



ブルゴーニュへの旅

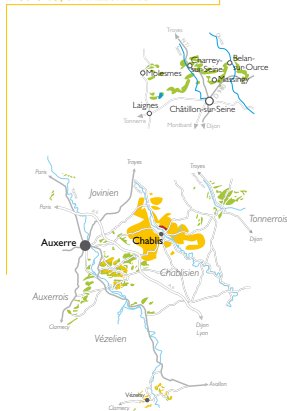
VOYAGE en Bourgogne



PASSEPORT

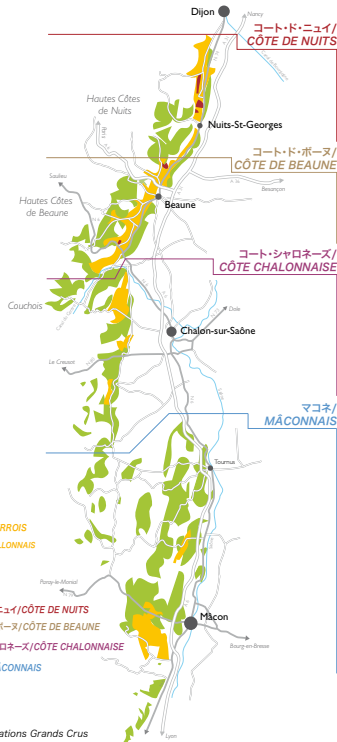
ブルゴーニュ/Bourgogne & 5つのワイン生産地区

シャブリ/CHABLIS &
グラン・オーセロワ/GRAND AUXERROIS
シャティヨネ/CHÂTILLONNAIS



シャブリ/CHABLIS &
グラン・オーセロワ/GRAND AUXERROIS
シャティヨネ/CHÂTILLONNAIS

- グラン・クリュ / Appellations Grands Crus
- プルミエ・クリュ村名アペラシオン / Appellations Villages Premiers Crus et Villages
- 地域名アペラシオン / Appellations Régionales



今日の

ブルゴーニュ/Bourgogne

比類なき地理条件

ブルゴーニュ/Bourgogneは南の地中海気候、北の大陸性気候、そして西の海洋性気候のすべての影響を受けています。

このような地理的条件にあるぶどう畑は

ピノ・ノワール/Pinot Noirとシャルドネ/Chardonnayの

栽培に適し、ブルゴーニュ/Bourgogneワインに

独自のアイデンティティが与えられるのです。

数字で見るブルゴーニュ/Bourgogneのワインとぶどう畑

- 南北におよそ230kmに広がっています。
- ぶどう畑の総面積は30,052ヘクタールで、フランス全体のAOCのぶどう畑の4.5%を占めています。*
- 年間に約1億9400万本が生産されています。これは全世界のワイン生産量の0.5%に値します。

* 2015-2019年データ

2000年の歴史

テロワール/terroirの形成

長い歴史をもつぶどう畑で伝統と技が受け継がれています。



1~2世紀:
ガロ・ロマン時代に
ぶどう畑が誕生。



11世紀:
クリュニー会/
Clunyとシトー会/
Citeauxの
修道士がぶどう
栽培方法の
基礎をつくる。

1~2世紀

312年

11世紀

15世紀

18世紀

1936年

2020年

312年:
ブルゴーニュ/Bourgogneの
ぶどう畑に関する最初の文献。



15世紀:
歴代のブルゴーニュ公/
Les Ducs de
Bourgogneの力により、
ブルゴーニュ/Bourgogne
ワインがフランスと
ヨーロッパ全土に広まる。

