

BOUQUIN

vinVIN BOOK-003

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 エロー(ラングドック)地方について

Page 2 ラングドックワインについて

Page 3 ヴィニヨロン: La Triballe

Page 4-5 セパーージュ

Page 6-7 赤ワイン: La Capitelle 2019

Page 8-9 白ワイン: Aphyllanthe 2023

HÉRAULT (LANGUEDOC)



パリから700kmほど離れたフランス南部、地中海に面するオキシタニー地域にあるエロー県(旧地域圏ラングドック)。ブドウの他、オリーブ、栗、などの栽培も盛んな地域。世界遺産登録されている修道院、絵のように美しい村など文化的な遺産も多く存在するほか、地中海のビーチ、大自然の中でのキャンプなど、モンペリエ、セートといった海沿いに面した街は特に夏のバカンス地としてヨーロッパ中から観光客が訪れる。最近ではワインツーリズム(仏語:Enotourisme)にも力を入れており、ワイナリー巡りを始め、ワイナリーでの宿泊、その地ならではのワインとのマリアージュなどを楽しめる。



フランスでのブドウ栽培発祥の地とも言われ、始まりは紀元前5世紀という記録がある。1970年以降、量から質の向上に方向転換し、自然環境と品質を重視したブドウ園を目指して改造に取り組み始めた。過去40年で意図的にワインの生産量を低下させ、現在も質を重視したワイン製造を行っており、世界からの評価も高い。ワインツーリズムの充実にも力を入れており、ワインのみならず、地域の歴史、景観、食文化、など観光客が五感で産地を感じられる体験、また生産者はワインを伝統文化と位置づけ、ワインツーリズムを通し伝統を広める活動を行っている。



石灰岩、赤粘土質

地中海の影響を強く受ける気候で、夏は暑く乾燥、春・秋・冬には大雨が降る

■この地域で製造されるワイン
赤・白・ロゼ・オレンジワイン

■この地域のワインの特徴

多品種に及び気候の影響で、濃厚で果実味豊か、手頃な価格で高品質

赤：グルナッシュ、シラー、カリニャンブレンドが多く、スパイシーで複雑、

タンニンもやや強めの力強いワイン

白：マカブー、グルナッシュ・ブラン

柑橘系の爽やかさ、地中海を思い起こ

させる新鮮さ、ミネラル感、塩味が特

徴



オレンジワインとは？

白ブドウを使い赤ワインの製造方法で作られたワイン

白ブドウのフルーティーさに加え、発酵によるナッツ、ドライフルーツ、スパイスの味わいが複雑に混じり、タンニンやコクが加わった飲みごたえがある

Domaine de la
TRIBALLE



La Triballe

Guzargues

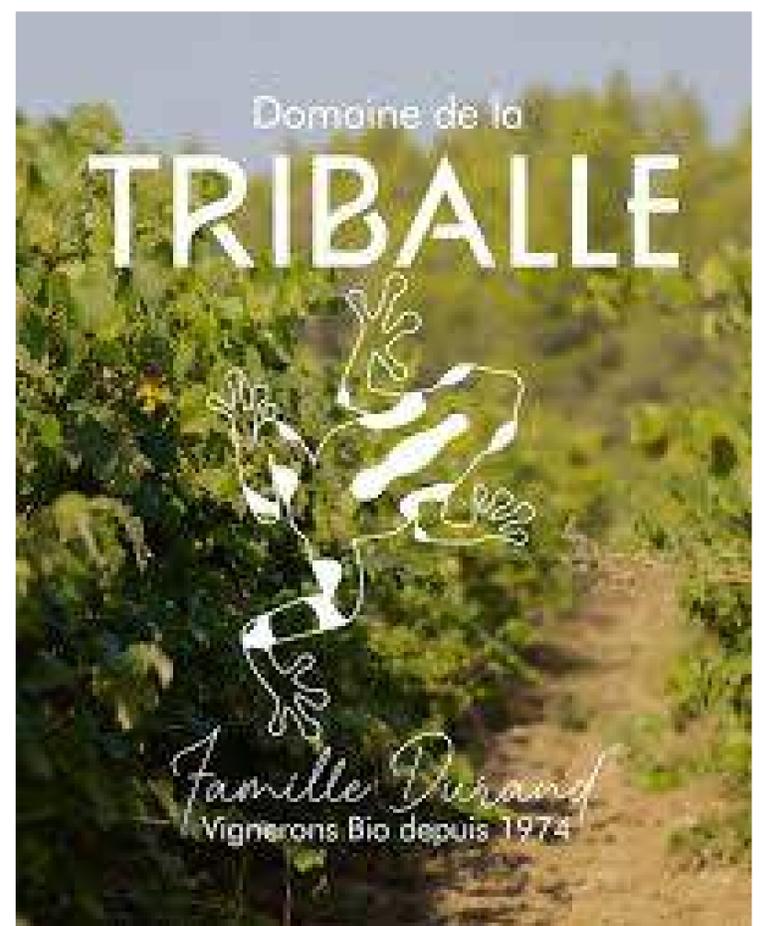
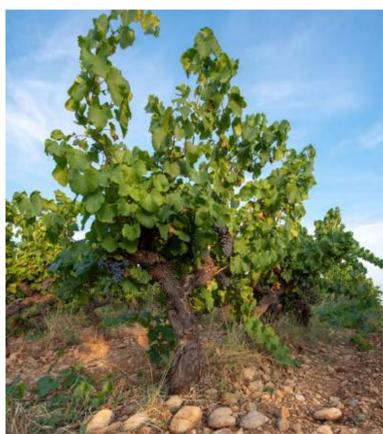
ラ・トリバル

