



ボージョレー・ヌーヴォー

Beaujolais Nouveau

がやって来る



- * 白部分
ボージョレー地域
- * 薄いグレー
ボージョレー・ヴィラージュ地域
- * 濃いグレー
クリュ・ボージョレー地域

フランス、ブルゴーニュ地方リヨンの少し北、ソーヌ（Saône）河の流域で採れるぶどうから作るワインをボージョレーと呼びます。ぶどうの収穫は9月はじめに始まり、世界各国から45,000人の人が3週間にわたって収穫をするそうです。ボージョレー・ヌーヴォーは、ここで造られるワインのうち、わずか数日で発酵を終え、11月の第3木曜日に出荷されるワインです。

ボージョレー・ヌーヴォーとは？

収穫後、潰さずに樽（大きなステンレスタンク）に入れられたぶどうの一部、タンクの下の方が潰れて果汁が自然に発酵を始め、炭酸ガスを発生させます。タンク全体に発生したこの炭酸ガスに葡萄を漬けておくことにより、酵素の働きでリンゴ酸が分解され、アルコール、アミノ酸、コハク酸などが生成されます。さらにぶどうの皮からも成分が出て、フルーティでタンニンによる渋みの少ないワインになるのです（マセラシオン・カルボニック醸造法）。渋みや苦味は少ないですが、色が濃いワインとなっています。また、リンゴ酸も分解されているので、味もまろやかで、炭酸ガスにより酸化も防止されています。したがって、新酒のワインですが、フレッシュな出来上がりで、軽いワインとして楽しめます。見た目は鮮紅色ですが、バナナの香りがしますので、今年のバナナの香りは？と巷では話題になったりします。短期間で醸造するため自然に発生する炭酸ガスを利用する方法と、炭酸ガスを注入する方法があります。醸造者は、前者の方法で醸造していると説明していますが、実際はどうでしょう。値段の差で醸造法も違っているかもしれません。

Gamay

ボージョレー地区のぶどうの主な品種はガメイ（Gamay）と呼ばれるものです。正式名はGamay Noir à Jus Blanc（白い果汁の黒皮のガメイ）で、赤い果実の香りがする鮮やかな赤紫色の若飲みに適した品種です。そのため、この品種を使い、かつ特殊な製法で造られたボージョレー・ヌーヴォーは、できればクリスマスまでに、遅くとも復活祭のころまでには飲み切る方が良く、と言われています。そして10℃前後に冷やしたほうがよりおいしく味わえるのも、このワインの特徴です。また、ボージョレーではシャルドネ種から白ワインも生産されていますが、これは全生産量のたった1%にしか満たないのです。



解禁日はいつ？

1800年代からデイリーワインとして親しまれていたボージョレー・ヌーヴォーの解禁日は、11月11日でした。というのは、出来上がりの早いワインが出荷されるのがこの頃だったのと、聖マルタンの日で縁起も良いと言われていたからです。しかし、その後、この日が第一次世界大戦の無名戦士の日となったため、別の聖人サン・タルベール（Saint-Albert）の日11月15日を解禁日に変更しました。しかし、解禁日を指定してしまうと、土曜・日曜に当たる年も出てきて、販売数に変化が生じました。そこで、フランス政府が1984年に解禁日を11月の第3木曜日0時と決定したのです。2014年は11月20日（木）です。時差の関係で、日本が世界一早くその年のボージョレー・ヌーヴォーを味わえます。



飲み方は？

7月が暑く、8月に雨が降った年は、ワインの質が良く量も多いと言われています。今年はどんな出来具合だったでしょう。ボージョレーは1時間くらい冷蔵庫で冷やし、爽やかに飲むとおいしく頂けます。

ヌーヴォーだけじゃない！？

ボージョレーといえば、有名なのがボージョレー・ヌーヴォーですが、もちろん伝統的な醸造法で造られたワインもあるのです。ちなみにボージョレーでは次のように分かれています。

* Beaujolais ボージョレー

広域で生産されるワイン。ヌーヴォーとヴィラージュ・ヌーヴォーで販売量の3割を占める。

* Beaujolais Supérieur ボージョレー・シュペリリユール

ボージョレーよりも約1%、アルコール度数が高い。

* Beaujolais Villages ボージョレー・ヴィラージュ

ボージョレーの北部、39のコミュンで作られているワイン。ボージョレー・ヌーヴォーと比べると、ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーのほうが格が上。

* Cru-Beaujolais クリュ・ボージョレー

ボージョレー地区北部の中で、さらにコクのあるワインが生産されている10のそれぞれの村名がラベルに記されている。いわゆる特級クラス。

ちいさなお店に 大きな真心...

お惣菜、弁当、生鮮、パン、etc...

はるちゃん
HARU CHAN
JAPANESE SUPERMARKET

ブラッセイム近く
月～金 10h～18h
土 10h～19h
日曜 祝祭日休み

11 RUE DES BEGONIAS 1170 BRUSSELS-TEL& FAX: 02.660.0666

誠実、感謝、笑顔のお店.

お惣菜、弁当、生鮮、パン、etc...

けんちゃん
KEN CHAN
JAPANESE SUPERMARKET

火～金 10h～18h
土 10h～19h
日、月曜 祝祭日休み

120 RUE KELLE 1150 BRUSSELS-TEL& FAX: 02.771.7224