2020年:
ブルゴーニュ/Bourgogne
全体で3,577のドメーン、
266のネゴシアン、
16の生産者協同組合が
存在する。
*5年間の平均



ブルゴーニュ/Bourgogneワインには、2000年にわたる長い歴史があります。そこでは、ワイン造りに携わる人々の存在が大きな役割を果たしてきました。

ブルゴーニュのぶどう畑がもつ大きな価値はこの歴史から生まれました。

- 代々受け継がれてきた知識と技がもたらす真のワイン
- 2000年にわたる緻密な仕事によって培われた確かな品質
- 自然環境を尊重したる栽培方法



ブルゴーニュ/Bourgogneの テロワール/terroir

この上ない豊かさ



ブルゴーニュ/Bourgogneの
テロワール/terroirは次の要素が絶妙に、
そして永続的に作用しあったものです。

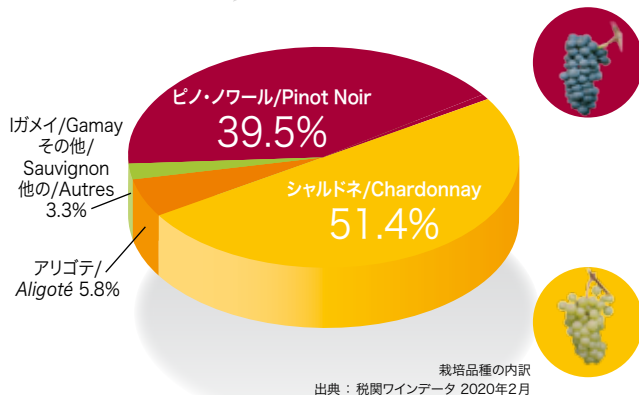
• ぶどう品種

• 自然の要素

- 気候
- ぶどう畑の日照面と向き
- 土壌と下層土

• 人間の技

ブルゴーニュ/Bourgogne 高貴なぶどう品種の生まれる土地



ブルゴーニュ/Bourgogneワインはその大半が単一品種で造られています。
これによりピュアな表現力に富んだワインが生まれます。
ブルゴーニュ/Bourgogneのぶどう畑は個性的な
シャルドネ/Chardonnayと**ピノ・ノワール/Pinot Noir**が
産み出すワインの絶対基準となっています。
ほかにガメイ/Gamayやアリゴテ/Aligotéなどを使ったワインがあります。



自然の要素

ぶどう栽培に適した気候

- 他にはない立地条件にあるブルゴーニュ/Bourgogneは半大陸性気候に位置します。
- ぶどう畑は 季節によって、海洋性気候(春と秋)、大陸性気候(冬)、あるいは南部から(夏)の影響を受けることになります。
- 夏は日照時間が長く、気温も高くなるので、ぶどうは完熟し、アロマが凝縮します。



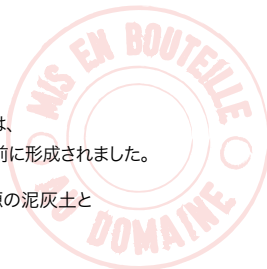
ぶどう畑の日照面と向きが品質に貢献しています。

- 標高200～500メートルの斜面にあるぶどう畑の日照面と向きのおかげで、
 - 霜が降りるのを最大限に防ぐことができます。
 - 西風から自然に守られています。
 - 最大限の日照を得ることができます。
 - 排水が自然に行われます。

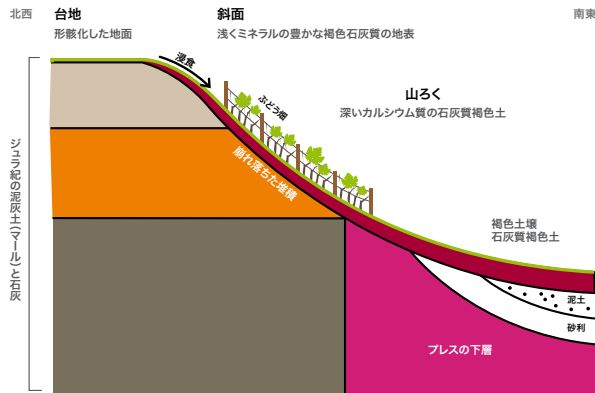


唯一無二の土壌と下層土

- ブルゴーニュ/Bourgogne下層土は、今から1億5千万年～1億8千万年前に形成されました。
- 下層土は主にジュラ紀の海洋起源の泥灰土と石灰岩で構成されています。
- この石灰質土壌までぶどうの根が張ることで、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、ミネラルリティが得られるのです。



土壌と下層土の例:コート・ド・ボヌ/ Côte de Beaune



クリマ/Climats

ブルゴーニュ/Bourgogneの
テロワール/terroirの究極的な表現



- ブルゴーニュ特有の表現クリマ/Climatsとは、
厳密に細分化されたぶどう畑の区画のことです。
特有の地理条件、気候条件に人の手が加わり、
テロワール/terroirのすばらしいモザイクが
生まれるのです。
- クリマ/Climatsは、ブルゴーニュ/Bourgogneの
それぞれのアペラシオンに、傑出した独自の

