



フランス・ワインのはなし

神戸大学 経済経営研究所
教授 青山 利勝

フランス・ワインの4大生産地として、ボルドー、ブルゴーニュ、ボジョレー、コート・デュ・ローヌ地方が挙げられる。ボルドーのワイン瓶は怒り肩であり、その他のワイン瓶は撫で肩である。ボルドーはシャトー・ラフィット・ロチルドやシャトー・ムトン・ロチルドなど金融業で有名なロスチャイルド家が伝統的に所有している高級ワインがあることでも有名である。ワイン畑はボルドーはシャトー(城)を中心として銘柄が定められており、その他はヴィラージュ(村)を中心として銘柄が定められている。また、ワインの質を決める3大要素としては、土壌、日当たり、葡萄種が挙げられている。土壌については水はけの良い急斜面の土壌が良いとされている。急斜面に毎年葡萄の木を植え付けていくのは人力に頼るほかになく、その意味では高級ワインほど大量生産はむずかしく値段が高くなることになる。日当たりについては太陽の光を浴びるほど良いのだが、朝日の当たる斜面からとれるワインはシャープで、夕日の当たる斜面からとれるワインはマイルドになるといわれている。葡萄種についてはカベルネ、メルロー、シラー、ギャメ種などを原種としてこれらを交配してこれらから百種類以上が葡萄種として使われている。この中で最も上質なものがカベルネ種で主にブルゴーニュのワインに使われているが、病気や害虫に弱いデリケートな種類である。これに対してガメ種は病気や害虫に強く多くの葡萄を实らせるが、これで作られるワインの質は劣るといわれている。ボジョレーやコート・デュ・ローヌのワインはこれらの原種を交配して作られてきている。

ワインを生産する土地柄としては純血主義を基本として、同じ葡萄種、同じ土壌、同じ日当たりの斜面から採れる葡萄から生産されるワインほど上質であるとされている。しかし、この考え方に対していろいろな種類、味のワインをブレンドして好みのワインを作り出そうとする正反対の混血主義の考え方もあり、実はこのやり方を実践し始めたのは日本である。ワインは葡萄を収穫後に搾った汁をオーク材で作った木の樽に入れて熟成させるが、その際もっとも大事なものは温度管理である。従って一年を通じて温度変化のない地下に樽が保管されるのが通例である。熟成期間は葡萄の種類によって異なるが、中にはシャトー・ラグランジュのように20年近く熟成期間をかけるものもある。一般的には高級ワインの熟成期間は5年から長くて10年程度であろうか。フランスのワインは生産過程(葡萄の接ぎ木、葡萄の刈り入れ、樽詰め、温度管理など)をすべて人力でやるのが高級なワインを生産する上で大切であると考えられている。これに対して、カリフォルニア・ワインやオーストラリア・ワインの生産過程には一部機械生産が導入されており、特に金属製の大型缶に入れられた醸成中のワインの温度管理はコンピューターによって行われている。この生産過程の違いがワインの値段にも微妙に影響を与えており、フランス・ワイン

は価格の面で他の国のワインに押され気味である。

ところで地理的にリオンは、ワインの4大生産地のうち3つ、つまり北はブルゴーニュ、ボジョレー、南はコート・デュ・ローヌに隣接していることから、フランス・ワインの中心地であるといっても過言ではない。

また、リオンはヨーロッパの十字路（カルフル）と呼ばれることがある。地理的にヨーロッパ（旧EU諸国）の中心に位置しているからである。これをワインについて当てはめるとアルザス地方、ブルゴーニュ地方、ローヌ・アルプス地方、プロヴァンス地方とフランスを縦に連なるワイン生産地帯が広がっている。したがって、前述したようにリオンは地理的には南北に連なるワイン生産地帯の中心に位置している。フランスにはその他にボルドー地方のワインやシャンパーニュ地方の発泡性ワインであるシャンペンが有名ではあるが。

従って、リオン市内では非常に豊富なワインが割合安価に入手可能である。また、ワインは輸送すると味が落ちると云われるが、気のせいと同じ銘柄のワインでもリオンで賞味するとよりおいしく感じる。ブルゴーニュ地方は北のディジョンから南のマコンまでの地域を指すが、特にディジョンからボヌヌまでは黄金の丘（コート・ドール）と呼ばれる葡萄畑が広がっている。8月に刈り入れた後の葡萄の葉がやがて秋に黄色になり、これらが夕日に映えて黄金色に輝くことからこの名前がつけられた。大きくコート・ド・ニュイとコート・ド・ボヌヌの地域に分けられる。コート・ド・ニュイではロマネ・コンティ、ジュヴレ・シャンベルタン、シャンボール・ミュジニー、ニュイ・サン・ジョルジュなどといった赤の高級銘酒が目白押しである。コート・ド・ボヌヌではシャサーニュ・モンラッシェ、ムルソー、コルトンといった白の銘酒やポマール、ボヌヌ、ヴォルネといった赤の銘酒が有名である。ボヌヌでは毎年10月に利き酒祭りが行われる。フランス全土からプロのワイン・セラーが集まり、何十種類ものワインを試飲し、その出来具合を占うのである。占うというのはワインは歳月を経るに従って味が変化していくため、ワインが最高の味となる時期を見定めて大量に仕入れるのである。一種の賭のような要素もあるので、利き酒祭りは興奮と緊張に包まれた伝統行事となっている。

