



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/Bourgogne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/Bourgogne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/Bourgogne: 比類なき立地条件
 - ブルゴーニュ/Bourgogneの テロワール／*terroir* : はかり知れない豊かさ
2. **ブルゴーニュ/Bourgogne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/Bourgogneワインの消費者
 - 世界各国に輸出されるブルゴーニュ/Bourgogneワイン



1 ブルゴーニュ/Bourgogne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



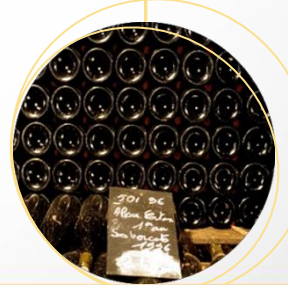
312年
ブルゴーニュ
/Bourgogneでのぶ
どう畑の存在を実証
する最初の文献

15世紀
歴代のブルゴーニュ
/Bourgogne公が、ブル
ゴーニュ/Bourgogneワ
インをフランスや欧州に
広める



2013
ドメーヌ 3 949 軒
ネゴシアン 300軒
協同組合 19 軒*

*2013年データ



1 ブルゴーニュ/Bourgogne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

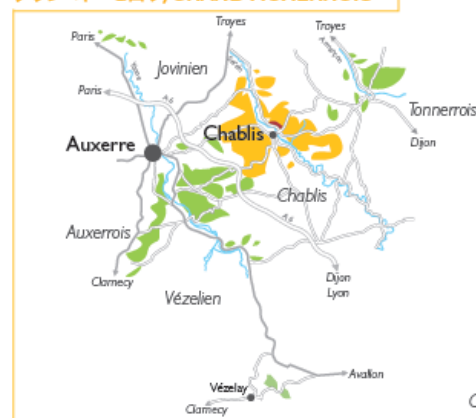
- ブルゴーニュ/Bourgogneは、南の地中海性、北の大陸性、西の海洋性気候の影響を受ける場所に位置する。
- このぶどう畑の地理的な立地条件が、ブルゴーニュ/Bourgogneワインに、**類稀なアイデンティティ**を与え、この土地に適した**ピノ・ノワール/Pinot Noir**と**シャルドネ/Chardonnay**が栽培されるようになった。



