

BOUQUIN

vinVIN BOOK-001

BOUQUIN ・ ・ フランス語「本」

ご紹介するワインの、ワインが作られた地域、
生産者の紹介、ワインそのものに関する
情報マガジンです

皆さまのワイン時間が豊かになりますように

・ ・ もくじ ・ ・

Page 1 ジュラ地方について

Page 2 ジュラワインについて

Page 3 ワイナリー：ERIC GOYPIERON

Page 4 セパーージュ

Page 5-6 赤ワイン：P_ _ _T-N_ _R 2023

Page 7-8 赤ワイン：T_ _ _ _ _ _ _ _U 2023

Page 9-10 白ワイン：C_ _ _ _ _ _ _ _Y 2023

Page 11-12 白ワイン：S_ _ _ _ _ _ _N 2023

JURA



パリから400kmほど離れた、フランス東部、スイスとの国境に位置するブルゴーニュ＝フランシュ＝コンテ地域にあるジュラ県。ジュラという地名はラテン語のJuria又はガリア語のJurisが由来で、どちらも意味は「山地の森」。ジュラ期の名前の由来にもなっている。ジュラ山脈をはじめ、手つかずの自然が残された、緑豊かな地方。チーズ・ワイン製造の食品産業、林業が主な産業で、ハイキング、滝・洞窟探索といった地形の数億年の変化を実際に目の当たりにできる大自然のアクティビティを楽しめる観光地でもある。



2億年前、かつて海だった場所に大陸移動と地殻変動により様々な土壌が堆積され、ゆるやかなジュラ山脈が作られた。

古代ローマ時代(紀元前753年)にブドウ栽培が始められ、中世(7世紀頃)になり本格化、その後製造技術が完成した。

ブドウ栽培には適さない土壌と、不安定な天候もあいまって、ジュラのワインは非常に複雑な味わいと、この地域発祥の原種が特徴。

若い世代のワイン事業参入が多く、斬新な取り組みを積極的に行っている代謝が盛んで、アクティブなワインの生産地。



石灰岩・頁岩(けつがん:泥質の堆積岩)・砂岩といったさまざまな地層からなる。その複雑で豊かな土壌から作られるジュラワインは独自のミネラル感とナッツの風味が特徴。

■この地域で製造されるワイン

赤・白・ロゼ・スパークリング・黄ワイン
(vin jaune)・藁ワイン(vin de paille)