南に下るとロワール河流域にマコン地方とボジョレー地方が広がっている。マコンにはプイー・フェイッセ、プイー・フェュメ、マコン・ブランなどの比較的安価な白ワインが生産されている。ボジョレーはボジョレー・ヌヴォーが有名である。11月の第3木曜日がボジョレー・ヌヴォーの解禁日でその年に採れたヌボーが世界中に輸出される。ボジョレーには他にもフルリー、ブルーイ、モルゴン、ムーランナ・ヴァン、サン・タムールといった比較的安価な赤ワインが生産されている。

リオンの南にはローヌ河沿いにコート・デュ・ローヌのワイン地帯が縦に広がっている。ブルゴーニュのワインが高級ワインであるとのイメージがあり、コート・デュ・ローヌのものはあまり馴染みがなかったが、リオンに住んでみるとコート・デュ・ローヌのワインの奥の深さや味わいは驚くばかりである。リオン市内のレストランではとつとするような香りやバランスの良い渋みのある赤ワインに出会うことがあるが、そのほとんどがコート・ド・ローヌである。切れの良いまろやかな辛口の白ワインに出会うときもコート・デュ・ローヌだと容易に見当がつくのである。また、リオンの人々も地理的にはボジョレーの方

が近いにもかかわらず、コート・デュ・ローヌのワインに特別の親近感と愛着をもっているようである。

コート・デュ・ローヌのワイン地帯はローヌ河に沿って北部と南部地域に大別される。北部地域はフランス東部のジュラ山脈から流れ下ってきたローヌ河が急峻な地形を形成しており、葡萄畑は段々畑でこの急な丘の斜面に張り付くように作られている。花崗岩の成分からなる土壌は水捌けがよく葡萄の生育に適していることから、個性のあるワインが生産されている。リヨンの南30キロ余りのところにあるヴィエンヌから200キロ先のヴァランスまでが北部地域である。ヴィエンヌではコート・ド・ロティという赤ワインの銘酒が生産され、南に下るに従ってコンドリュウ（白）、シャトー・グリエ（白）、サン・ジョセフ（赤）、クローズ・エルミタージュ（赤）、エルミタージュ（赤）、コルナス（赤）、サン・ペレー（赤）などのワインが生産されている。このワインは白は切れのあるさわやかな辛口、赤は重厚で南のワインの濃厚さと北の切れのある辛口の特徴を併せもっている。かの伝説的なレストランであるラ・ピラミッドのオーナー・シェフであったフェルナン・ポアンは、レストラン近くで生産されるコート・ド・ロティ、コンドリュウ、シャトー・グリエをこよなく愛していた。太陽の光をたっぷり浴びたコンドリュウの白ワインは杏の香りがし、熟成させるワインではないので、地元に行き行って賞味すると殊のほかおいしい。

コート・デュ・ローヌの南部地域の葡萄畑は北部と比べてその様相は一変する。南部の葡萄畑は平坦で緩やかな丘陵地帯に広がっている。したがって、葡萄畑はローヌ河沿いというよりも河川一帯に広範囲に広がっている。地理的にはヴァランスから、オランジュ、アヴィニオンまでの地域であるが、オランジュから気候風土は地中海性気候の影響を強く受けるようになる。確かに冬に雪が降ってもオランジュを過ぎると地形的な変化をそれほど感じないにもかかわらず一気に雪が消えてしまう。乾燥した強い日差しの中で育つ葡萄で作られるワインは濃厚でプロヴァンス地方の香草を思わせる香りが感じられる。南部地域で最も有名な赤ワインはシャトーヌフ・デュ・パプである。リラック、ヴァケラス、ジゴンドスといった赤ワインも知られている。また、高級ロゼ・ワインとして知られているタヴェルもこの地域にある。一年中燦燦と照りつける太陽の恵みを受けたこの地域のワインは、総じて濃厚な味わいを持っており、脂肪分の多い肉料理と絶妙なハーモニーを醸し出すには最適である。

このようにリヨンは北のブルゴーニュから南のコート・デュ・ローヌまでのワインの一大産地の中心に位置しており、前述したレストランや料理人、食材の豊富さとあいまってワインの消費でも群を抜いている。リヨンでは裕福で保守的な人々もサラリーマンも労働者もそれぞれの懐具合に応じてレストランで食事を楽しんでいるが、結局皆同じ食材でコート・デュ・ローヌを賞味していることに変わりがない。リヨンは住人も訪問者も食事やワインに尽きせぬ興味を持たざるをえないグルメの街なのである。

今回はリヨンの食材と料理について述べてみたい。