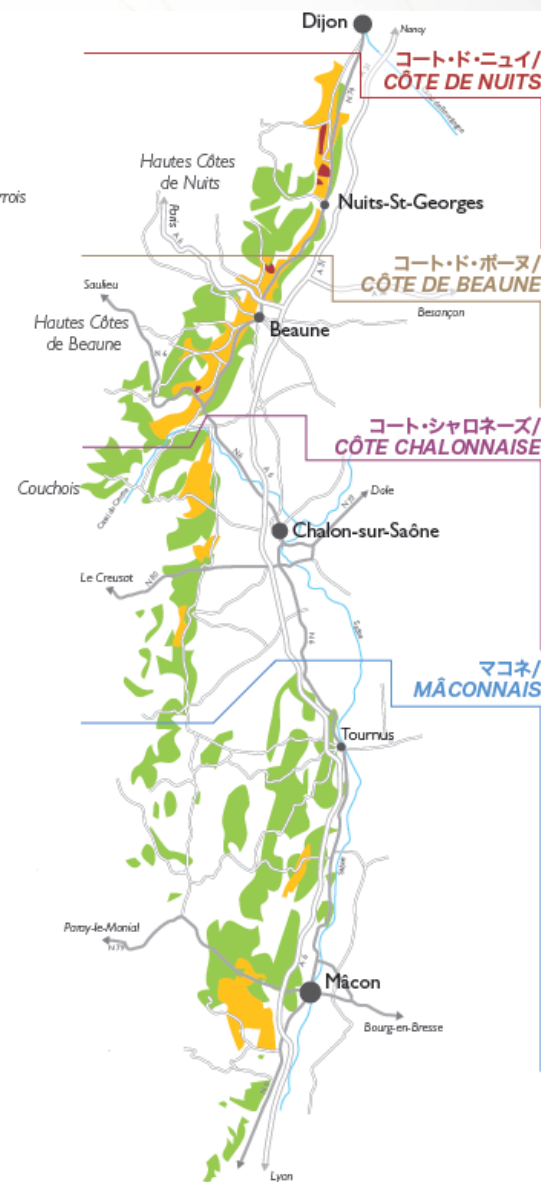
今日のブルゴーニュ/Bourgogne: 比類なき立地条件

- 北から南まで約 **230 km**
- ぶどう畑は**28 715 ha** でフランスのAOCのぶどう畑の**3 %***
*2013年データ
- ブルゴーニュ/Bourgogne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・ヌイ/Côte de Nuits & オート・コート・ド・ヌイ/Hautes Côtes de Nuits
 - コート・ド・ボーン/Côte de Beaune & オート・コート・ド・ボーン/Hautes Côtes de Beaune
 - コート・シャロネーズ/Côte Chalonnaise & クーショワ/Couchois
 - マコネ/Mâconnais

シャブリ/CHABLIS & グラン・オーセロワ/GRAND AUXERROIS



シャティヨネ/CHÂTILLONNAIS



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

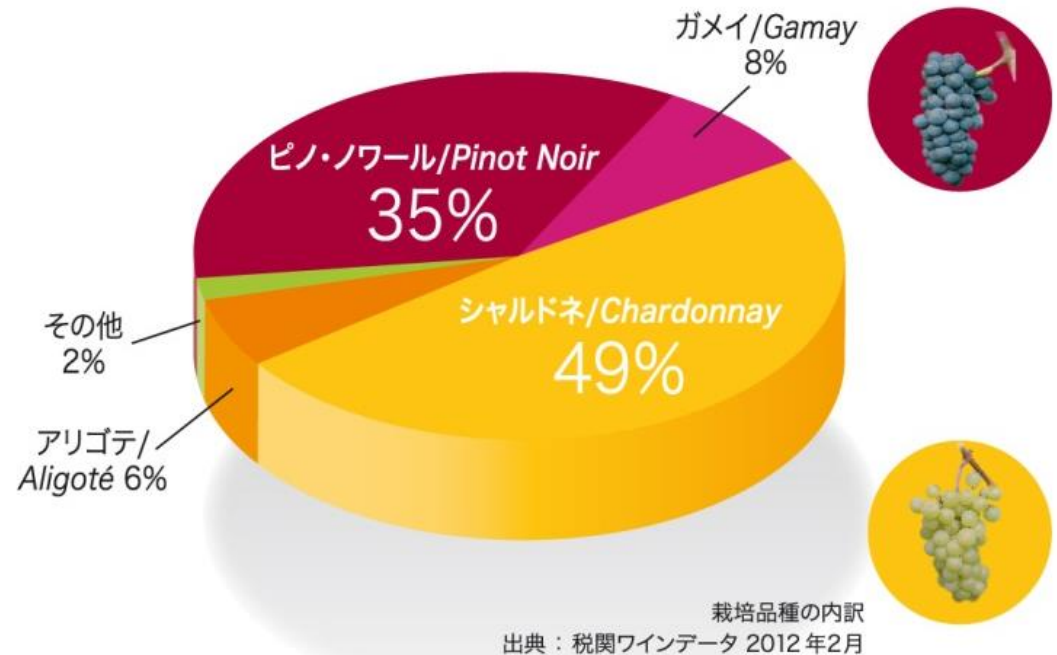
ブルゴーニュ/Bourgogneの「テロワール/terroir」: はかり知れない豊かさ

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



ブルゴーニュ/Bourgogne : 高貴な品種の自然発祥の地



- 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/Bourgogneのぶどう畑
2000年にわたるテロワール/terroirの形成