官能特性を与えます。

- **ブルミエ・クリュ/Premiers Crusに認定された
600以上のクリマ/Climatsが**
ブルゴーニュ/Bourgogneのぶどう畑を構成しています。

クロ/clos:ブルゴーニュ/Bourgogneのクリマ/Climats

- ブルゴーニュ/Bourgogneでは、
クロ/closは壁に囲まれたクリマ/Climatsを
意味します。
- 世界的に有名なクロ/closは、ブルゴーニュ/
Bourgogneの景観を作り上げました。



ブルゴーニュ/Bourgogne

ぶどう栽培

独自のワインを生む類まれな技

ブルゴーニュ/Bourgogneのぶどう栽培は
「伝統的」でありながら、最上を追求し、
変化しつづけています。

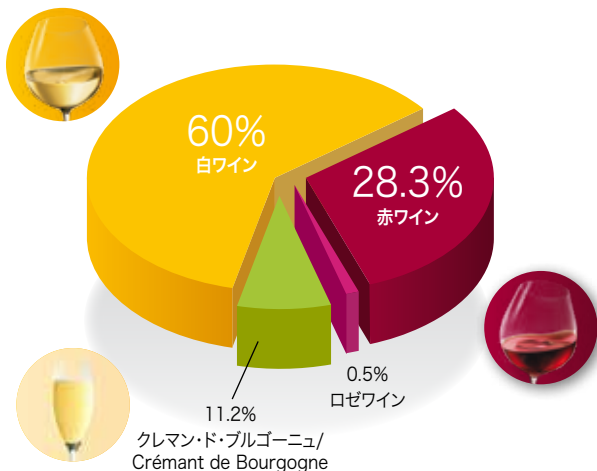
- ぶどう樹、土地、テロワール/
terroirを尊重したアプローチ
- 人が介入しすぎない自然な醸造方法
- 理想的なぶどう栽培と
ワインの熟成技術
- 受け継がれてきた
技術を尊重しながら、
耐えることのない品質追求



ワイン

唯一無二の普遍的なワイン

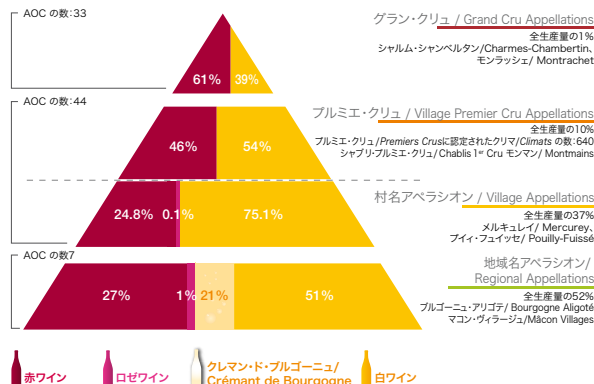
ブルゴーニュ/Bourgogneでは、あらゆるタイプのワインが造られています。



2015年～2019年の平均生産量データ

アペラシオンはブルゴーニュ/Bourgogneワインの多様な特徴を表しています。

ブルゴーニュ/Bourgogneで造られるすべてのワインが原産地統制名称(AOC)に認定されており、現在、その数は84に上ります*。



2015年～2019年の平均データ

多様性

ブルゴーニュ/Bourgogneワインの切り札



- ブルゴーニュ/Bourgogneワインには熟成タイプだけでなく、若いうちから楽しめるワインがあります。

- ブルゴーニュワインの大半は単一品種で造られているため、**ヴィンテージの概念が重要な意味を持ってきます。**それぞれのヴィンテージが異なる個性をもっています。

味わう

ブルゴーニュ/Bourgogneワインをよりよく知るために

テロワール/*terroir*、クリマ/*Climats*、ぶどう品種、そして人間の技の相互作用によって生み出されるブルゴーニュ/Bourgogneワインのアロマは比類なものです。

一般的に、ブルゴーニュ/Bourgogneワインは赤ワイン、白ワイン共に非常に上品かつエレガントで、力強いというよりは繊細なアロマをもっています。

口にふくんだ時に感じられる豊富なアロマ、見事なバランス、フレッシュ感、素晴らしい余韻がブルゴーニュ/Bourgogneワインを皆と喜びを分かち合えるワインにしているのです。



