインは赤であれ、白であれ、**その傑出した繊細さとエレガントな表情により、試飲すればすぐにブルゴーニュワインとわかる。**ブルゴーニュは、**洗練されたワインである。**
- **豊かなアロマは、記憶と最も密接な部分に直接訴えかけてくるので、ワインに興味のない消費者でも関心を持たずにはられない。**
- **際立ったバランス、爽やかさ、そして驚くほどしっかりとした味わいのブルゴーニュワインを、供に分かち合いたい喜びのワインとしている。**



# ブルゴーニュ / Bourgogneの白ワインのアロマ

- ブルゴーニュの白ワインの外観は、きわめて薄い金色から琥珀色がかった黄色まで、黄色や金色のさまざまなニュアンスを見せる。
- 味わいは、素晴らしく多彩な表情を見せる：
  - 若いワインは、植物やフレッシュな果実。
  - 気品がありエレガントなワインには、花。
  - ミネラル。
  - 少し熟成したワインには、ドライフルーツや森の下生え、あるいはスパイス。
- クレマン・ド・ブルゴーニュ / Crémant de Bourgogneはその外観を見ながら試飲する。泡立ちの一貫性や持続性、その繊細さを見る。



# ブルゴーニュ / Bourgogneの赤ワインのアロマ

- 赤ワインは、ガーネット色からマホガニー色まで、ルビーやレンガ色がかった赤色など、無限のニュアンスを見せる。
- 試飲をすると：
  - 最初の数年は、ピノ・ノワールに特徴的なフレッシュな果実。
  - とても繊細な、花。
  - とても若いワインは、植物的。
  - スパイスのニュアンスは、一般的に樽熟成によりもたらされる。
  - さらに、動物的なニュアンスや森の下生え、さらには食品のような味わいも（コーヒー、甘草など）。



## 料理とワインのマリアージュのための官能的分類

- 料理とワインの相性を考え、アドバイスする際の指標となる、白ワインの4つの大きな分類

生き生きとして、  
果実味豊かな白



強烈で、花のような  
白



丸みがあり、力強い白



フレッシュで果実味豊かなク  
レマン・ド・ブルゴーニュ /  
Crémant de Bourgogne



ブルゴーニュワインの豊かさは、アントレからデザートまで、どんなスタイルの料理であろうと、あらゆる料理をさらに美味しくさせることができる。

2 ブルゴーニュのワイン  
唯一無二の普遍的なワイン

## 料理とワインのマリアージュのための官能的分類

- 料理とワインの相性を考え、アドバイスする際の指標となる、赤ワインの4つの大きな分類

若く、果実味豊かな赤とロゼ



タンニンがしっかりとしていて、ボディのある赤

肉付きが良く、丸みのある赤



力強く、気品のある赤

ブルゴーニュワインの豊かさは、アントレからデザートまで、どんなスタイルの料理であろうと、あらゆる料理をさらに美味しくさせることができる。

2 ブルゴーニュのワイン  
唯一無二の普遍的なワイン

## ブルゴーニュ / Burgognes : あらゆる機会を演出する極上のワイン

- 多彩なブルゴーニュワインは、友人同士のなごやかな時間など、さまざまな機会に楽しむことができる。
- それぞれのシチュエーションに合うブルゴーニュワインがある。