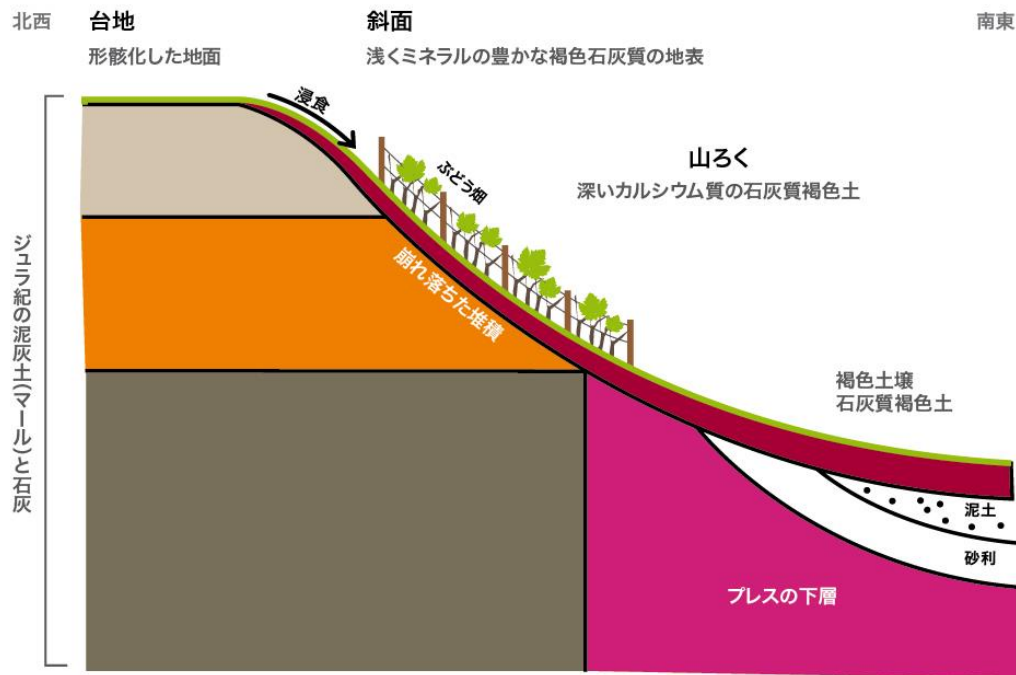
自然の要素: ぶどう栽培に適した気候



- 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

土壌と下層土の例: コート・ド・ボージュ / Côte de Beaune



- ブルゴーニュ/Bourgogne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/Bourgogne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。

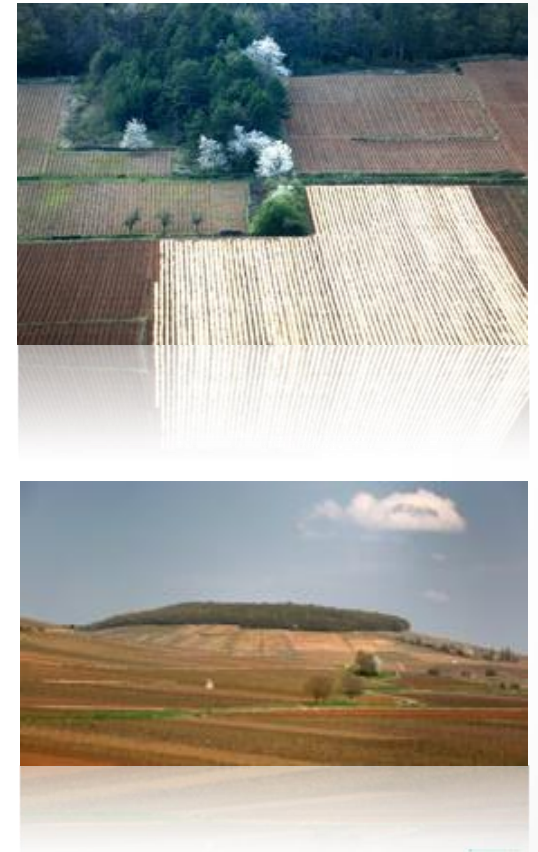
1 ブルゴーニュ/Bourgogneのぶどう畑
2000年にわたるテロワール/terroirの形成