エロー県 グザルグ

人口497人のコミューン

ラングドック(旧地域名)に位置するワインの銘醸地

7代続く家族経営のワイン農家。80ヘクタールという広大な敷地の内20ヘクタールをブドウの栽培地とし、1970年より自然栽培でブドウを育てている。北部と南部で土壌が異なる珍しい農園で、北部は石灰岩の断層土壌、南部は赤粘土質の上にガレ・ルレという丸石が敷かれた土壌。自然栽培の一端を担う50頭の羊たち、広大な敷地に共生する小動物、ロゴにもなっているアオガエルと共に、先祖代々続く豊かな土壌を守りながら、現在も伝統の方法でワイン製造を行っている。



栽培品種: シラー、カリニャン、グルナッシュ、ロール、ルーサンヌ

種類: 赤・白・ロゼ

特徴: 50年以上のナチュラルワインの経験と知識

土壌: 石灰岩、砂岩、粘土質、昼夜の気温差



Grenache

グルナッシュ

スペイン原産 世界で最も多く栽培されている品種の1つで、フランスではローヌ地方で栽培がさかん

【香り】

赤い果実（チェリー、ラズベリー）とスパイス（コショウ）の香り

【味わい】

土壌、気候、ヴィンテージ、管理などによって全く異なるが、全般的に口の中で濃厚さとボリューム感があり、非常にフルーティーで丸みがある



Syrah

シラー

起源に諸説あるが、遺伝子解析によるとフランスのローヌ原産
世界で最も栽培されている品種の1つ

【香り】

赤と黒の果実（ブラックベリー、プラム）、スパイス（コショウ）、スミレの香り

【味わい】

しっかりしたボディで、力強いタンニン酸味が低くスパイシーで凝縮感のある果実味
繊細でありながらコクのあるワイン



Carignan

カリニャン

スペイン北部原産 巡礼者によりフランスに持ち込まれ、南部での栽培がさかん

【香り】

赤と黒の果実（ブラックチェリー、プラム、ブルーベリー）、バナナ、キャンディ、時にスパイス、レザーの香りが現れることもある

【味わい】

豊かな果実味と酸味、存在感のあるタンニンがしっかりしたストラクチャーを構成
ほのかなコショウの風味と動物的なレザーの風味、ざらついた渋みが残る



Rolle

ロール

イタリアかスペインが原産 イタリアでは「ヴェルメンティーノ」と呼ばれる

【香り】

柑橘、白い果実、アーモンド、バニラ、ハーブ

【味わい】

栽培地・ワイナリーによって異なるが、繊細で穏やかな酸味、鮮烈な果実味と塩っぽいミネラル感、余韻が長く続き、後味にかすかなほろ苦さが残る



Roussanne

ルーサンヌ

フランス・ローヌ地方原産
マルサンヌと兄弟にあたる

【香り】

黄色い果実、白い花、ハーブ、はちみつ、ナッツ、バニラ

【味わい】

脂肪分が多くある程度の粘性があり、しっかりとした質感と丸みのある口当たり
エレガントで繊細、穏やかな酸味、フローラル、フルーティ、と複雑な味わい



ラ キャピテル 2019

- タイプ 赤ワイン
- 容量 750ml
- 度数 13.5 %
- 認証 ECOCERT・AOC Grès de Montpellier
- 生産者 La Triballe
- 生産地 フランス グザルグ ラングドック
- 品種 グルナッシュ、シラー、カリニャン
- 樹齢 30～50年
- 醸造/熟成 6 週間かけゆっくりとマセラションを行った後、シラーとグルナッシュは別々に醸造し、1年間樽で熟成
- 色 濃い赤
- 飲み頃 2027年まで