友人の不意の訪問

結婚式

記念日の夕食

ビジネスディナー

友人へのプレゼント

家でのおもてなし



2 ブルゴーニュのワイン  
唯一無二の普遍的なワイン

## それぞれの人のためのブルゴーニュ / Bourgogneのワイン



### 初心者のワイン好きの方

- ブルゴーニュの地域名アペラシオンやコミューン名アペラシオンが、品質の保証となる。



### お祝いの時に

- ワイン通でなくても、お祝いには、コミューン名アペラシオンや、プルミエ・クリュがもたらす高品質のアロマ豊かなワインを味わいたい。



### ワイン通の方

- プルミエ・クリュやグラン・クリュが、味わいの発見をもたらし、知識を深めさせる。

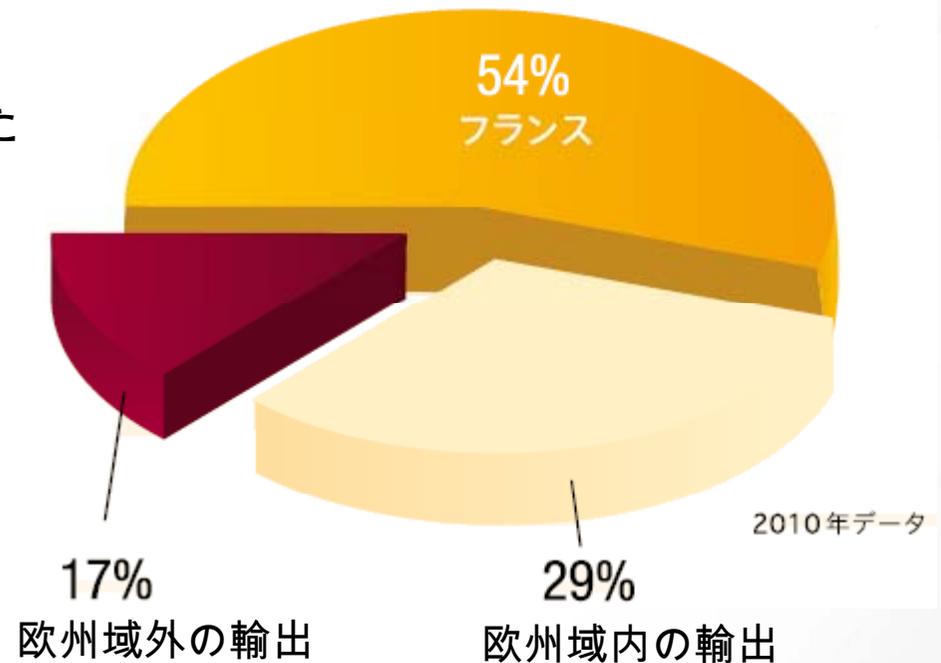


### ステータスを求める方

- その社会的なステータスを示すために、最も高級なプルミエ・クリュやグラン・クリュを活用する。

ブルゴーニュ / Bourgogneのワインは、世界の至るところに輸出され、評価されている

- **ブルゴーニュワインは、その普遍性により、味覚や消費習慣にかかわらず、あらゆる市場で受け入れられている。**
- 毎年、約**2億本**が生産される。これは、世界のワイン生産の**0.5%**にあたる。
- **ブルゴーニュワインの2本に1本は、輸出されている。**
- **ブルゴーニュワインは、世界でのワインの取引金額の5%**を占める。
- 2008年の輸出上位3市場（金額ベース）は、イギリス、アメリカ、日本であった。



1. 比類なき官能的品質を持つワインで、これは**2 000年**にわたる**「テロワール / terroir」**の形成がもたらす結果である。
2. あらゆる消費者の多様な要望に応えることができる**包括的な品揃え**
  - 赤・白・ロゼと、クレマン・ド・ブルゴーニュ / **Crémant de Bourgogne**
  - 地域名アペラシオンからグラン・クリュまで**100のアペラシオン**が**アロマと味覚**の素晴らしい多彩さを現す。
  - **料理との相性も豊かなので**、それぞれの料理に合わせ、そして**あらゆる機会**に、ブルゴーニュワインを楽しむことができる。

## ブルゴーニュ / Bourgogneのワインについてさらに知るために...

- インターネット
  - ブルゴーニュワインのサイト [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)
  - オンラインショップで、販促グッズや資料を入手することができる
- 知識を深めるための教育
  - 各市場で: [export@bivb.com](mailto:export@bivb.com)
  - フランスとブルゴーニュで: [www.ecoledesvins-bourgogne.com](http://www.ecoledesvins-bourgogne.com)
  - インターネットで: e-ラーニング « ブルゴーニュワインの発見 »。  
2010年上半期に登場
- お問い合わせ
  - ブルゴーニュワイン委員会 (BIVB)
  - BP 150
  - 12, boulevard Bretonnière
  - 21204 BEAUNE cedex
  - Tel : +33 3 80 25 04 80
  - Email: [bivb@bivb.com](mailto:bivb@bivb.com)