■この地域のワインの特徴

全般的に軽めだが複雑な味わいが特徴

黄・藁ワイン、伝統的な製法で作られる
スパークリングなどユニークなものも多い

赤：プルサール、トゥルソー、ピノ・ノワール

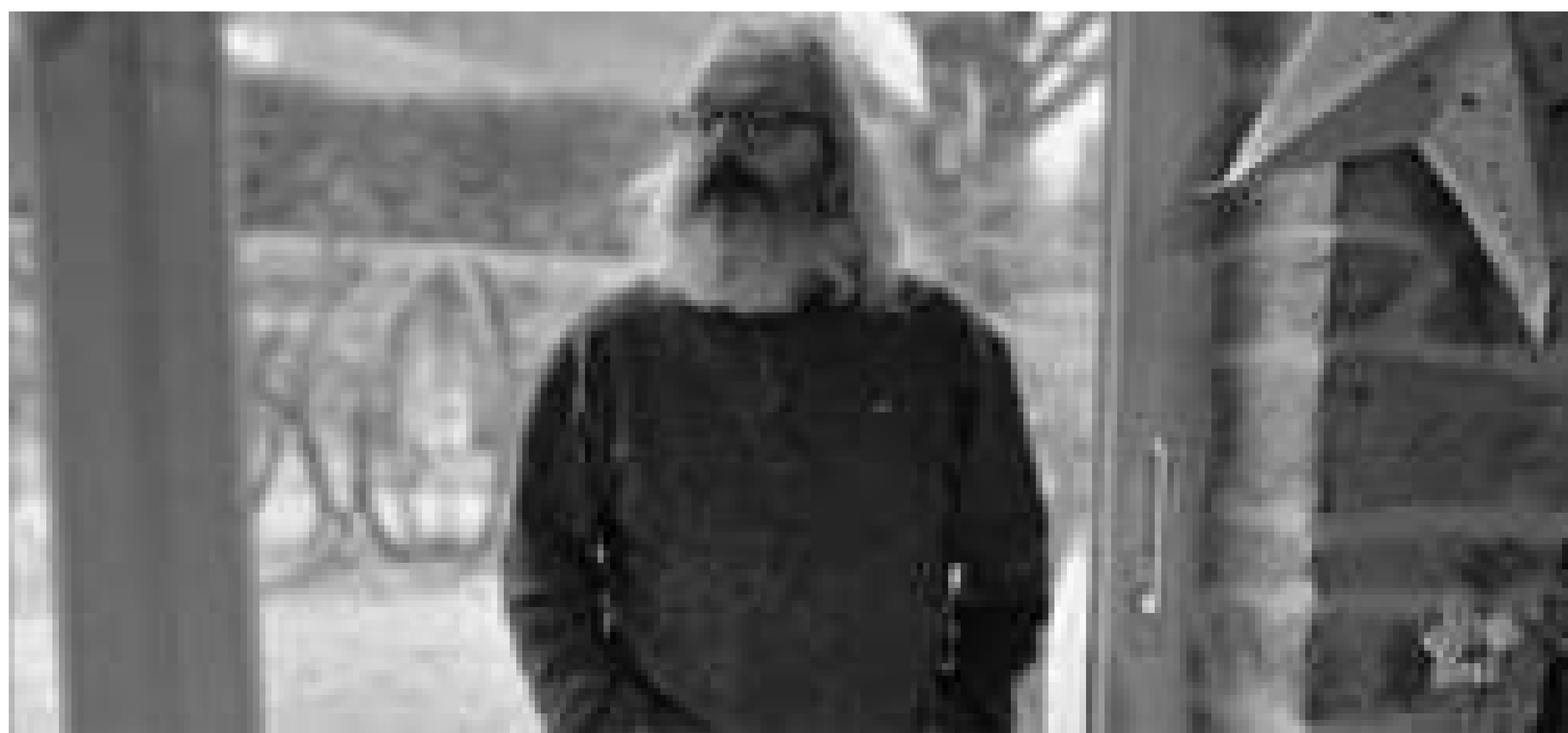
高い酸味と柔らかな渋みが特徴

様々な食事との相性が良い

白：シャルドネ、サヴァニャン

ナッツやスパイスの風味と土地ならではの
ミネラルの味わい





ERIC GOYPIERON

エリック ゴイピエロン

Menétru-le-Vignoble JURA

ジュラ県 メネトゥル＝ル＝ヴィニョーブル

人口わずか164人の小さなコミューン

(自治体の最小単位)

40歳のときにワイン作りに転職。

J.Puffernay、M.Gahierといったジュラ県の著名な醸造家からワイン作りを学び、小さなゲストハウスと農地を購入し、ワインづくりを始めた。

わずか2ヘクタール（100m×200m）という小さなブドウ畑で、ジュラの伝統品種を、こだわりの有機栽培と細心の注意で、持続可能な栽培を行っている。ブドウの栽培から瓶詰まで手作業で行い、一切の添加物・保存料を使っておらず、細部まで独自のこだわりを持つ。

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée 原産地呼称制度) といった、いわゆる“ブランド制度”に抗い、自由な創造性と、量よりも質を重視しながら、ジュラワインの神髄を届けることを使命としている。



栽培品種：ピノノアール、プルサール、トゥルソー、シャルドネ、サヴァニャン

種類：赤ワイン・白ワイン・リキュールワイン（マクヴァン）

特徴：ラベルに見られるような奇抜性、上品な塩味と酸味

土壌：石灰岩・泥灰岩



Pinot Noir ピノノワール

ブルゴーニュ原産でフランスの赤ワインを代表する品種

【香り】

ベリーなど赤い果実、スパイス、スモーク、発酵された香りと、動物的な香りを伴う

【味わい】

シルキーでしなやかな舌触りで丸みを帯びておりしっかりとしながらも繊細なタンニンを感じ、時の経過と共に柔らかいワインになる



Trousseau トゥルソー

ジュラ原産でジュラ地方を代表する品種

【香り】

赤と黒の果実、スパイス、コショウが入り混じる複雑で表現力豊かな香り

【味わい】

上品なタンニンとバランスのとれた酸味、エレガントでしっかりとした味わい
スモーキーな風味を伴い、赤い果実の風味の長い余韻と、わずかに心地よい渋みが残る



Chardonnay シャルドネ

ブルゴーニュ原産でフランスの白ワインを代表する「白ワインの女王」

【香り】

リンゴや洋ナシの香り、柑橘系、トロピカルフルーツ、バター、ナッツの香りなど豊かで複雑

【味わい】

丸みがありながらも甘みとのバランスのとれた心地よい酸味
フルーティーな香りを中心にミネラルのニュアンスも感じられる



Savagnin サヴァニャン

「ジュラの王様」白ワインの珍しい古代種でほとんどがジュラで栽培されている

【香り・味わい】

産地と熟成方法により、全く異なるワインになる
白い果物、ナッツ、蜂蜜、スパイス
豊かで芳醇、口当たりがまろやか
シンプルな魚料理、スパイスの効いた料理、こってり強めなチーズ料理など、幅広い料理と相性が良い