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/Bourgogne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/*appellations Village 1^{ers} Crus* に格付けされた600以上のクリマ／*Climats* がブルゴーニュ/Bourgogneのぶどう畑を構成する。



- ブルゴーニュ/Bourgogne 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/Bourgogne 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/Bourgogneのぶどう畑の景観を形づくっている。**



- ブルゴーニュ/Bourgogne 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。



- ブルゴーニュ/Bourgogne 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/Bourgogne の テロワール/terroir の究極の表現である。**
- ブルゴーニュ/Bourgogne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/Bourgogne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

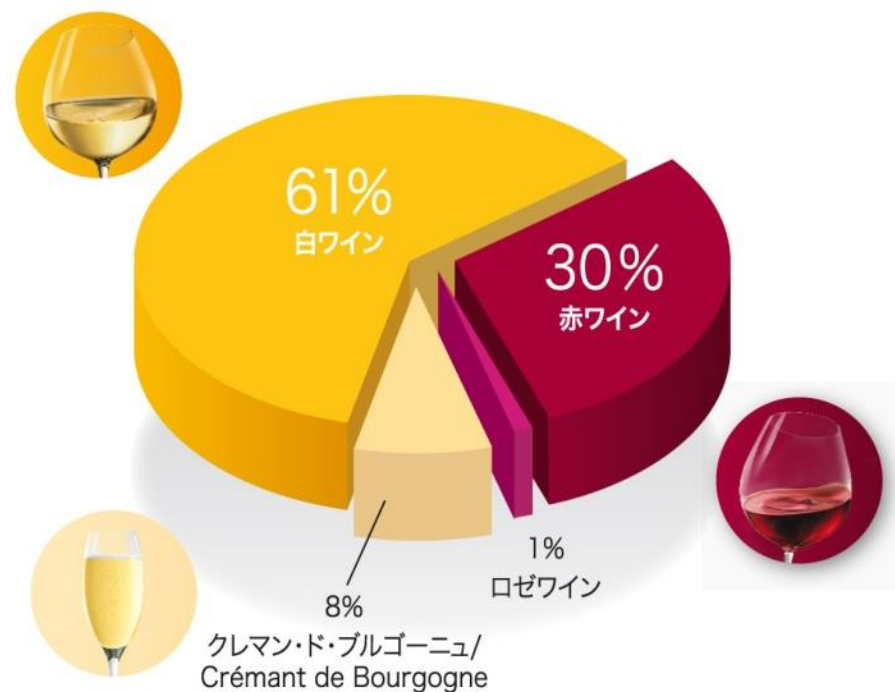


BOURGOGNES



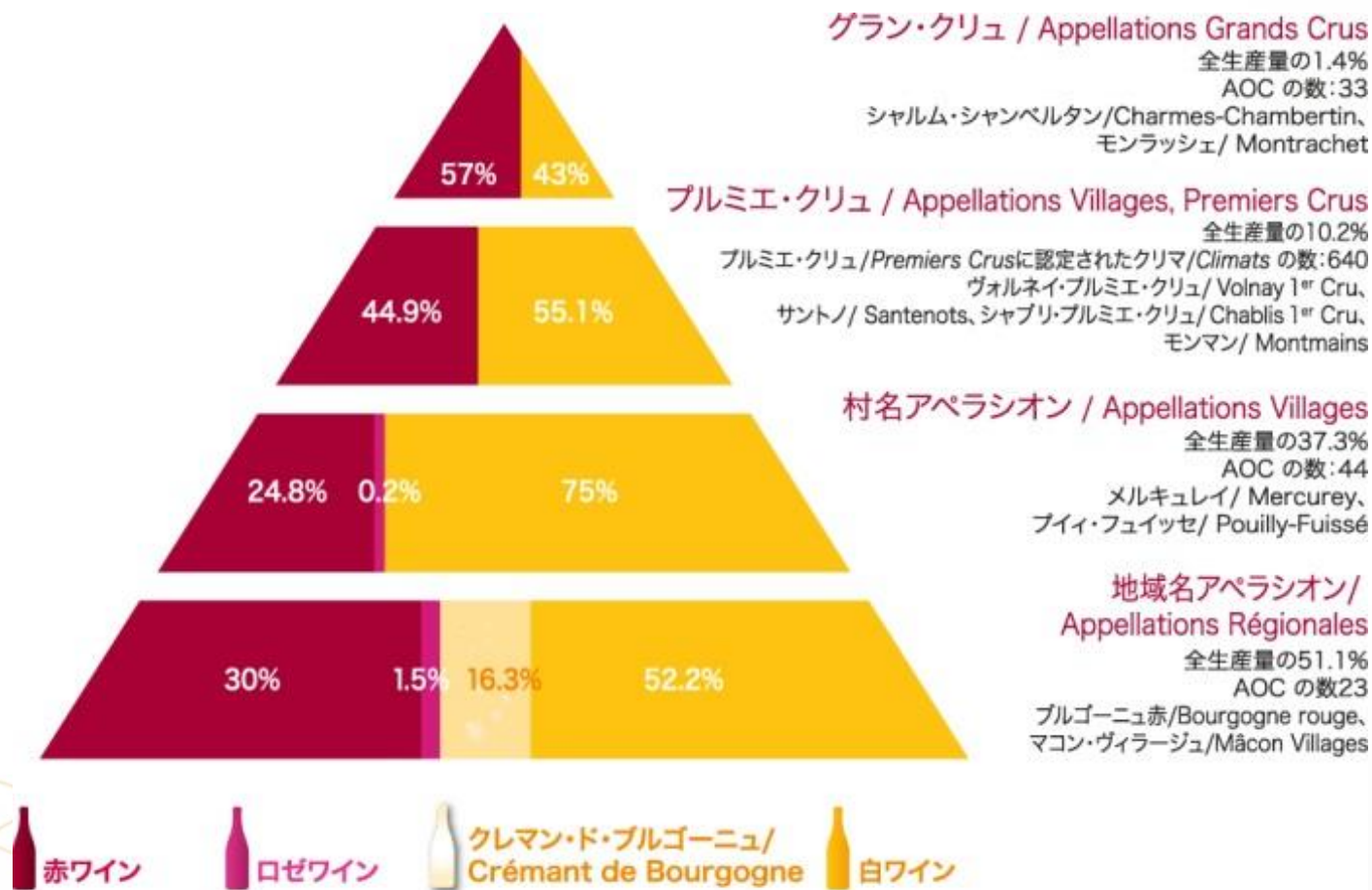
ブルゴーニュ/Bourgogneワイン: 赤・白・ロゼが揃った包括的な品揃え

- ブルゴーニュ/Bourgogne には、赤、白、ロゼワインがある。
- ブルゴーニュ/Bourgogne 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。



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/Bourgogne 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。

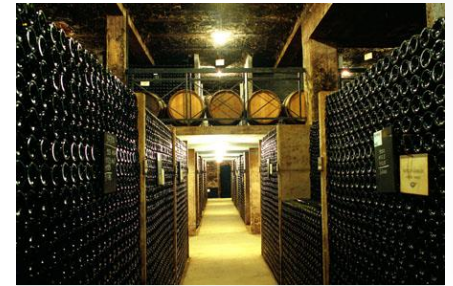


2007年～2011年の平均データ

2 ブルゴーニュ/Bourgogne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/Bourgogne 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/Bourgogne 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/Bourgogne 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/Bourgogne ワインとわかる。ブルゴーニュ/Bourgogne 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いられない。
- **際立ったバランス、爽やかさ**、そして驚くほどしつかりとした味わいのブルゴーニュ/Bourgogne ワインを、**共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/Bourgogne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/*Pinot Noir* 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/Bourgogne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/Bourgogne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/Bourgogne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/Bourgogneのワイン
唯一無二の普遍的なワイン