■特徴 ラ キャピテル：ラングドック、特にモンペリエ周辺の伝統的な乾式石造建築の名前
ガレルレ土壌で栽培された品種で作られている

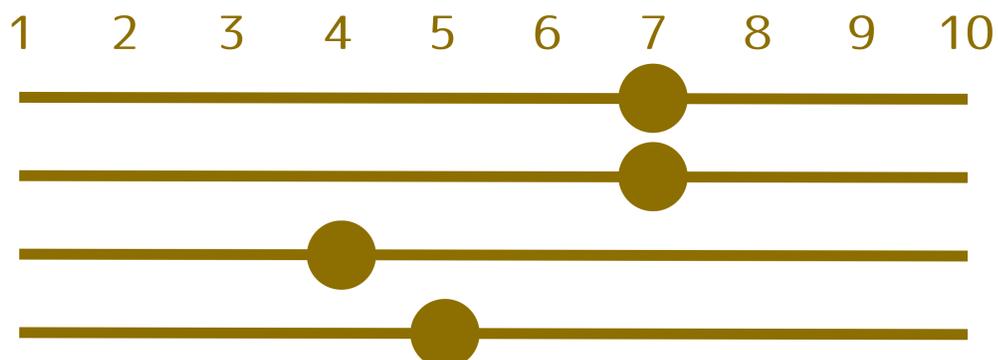


■香り 砂糖漬けのフルーツの芳醇な香り、スパイス、ガリッグ（南フランスで育つハーブのフレンド）

■味わい ガレルレで育ったブドウの熟成感が味わえる
グルナッシュが主役で、黒い果実の甘み、スパイス、チョコレートの複雑な味わい
なめらかなタンニンで余韻が長く続く

- 3 ワード-
- 複合的
- 優雅
- 地中海

軽い
渋み 少
辛口
酸味 少



重い
多
甘口
多

- サービス 温度：8℃～10℃程度 少し冷やす
キャラファージュ：30分
- シーン 赤身の肉や魚をがっつり食べたい時
家族・友人との食事会で楽しく美味しく
- マリアージュ
 - 魚介 : カツオ、マグロ、フリなど赤身魚
 - 肉 : 牛肉、鶏肉、豚肉、ラム肉、カモ肉、タジン
シャルキュトリー、ジビエ、クリスマスのローストチキン
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 : グリル野菜、ラタトゥイユ、豆のトマト煮、
地中海料理、ギリシャ料理
 - チーズ : トム、フルビ/ペコリーノ、カンタル
 - デザート : ダークチョコレートのケーキ、焼きリンゴ

■ おすすめレシピ：豆のトマト煮込み

① 下準備

お好みの豆（乾燥でも生でも良い）を、乾燥の場合は水に1晩つけてから、柔らかくなるまで茹でておく

② 具材の準備・炒め

にんにくは細かく、玉ねぎ、セロリは大き目のみじん切りにして、オリーブオイルで炒める

② 仕上げ

トマトを加え、塩・コショウ、あればハーブ（タイム・セージ・ローリエなど）で味をつけ、茹でておいた豆を加え、しばらく煮込む

ひよこ豆、大豆、レンズ豆、インゲン豆、などがおすすめ

ソーセージ、ベーコン、豚肉、鶏肉のグリルの付け合わせにぴったり！
ベーコン、豚肉、鶏肉を入れて、煮込みにしても美味しいです



肉肉しいがっつりした料理、トマトソースなどがワインの濃厚な果実感、スパイス感と相性が良いです

- サービス 温度：8～10℃
キャラファージュ：無し
- シーン がっつりしたものをスツキリ食べたい時
バーベキューのお供に
家族・友人との食事会で楽しく美味しく
- マリアージュ
 - 魚介 : スモークサーモン、貝類、白身魚
シンプルな味付け、グリル、酒蒸し
 - 肉 : 鶏肉、豚肉のグリル
チーズやクリームなどのソース
 - 野菜 : 季節野菜のグリル、クリームチーズのディップ
クリームパスタ（ほうれんそう、キノコ、フロッコリー）
 - チーズ : コンテ、モンドール、ヴァシュラン、フルビ
 - デザート : くるみタルト、くるみキャラメル

■ おすすめレシピ：マスタードクリームソース

① 具材の準備

にんにくはみじん切りに、玉ねぎは千切りにする

キノコ類、ほうれんそうなどを入れると具たくさんソースになる

② 具材を炒める

オリーブオイルにニンニクを入れ弱火で炒め、香りが出てきたら

玉ねぎを加えて、色がつくまで炒める

白ワインを少し入れ、アルコールが飛んだら生クリーム、マスタードを入れる（目安：生クリーム200mlに対し、大さじ2程度）

③ 仕上げ

3分ほど弱火で火にかけて、火を止めたらナツメグを少し入れる

マスタードが通常のクリームソースに酸味とコクを加え、あっさり、旨味のあるソースになります

鶏肉や豚肉のあっさりした部位（鶏ムネ肉、豚フィレ肉、豚ロースなど）に合わせるのがおすすめ



クリームやチーズなど、乳製品と合わせるのがおすすめ
酸味を引き立て、より爽やかさを感じます

Bonne

Dégustation

ボン デギュスタシオン



楽しいワイン時間を