- タイプ

赤ワイン
ナチュラル
Vin de France
- 容量

750ml
- 度数

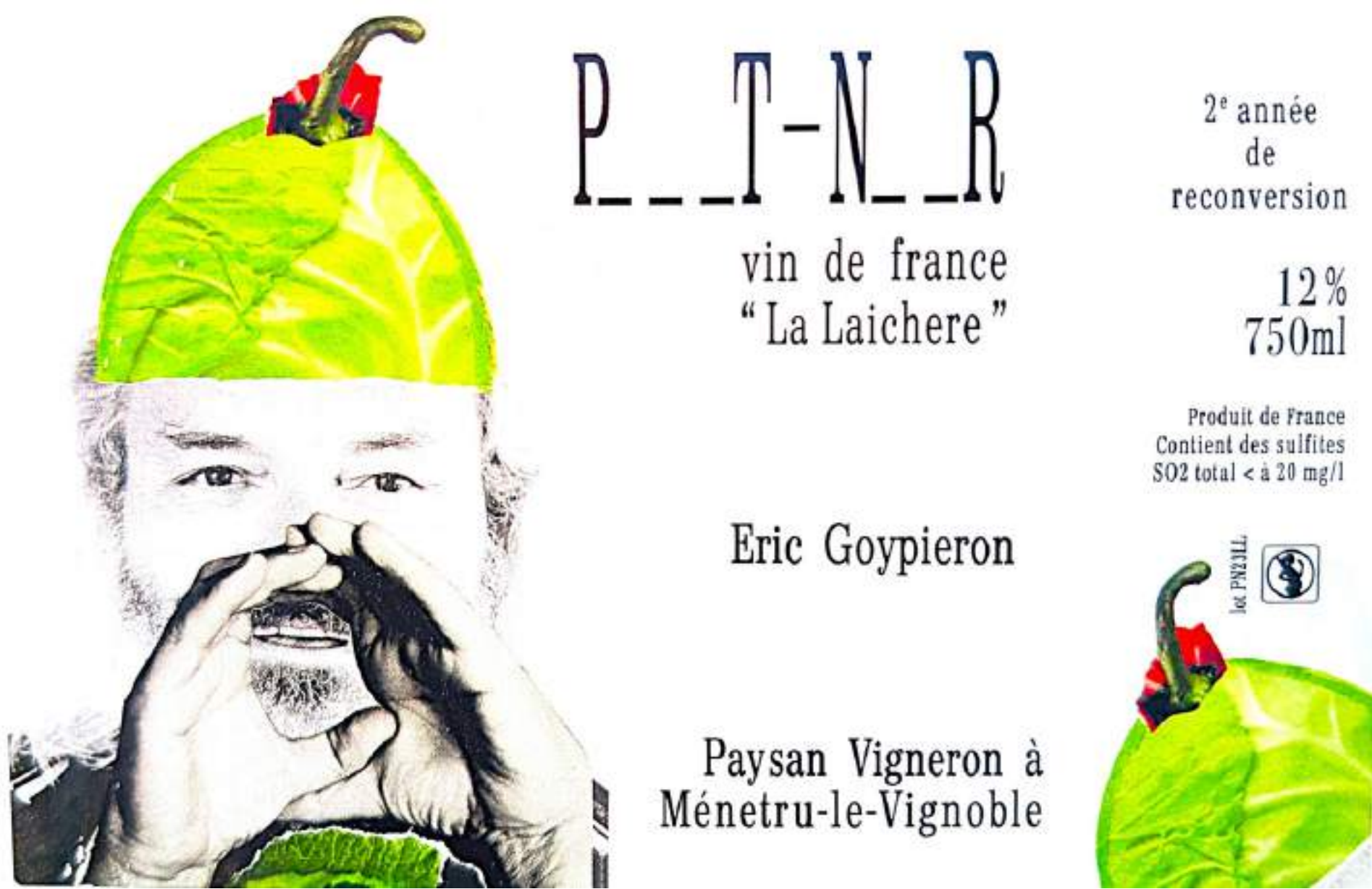
12 %
- 生産者

L'Entre-Coeur ERIC GOYPIERON
- 生産地

フランス ジュラ
- 品種

ピノノワール
- 色

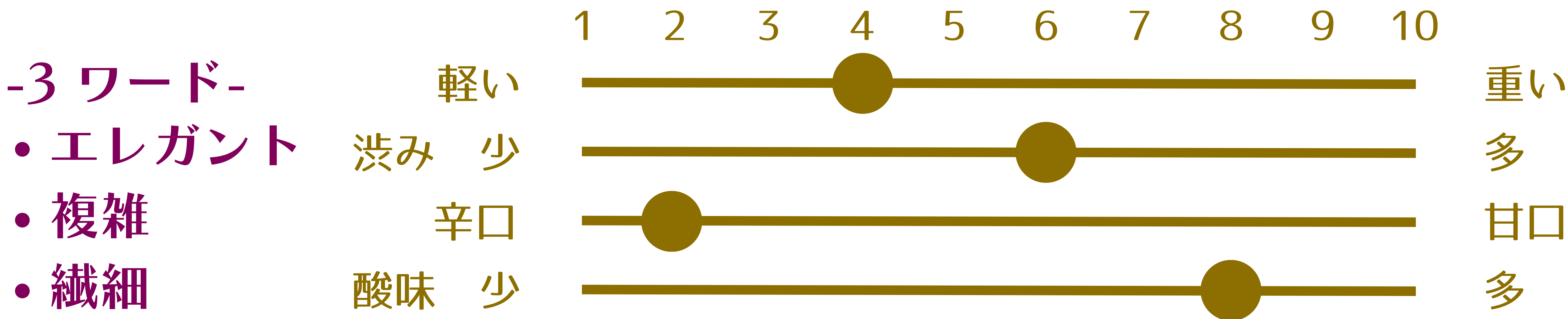
明るく鮮やかなルビー色



■香り

フルーティ：赤い果実 ベリー・チェリー
スパイス：コショウ・シナモン

■味わい



シルキーでしなやかな舌触りで、味わいが丸みを帯びており、
しっかりとしながらも繊細なタンニン
赤い果実とスパイスの味わいの変化を楽しめる

■サービス

温度：15度
キャラファージュ：15-30分

■シーン

- 簡単なおつまみと合わせて気軽に飲みたい時に
- 家族・友人との食事会で楽しく美味しく
- 食事とのマリアージュを楽しみながらゆっくり楽しみたい時

■マリアージュ

- 魚介 : サーモン、マグロ、フリ、など脂身の多い魚
白身魚は香草・スパイスで味付けしてグリル
味の濃い魚であれば塩焼き・刺身
- 肉 : 鶏肉、カモ肉、牛肉、ハンバーグ、しゃぶしゃぶ、
すき焼き、甘辛い味つけ・ソース
- 野菜 : 和風に味つけされた根菜料理
- チーズ : 同じ地域のチーズ、フリー、コンテ、モルビエ
- デザート : いちご・ブルーベリーなどベリー、ベリー系のスイーツ
ガトーショコラ、チョコレートムース

■おすすめレシピ：ローストチキン&ローストリんご

① 詰め物を用意する

ミンチ肉、玉ねぎ・キノコのみじん切り、パン粉、卵、塩コショウ、
ナツメグを入れてよく混ぜ、鶏レバーを角切りして入れ軽く混ぜる

② 鶏肉の用意

バターに塩コショウを混ぜ、鶏の皮部分と肉の間に塗り込む

①で用意したミンチ肉を中に詰める

耐熱皿に入れ、チキンフイオンを少量（2センチ程度）入れる

③ オーフン

180度のオーブンで約2時間程度（サイズによって変わる）焼く

皮目部分が乾いてきたら、フイオンをかけて乾燥を防ぐ

④ リンゴのロースト

ローストチキンの調理から1時間程度経ったら、別容器に洗ったリンゴ
を並べ、オーブンの空きスペースと一緒に焼く

鶏肉、詰め物、リンゴ＋黒コショウまたは＋マスタードがおすすめ
味をひきしめ、ワインの酸味がまろやかになり、より引き立ちます



甘辛い味つけ、根菜の土っぽい風味、肉肉しい味、
の組合せが、ワインの酸味・渋さとともに合います



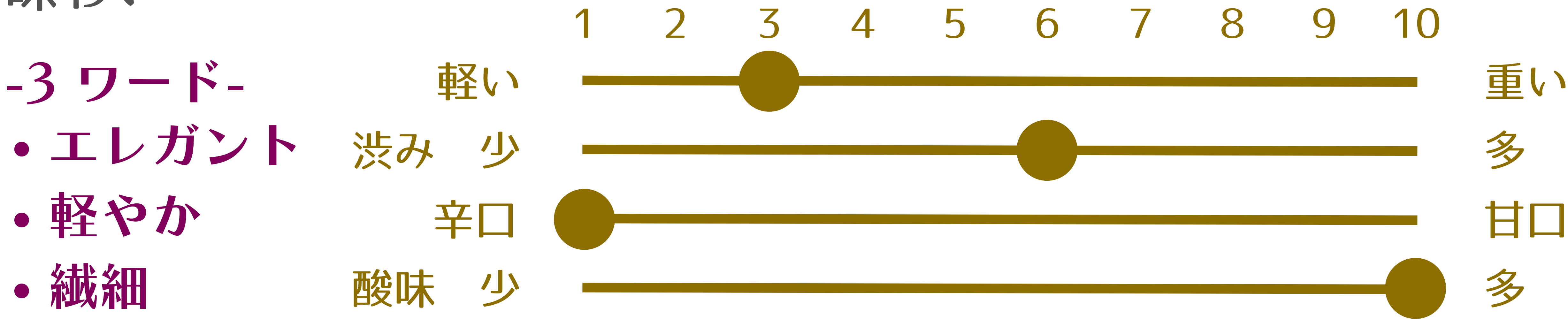
■タイプ	赤ワイン ナチュラル Vin de France
■容量	750ml
■度数	12 %
■生産者	L'Entre-Coeur ERIC GOYPIERON
■生産地	フランス ジュラ
■品種	トゥルソー
■色	濃いルビー色



■香り

フルーティ：赤い果実 ベリー・チェリー
スパイス：コショウ・シナモン

■味わい



まろやかな口当たりで爽やかな香りが口に広がる
しっかり目だがキメの細かいタンニンと強い酸味が味を支えており
かすかに心地よい渋みと共に長い余韻が残る

■サービス

温度：15-16度
キャラファージュ：15-30分

■シーン

- 軽めの食事でゆっくり飲みたい時に
- 家族・友人との食事会で楽しく美味しく
- 食事とのマリアージュを楽しみながらゆっくり楽しみたい時

■マリアージュ

- 魚介 : カツオ、マグロ、フリなど赤身の魚
- 肉 : 牛肉、カモ肉、ジビエ、ホルモン、シャルキュトリー
- 野菜 : 根菜、季節の野菜、野菜のキッシュ

魚料理・肉料理・野菜料理とも

バーベキュー、グリル、たたきなどで焼き色をつける

コショウでピリッとさせる

- チーズ : セミハードタイプ、モルビエ、フリー、カマンベール
- デザート : ベリー・チェリー、濃いめのガトーショコラ、
フォレ・ノワール

■おすすめレシピ：根菜のキッシュ

① 具材の準備

レンコン、ごぼう、たけのこ、やまいもなどの根菜、玉ねぎ、ベーコンなど、お好みの具材を細かく切って、水分がなくなるまでしっかり炒め、塩コショウで味をつける

② キッシュの用意

卵と牛乳またはクリームを、混ぜて卵液を作り、型にパイシートを広げて、具材と卵液を入れ、お好みでチーズをかける（※おすすめはシェーフル、チーズは無くても美味しくできます）

③ オーフン

180度のオーブンで40-50分程度（大きさ・厚みによる）焼く

なるべく具たくさんにするのがおすすめ

キッシュの具材は好きなものを好きなだけ！

仕上げにお好みのコショウ（白・黒・ローズ・グリーンなど）をしっかりきかせると更にワインの味が引き立ちます



甘辛い味つけ、根菜の土っぽい風味、肉肉しい味、
の組合せが、ワインの酸味・渋さとともに合います



- タイプ

白ワイン
ナチュラル
Vin de France
- 容量

750ml
- 度数

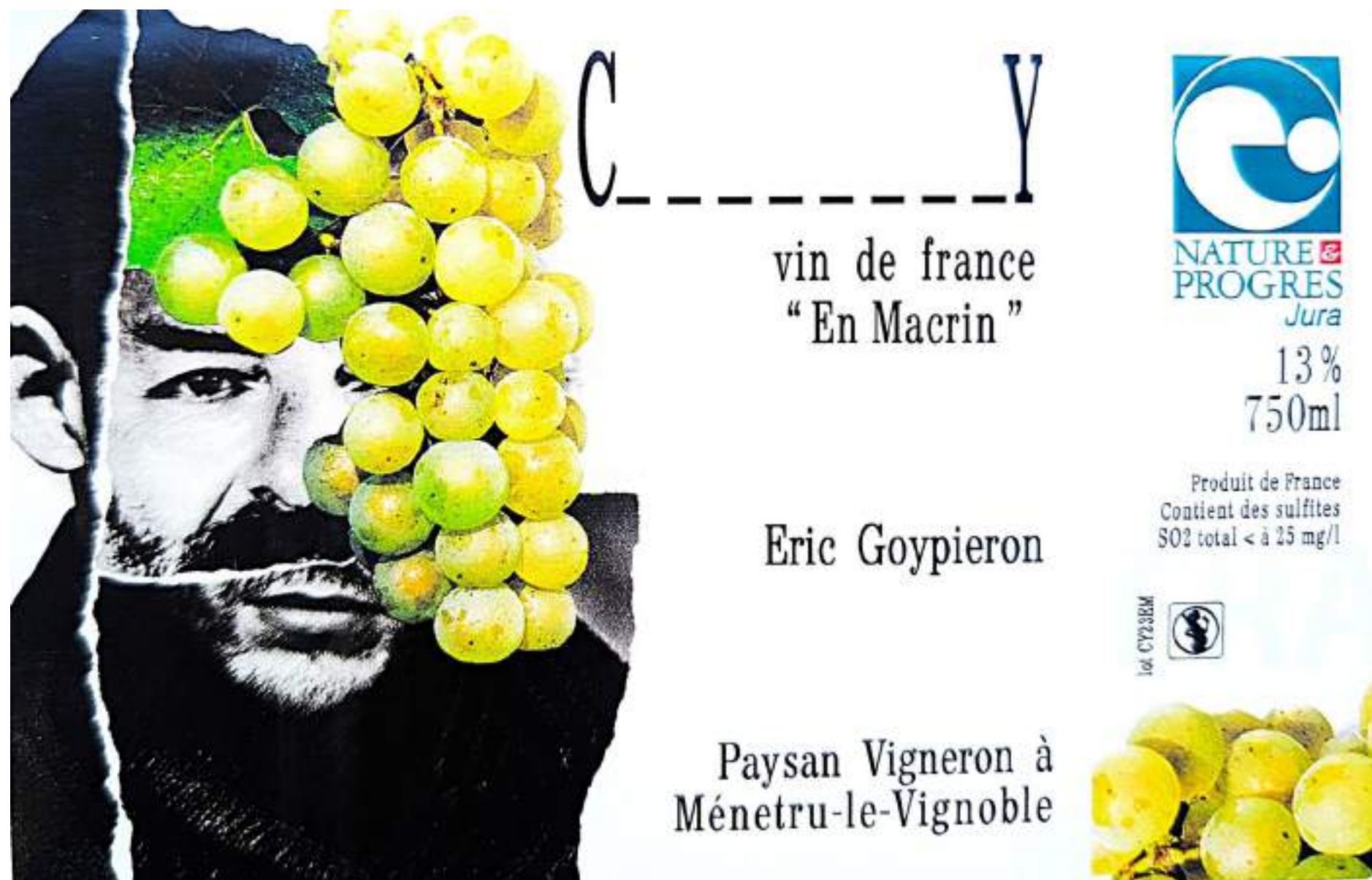
13 %
- 生産者

L'Entre-Coeur ERIC GOYPIERON
- 生産地

フランス ジュラ
- 品種

シャルドネ
- 色

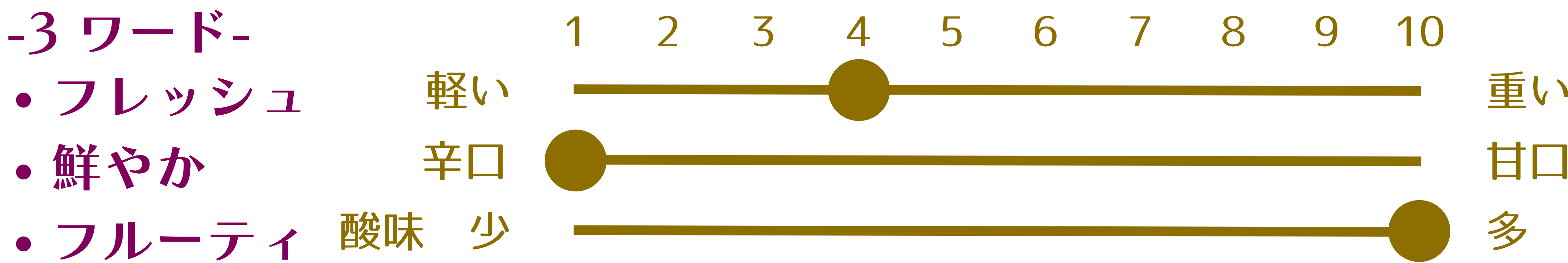
少し緑がかった淡い金色



■香り

フルーティ：白い果実 青りんご・洋ナシ・桃
ナッツ：アーモンド・ヘーゼルナッツ・バター

■味わい



ジュラを代表する力強いシャルドネに独自性が加わった複雑さがある
しっかりとしたミネラル感、きりっとした酸味とドライ感のある
洗練された味わい

■サービス

温度：10-12度 軽く冷えている程度が飲み頃
キャラファージュ：15分

■シーン

- 簡単なおつまみと合わせて気軽に飲みたい時に
- 家族・友人との食事会で楽しく美味しく
- 食事とのマリアージュを楽しみながらゆっくり楽しみたい時

■マリアージュ

- 魚介 : カキ・ホタテなど貝類、エビ、あっさりした白身魚
刺身（醤油ではなく塩&オリーブオイルがおすすめ）
シンプルな味つけで塩焼き
- 肉 : 鶏肉、豚肉、ハム
軽めのハーフ、シンプルな味つけ
- 野菜 : 季節の野菜サラダ、野菜のグリル、キノコ
塩コショウなどシンプルな味つけ、クリーム系のディップ
- チーズ : コンテ、クリームチーズ、フリヤサヴァラン、
ヤギのチーズ（フレッシュ、ハード）
- デザート : 甘みの強いフルーツ、酸味のあるフルーツ、
アイスクリーム

■おすすめレシピ：キノコとレモンのクリームソース

① 具材の準備

キノコ類（数種類入れても良い）と玉ねぎを細かいみじん切りにする
レモンの皮（黄色い部分のみ）を細かいみじん切りにする

② 具材を炒める

フライパンにバターを溶かし、キノコ類と玉ねぎを強火でしっかり炒め塩コショウしておく

③ 仕上げ

水分がなくなるまで炒めたら、生クリームを入れ少し煮立つぐらいまで待ち、レモンの皮とレモン果汁を加えて火を止める

鶏肉・豚肉のソース、パスタソース、リゾット、パンのスフレッドなど使い道はたくさん！

普段のクリームソースにちょっとだけアレンジを加えた、キノコの風味が効いたさっぱりクリームソースです



あっさり目・軽めの味つけ、ミルク、酸味のある食材の組合せがワインの酸味とドライ感をより引き立てます



- タイプ

白ワイン
ナチュラル
Vin de France
- 容量

750ml
- 度数

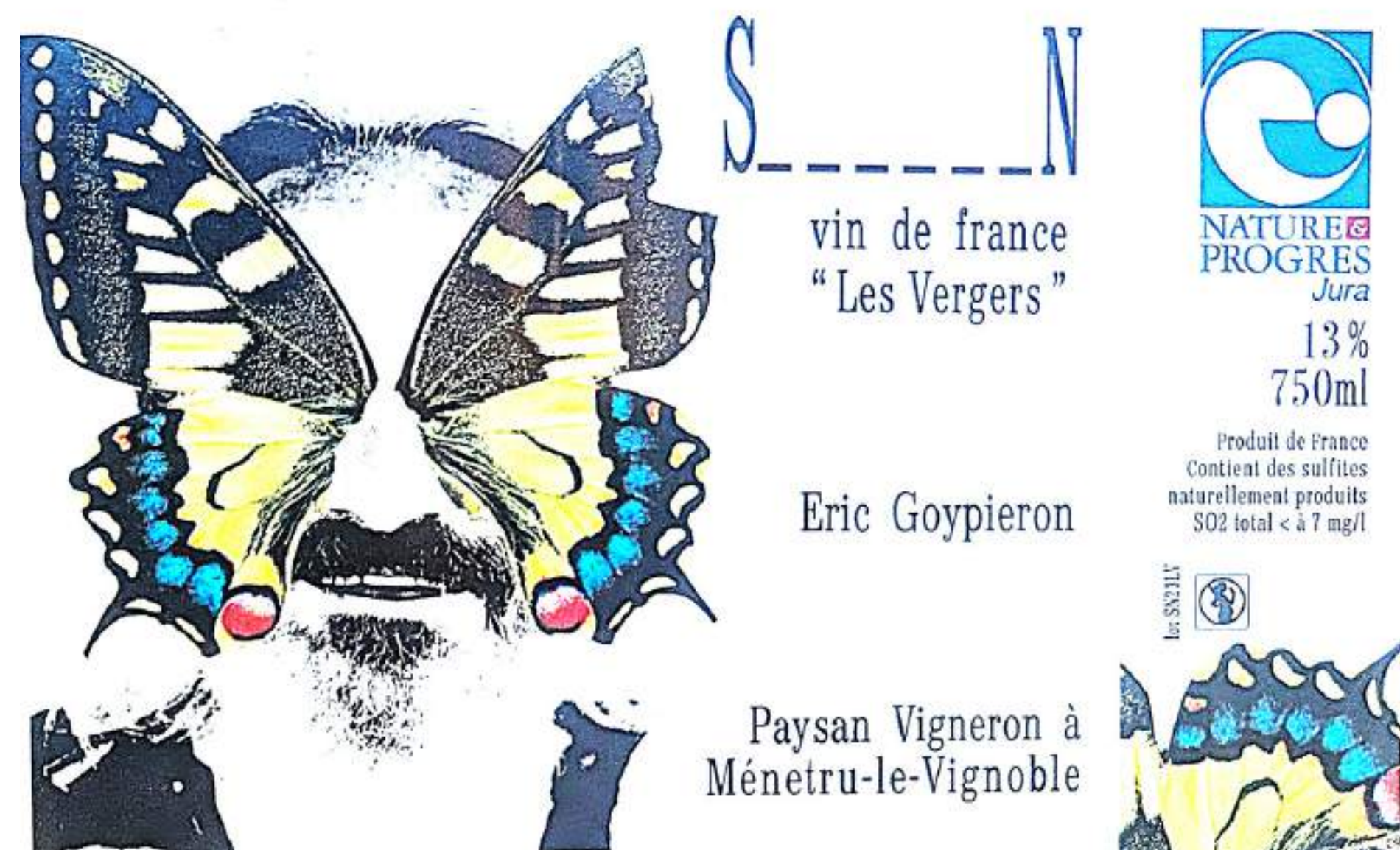
13 %
- 生産者

L'Entre-Coeur ERIC GOYPIERON
- 生産地

フランス ジュラ
- 品種

サヴァニャン
- 色

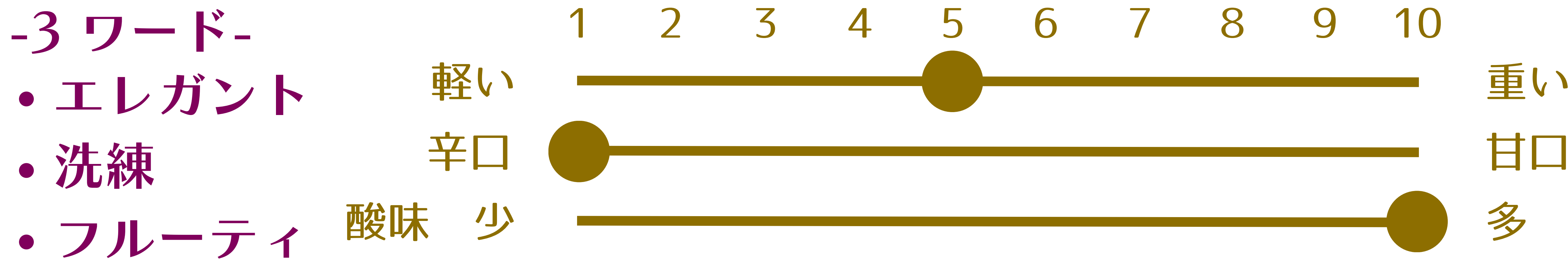
明るい澄んだ金色



■香り

- フルーティ：リンゴ、柑橘類、洋ナシ・桃
- ナッツ：アーモンド・ヘーゼルナッツ・バター
- その他：白い花、はちみつ

■味わい



なめらかな口当たりと爽快感、透明感が口に広がる
強い酸味がありながら、甘みとのバランスが取れており
しっかりとした果実味とボリューム感、力強さを兼ね揃えている

■サービス

- 温度：10-12度 軽く冷えている程度が飲み頃
- キャラファージュ：15分

■シーン

- 少し特別な日に
- 大切な人とゆっくりと時間を過ごしたい時
- 食事とのマリアージュを楽しみながらゆっくり楽しみたい時

■ マリアージュ

- 魚介 : カキ・ホタテなど貝類、エビ、あっさりした白身魚
- 肉 : 鶏肉、豚肉、ハム

魚料理・肉料理・とも

クリーム・チーズなどしっかりしたソース

スパイスの効いたソース

タイカレー・スープカレーなどスパイスのきいた料理

- 野菜 : 季節の野菜スティック、キノコ、ナッツ類
クリーム・チーズ系のディップ、バターソテー
- チーズ : コンテ、モルビエ、モンドール、フルーチーズ
- デザート : クレームフリュレ、アイスクリーム（バニラ、ナッツ）

■ おすすめレシピ：鶏肉・キノコ・ナッツの炒め物

① 具材の準備

鶏肉、キノコ類を一口大に切り、鶏肉は軽く片栗粉をまぶす

② 具材を炒める

フライパンでナッツ類（カシューナッツ、アーモンドなどお好み）を香りが立つまで炒め、一度取り出しておく

同じフライパンに油をしき鶏肉を炒め、ある程度火が通ったら、キノコ類を入れ、軽く塩コショウして炒める

③ 仕上げ

ナッツ類をフライパンに戻し、味つけをする

紹興酒（ワインとの相性も良いので、あれば是非）、鶏ガラスープの素、オイスターソース、醤油、砂糖で味を調える

そもそも相性の良いナッツ・鶏肉・キノコを全て混ぜる面白いペアリング
パクチーやレモングラスを入れるのもおすすめ



パクチーなどのアジア料理に使われるハーブ・スパイスや
クリームが、酸味をまろやかにし、余韻を引き立てます

Bonne Dégustation

ボン デ"ギュスタ シオン



楽しいワイン時間を