- 多彩なブルゴーニュ/Bourgogne 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/Bourgogne 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/Bourgogne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な方

- ブルゴーニュ/Bourgogneの地域名アペラシオン *l'appellations Régionales* やコミュン名アペラシオン *l'appellations Village* 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、コミュン名アペラシオン *l'appellations Village* や、プルミエ・クリュ/*l'appellations Village 1^{ers} Crus* 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

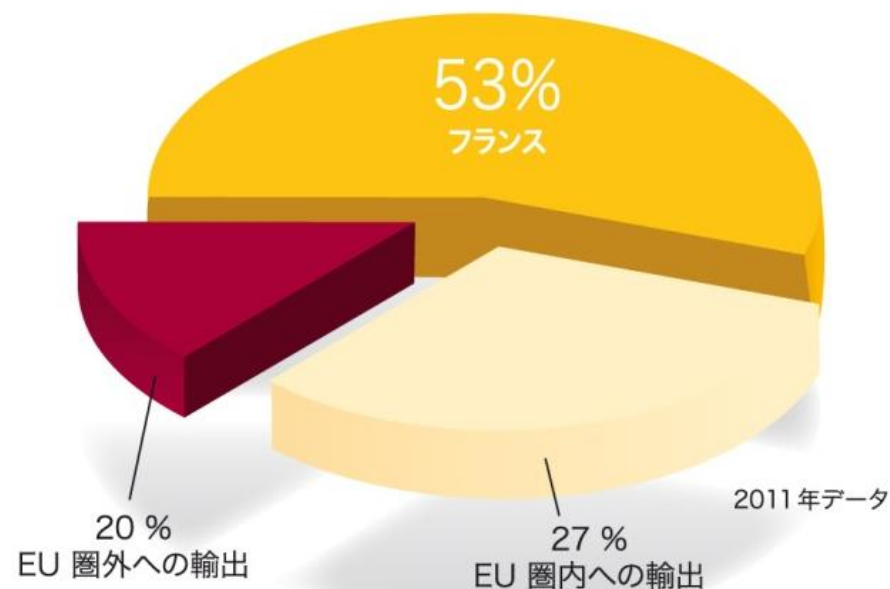
- プルミエ・クリュ *l'appellations Village 1^{ers} Crus* やグラン・クリュ *l'appellations Grands Crus* が、味わいの発見をもたらし、知識を深めさせる。



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 *l'appellations Village 1^{ers} Crus* やグラン・クリュ *l'appellations Grands Crus* を活用する。

- **ブルゴーニュ/Bourgogne** 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**0.4%** にあたる。
- **ブルゴーニュ/Bourgogne**ワインの**2本に1本は**、輸出されている。
- **ブルゴーニュ/Bourgogne** ワインは、**世界でのワインの取引金額の5%**を占める。
- 2012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/*appellations Régionales* からグラン・クリュ/*appellations Grands Crus* 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/Bourgogne 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/Bourgogneワイン委員会の公式サイトwww.vins-bourgogne.fr、「エスパス・プロ/ Espace Pro」のコーナー
 - オンラインショップで、販促グッズや資料の注文が可能
- 知識を深めるために
 - 各市場について: export@bivb.com
 - フランスとブルゴーニュ/Bourgogneで: www.ecoledesvins-bourgogne.com
 - インターネットで: 「エスパス・プロ/ Espace Pro」のコーナーにある、eラーニングのツール «ブルゴーニュ/Bourgogneワインの発見»
- お問い合わせ
 - メゾン/ドメーヌ:
 - 輸出責任者:
 - 直通電話:
 - Email:
 - 郵便番号: