

BOUQUIN

vinVIN BOOK-002

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 アンドル＝エ＝ロワール地方について

Page 2 ロワールワインについて

Page 3 ヴィニヨロン：La Grange Tiphaine

Page 4 セパーージュ

Page 5-6 赤ワイン：Ad Libitum 2023

Page 7-8 白ワイン：Bel Air 2023

INDRE et LOIRE



パリから南西に250kmほど離れた、サントル＝ヴァールドロワール地域にあるアンドル＝エ＝ロワール県。広大な土地と温厚な気候に恵まれたヨーロッパでも有数の農産地域。中央に全長1000キロに及ぶロワール川が流れており、その渓谷は連続性のある遺産として、ユネスコ世界遺産に登録されている。アンボワーズ、アンジェ、ブロワ、オルレアン、トゥールといった歴史上の重要都市が点在し、フランスで最も城が多い地域で、シャンボール城、シュノンソー城をはじめ、美しい城が数多くある。パリからのアクセスも良く、古城巡りやカーヴ巡りなど、観光地でもある。長野県諏訪市と姉妹都市。



フランスで有数のブドウ生産地であり、地理、地質、気候の面で最も多様性に富んだワインの産地でもある。その歴史の始まりは4世紀頃。ブドウ栽培に理想的なこの地域に、ローマ人によりブドウが持ち込まれ栽培が始まった。5世紀には修道士の尽力とロワール川の水路の利用で流通を発展させ、ワイン産業は著しく発展を遂げた。1936年に原産地統制呼称(AOC)が創設され、ロワールワインのアイデンティティと品質の保護により、ブランドの確立に至った。革新的で環境に優しい農業に取り組んでいるワイナリーが多く、ナチュラルやビオディナミワインを牽引している。

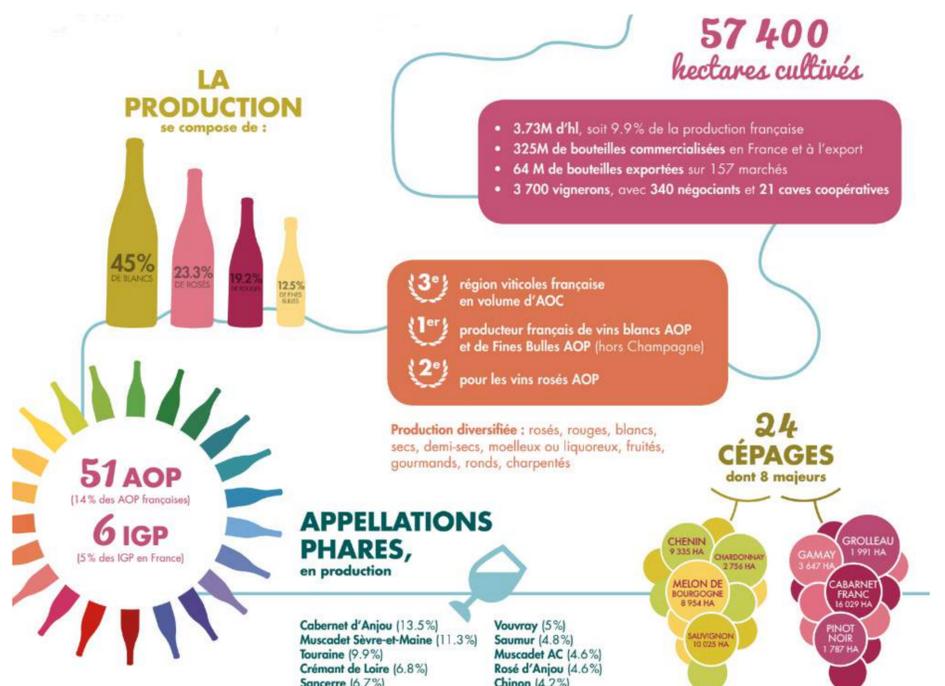


フリントを含む赤粘土、石灰岩、砂で構成されているため、様々な品種の栽培に向いている。特有の涼しい気候により、自然な酸味と爽快感のあるワインに仕上がる。

■この地域で製造されるワイン
赤・白・ロゼ・スパークリング・
デザートワイン・貴腐ワイン

■多く栽培されているセパージュ
カベルネ・フラン、ピノノワール、ガメイ、
シュナン、ソーヴィニヨン、ミュスカデ

■この地域のワインの特徴
気候が多様で、栽培されている品種が
とにかく多く、多様性に富んだ点が特徴
軽やかで繊細な味わいが中心
赤：果実と花のエレガントな風味
白：軽やかで生き活きとした酸味





La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

La Grange Tiphaine

ラ・グロンジュ・ティフェーヌ

Amboise

アンドル＝エ＝ロワール県 アンボワーズ
フランス ルネサンスの首都と呼ばれる芸術と
歴史の重みを感じる街

5代続くロワール地方にあるヴィニヨン。5代目当主のダミアンが
ビオ・ビオディナミ農法に切り替え、2014年にビオ認定を受け、現
在ではその分野の第一人者とされている。「テロワールの豊かさを全
てグラスに注ぐ」を哲学に、土壌と生態系を尊重しながら、厳密に、
謙虚に、自然の味を最大限活かした調和のとれたワイン作りを目指し
ている。顧客の中には時の総理大臣もいた。数々の賞の受賞歴もあ
り。現在はパートナーのコラリーと共にワイン作りを行っている。



栽培品種：コット、ガメイ、グルナッシュ、カベルネ・フラン、シュナン

種類：赤・白・ロゼ

特徴：自然との調和と地域の特性が最大限に表現されたワイン

土壌：粘土質、珪質（けいしつ）、粘土質石灰岩



Côt コット

フランス カオール地区原産、現在ではアルゼンチンが世界の栽培量の大部分を占める

【香り】

赤い果実（ブラックベリー、プラム）、スミレ、コショウ、リコリス、タバコ

【味わい】

ボディがしっかりしているわりに、口当たりがなめらかで、柔らかいタンニンと程よい酸味のバランスが良く、果実味豊かでスパイシー



Cabernet Franc カベルネ フラン

ロワールワインの象徴的品種
スペインからフランスに伝わった

【香り】

爽やかな草、赤・黒の果実、花、スパイス
時間の経過と共に、胡椒、チョコレート、タバコのような香りへと変化

【味わい】

栽培地や使われ方により変化するが、爽やかな酸味と柔らかいタンニンで、全体的に軽めの口当たり、上質で繊細な味わい



Gamay ガメイ

ブルゴーニュ ボジョレー原産で優れた生産性を持つ

【香り】

赤い果実（苺やさくらんぼなどベリー系）、スミレ、コショウ

【味わい】

滑らかな飲み心地、甘酸っぱい果実味、爽やかな酸味、軽めで初心者でも飲みやすい
熟成すると発酵感の増した果実味、スパイス感が増してくる



Chenin シュナン

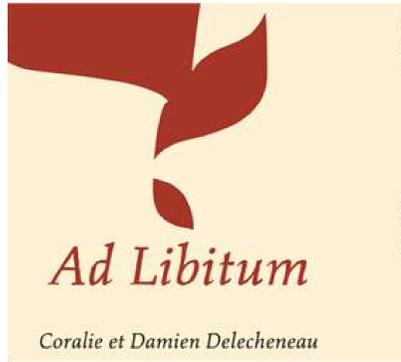
フランス・ロワール地方原産でジュラ地方原産のサヴァニャン種の子孫

【香り】

白い果実（リンゴ、洋ナシ）、アカシア、アーモンド、パイナップル、マンゴー
白い果物、ナッツ、蜂蜜、スパイス

【味わい】

軽やかなものから濃厚なものまで幅広い酸味が非常に高く、爽やかで、甘口でも酸があるため重たくなりにくい
熟成するとハチミツ、燻香感が出てくる



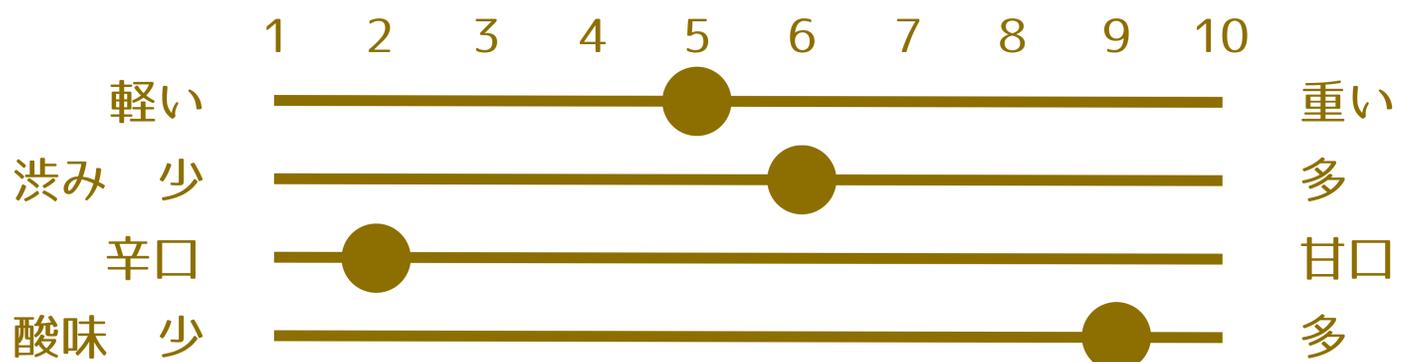
アド リビタム 2023

| | |
|--------|---|
| ■タイプ | 赤ワイン |
| ■容量 | 750ml |
| ■度数 | 12.5 % |
| ■認証 | ビオディナミ・AOC Touraine |
| ■生産者 | La Grange Tiphaine |
| ■生産地 | フランス アンボワーズ（ロワール渓谷） |
| ■品種 | コット、カベルネ フラン、ガメイ |
| ■樹齢 | 15～46年 |
| ■醸造/熟成 | 品種ごとにコンクリートタンクで15～18日間マセラシオンと発酵、フレンド後にコンクリートタンクで4カ月熟成 |
| ■色 | 紫がかった濃い赤 |
| ■飲み頃 | 2028年まで |

- 思い アド リビタム：ラテン語「好きなように、好きなだけ」この地方を代表する3品種とその完璧なバランスと、洗練された熟成感の表現
- 香り フルーティ：黒と赤の果実のすっきりした爽やかな香り
スパイス：コショウ
その他：すみれ、ミネラル
- 味わい アンボワーズ特有の3種類のブドウ品種のバランスとそれぞれの黒と赤の果実味を十分に感じる
シルキーで穏やかなタンニンと、繊細さと官能性を兼ね備えたボリューム感があるがバランスのとれた爽やかな味わい

-3ワード-

- ・爽やか
- ・躍動感
- ・繊細



- サービス 温度：14-16℃ やや冷たい温度
キャラファージュ：30分
- シーン 飲みたい時に飲みたいだけ！
初夏に、あっさり目の料理と楽しく飲みたい時
- マリアージュ
 - 魚介：カツオ、マグロ、フリなど赤身の魚、貝類、甲殻類
フイヤベース、アヒージョ
 - 肉：牛肉、鶏肉、豚肉、ラム肉、シャルキュトリー
魚料理・肉料理とも
バーベキュー、グリル、たたきなどで焼き色をつける
 - 野菜：オリーブ、ギリシャ風サラダ、ニース風サラダ
 - チーズ：シェーフル、コンテ、フリー
 - デザート：赤い果実（ベリー、チェリー、いちじくなど）が
使われたデザート：シャーベット、タルト、ソース
- おすすめレシピ：鶏肉のオリーブ煮込み

① 具材の準備・炒め

鶏肉を大きめに切って焼目を付け、塩コショウをして一度取り出し、細かく切ったニンニク、玉ねぎ、セロリを鶏肉を炒めた同じ鍋で炒める
ざく切りにしたトマトを入れ温まったら、オリーブ（旨味があるので種付きがおすすめ）をたくさん入れて、全体的に水分が出てくるまで煮る

② 仕上げ

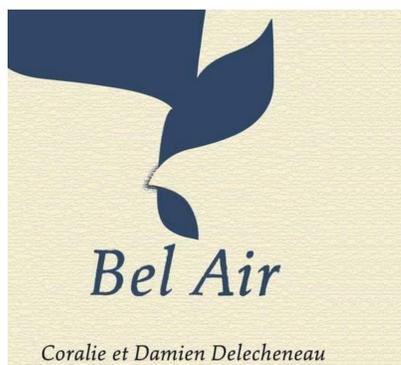
炒めた鶏肉を戻して、オリーブの塩味が足りないようであれば味を調え、鶏肉に味が馴染むまで弱火で煮込む

タイム、イタリアンパセリを加えると、さっぱり感が増し、より本格的地中海料理になります

豚肉、ラム肉、白身魚、魚介類でも美味しく作れます



レモンやオリーブと合うようなさっぱりした味つけの料理、ほどよい酸味のあるフルーツ・デザートがワインの爽やかさと相性が良いです



ベル エール 2023

- タイプ 白ワイン
- 容量 750ml
- 度数 13 %
- 認証 ビオディナミ・AOC Touraine
- 生産者 La Grange Tiphaine
- 生産地 フランス アンボワーズ（ロワール渓谷）
- 品種 シュナン
- 樹齢 7～77年
- 醸造/熟成 長時間かけて丁寧に搾
天然酵母でアルコール発酵し、細かい澱と
ともにセメント樽で 5 か月間熟成
- 色 黄金色
- 飲み頃 2028年まで

- 思い ベル エール：フランス語「美しい空気」
アンボワーズの美しい自然と空気とロワールの風のような
爽やかさの表現
- 香り 柑橘系（レモン、ライム）、白い果実（青リンゴ、洋ナシ）、
その他（ナッツ、はちみつ）
- 味わい はっきりとした白い果実味のアタック、ロワールの土壌をしっ
かり感じられるミネラル感と、シュナンの爽快で生き生きとし
て、唾液が出てくるような酸味が特徴
後半、柑橘と白い果実の香りが戻り、口いっぱいに残る繊細な
余韻を楽しむ

-3 ワード-

・爽やか

軽い

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

重い

・シャープ

辛口

甘口

・テンション

酸味 少

多

- サービス 温度：8-10℃
キャラファージュ：30分
- シーン 油っこいものをスッキリ食べたい時
家族・友人との食事会で楽しく美味しく
暑いときに軽めのおつまみとゆっくり飲みたい時
- マリアージュ
 - 魚介：季節の魚、あっさりした白身魚
シンプルな味つけで塩焼き、たたき、リエット、寿司
 - 肉：鶏肉、豚肉、ハム
シンプルな味つけ、レモンなど軽めのソース
 - 野菜：季節野菜のグリル、貝たくさんサラダ
(マンゴー、いちじくなど入れると更に合います)
 - チーズ：フリー、カマンベール、軽めのフルーチーズ、シェーフル
 - デザート：季節のくだもの、レモンタルト、軽めのチーズケーキ、
パンナコッタ

■ おすすめレシピ：魚とキノコのリエット

① 具材の準備

魚の切り身をフライパンに並べられる大きさに切っておく
お好みのキノコ類を小さめに、にんにくを薄切りにしておく

② 具材を炒める

オリーブオイルでニンニクじっくり炒め、色付いたら取り出す
同様に同じ油で魚の切り身を焼き取り出す
少しオイルを足し、キノコ類を強火で水気が飛ぶまでしっかり炒める

③ ミキサー

全てミキサーかハンドブレンダーにかけ、塩・こしょうで味を調える
※クリーミーにしたい場合はマヨネーズ、ヨーグルトを加える

サバ、アジ、さんまなどの青魚、マッシュルーム、まいたけ、しめじなどのキノコがおすすめ

ディップ、パンにつけて、クリームチーズと一緒に、も美味しいです



クリーム系、焼目がついた料理、くだものなど、酸味が引き立つ組合せがおすすめ

Bonne

Dégustation

ボン デギュスタシオン



楽しいワイン時間を