アロマ

白ワイン



ブルゴーニュ/Bourgogneの白ワインを
五感を使って発見するポイント

色調とニュアンス：

ホワイトゴールド、青みを帯びた金色、黄金がかった
金色、黄緑色、麦わら色、黄金がかった黄色、
オレンジがかった黄色、琥珀がかった黄色…

アロマの種類：

- 若くフレッシュなワインからは**植物系の香り**が感じられます：
ミント、シダ、タバコ、カシスの葉…
- **花の香り**は上品なワイン、非常に繊細なワインで感じられます：
菩提樹、カモミール、クマツヅラ、西洋サンザシ、ばら、
スイカツラ、野ばら、アカシア、エニシダ…
- **フレッシュフルーツ**、かんぎつ類、トロピカル・フルーツの香りは
若いワインに現れます：マルメロ、梨、りんご、桃、レモン、
グレープフルーツ、トロピカル・フルーツ…

- **ドライフルーツの香り**は熟成が始まりつつあるワインで
感じられ、ブルゴーニュ/Bourgogneワインの複雑さを
示しています：あんず、ヘーゼルナッツ(樽熟成からくる)、
アーモンド、くるみ、オレンジの皮…
- **スパイスの香り**は料理と同じように、ワインを引き立たせます。
熟成したワインで、グラン・ヴァンであることを意味します：
ヴァニラ、シナモン、八角、こしょう…
- **ミネラルの香り**はシャブリ/Chablisの代表的な香りですが、
コート・ド・ボヌ/Côte de Beauneやマコネ/Mâconnaisの
白ワインでも感じられます：火打ち石、石粉、シレックス…
- **食品の香り**が感じられるワインはすでに
数年間熟成されていることを表します：はちみつ、カラメル、
バター、ヨード…
- **下生えの香り**とは湿気が多い下草の生えた場所や湿った土を
喚起させる香りのことです：きのこ、トリュフ、コケ…

クレマン・ド・ブルゴーニュ/Crémant de Bourgogne：
評価の際は、色調、泡の一定性と持続性、繊細さを見ます。

アロマ

赤ワイン



ブルゴーニュ/Bourgogneの赤ワインを
五感を使って発見するポイント

色調とニュアンス：

紫がかった赤、ガーネット、ルビー色、さくらんぼ、
赤レンガ色、瓦色、マホガニー色…、ロゼワインの
場合は、紫がかったピンク、ラズベリー色を帯びたピンク、
オレンジがかった、サーモンピンク、グレー…

アロマの種類：

- **フレッシュフルーツの香り**は主にワインが若い段階で現れますが、非常に古いワインで感じられることもあります。ピノ・ノワール/*Pinot Noir*の特徴といえる香りです：ラズベリー、さくらんぼ、ブラックベリー、カシス、野生のベリー、すぐり…
- **花の香り**は非常に繊細なワインがもつアロマです。ばらの香りは熟成した偉大な赤ワインを代表する香りです：ばら、すみれ、牡丹…
- **植物系の香り**は若くてフレッシュなワインで感じられます：カシスの芽、ハーブ、タバコ…

- **砂糖漬けにしたフルーツの香り**はよく熟したぶどうを使って醸造されたワインであることを示し、豊かなワインができたヴィンテージに多いです：いちじく、ジャム、干しモモ…
- **スパイスの香り**は一般的にオーク樽がもたらす香りとされています。口で感じられるのと同じように、香りでも赤ワインだと分かります：シナモン、パン・デピス、ローリエ…
- **食品の香り**、なかでもコーヒーや甘草の香りは樽熟成からくることが多いです。カラメルの香りは古い、または熟成したワインを表します：甘草、グリン・アーモンド…
- **動物の香り**は古いワインのアロマです。この段階まで進んだワインでは、フルーツの香りが消えていることがほとんどです：肉、ジビエ、ジャコウ、獣臭…
- **下生えの香り**は湿った土の香りを喚起させます。古いワイン、または熟成したワインで感じられる香りです：きのこ、トリュフ、コケ…

官能によるワインのタイプ

白ワインに合う
料理を見つけるために



生き生きした
フルーティーな
白



花の香りが
感じられる白



丸みがある
力強い白



フレッシュで
フルーティーな
クレマン・ド・
ブルゴーニュ/
Crémant de
Bourgogne

豊かなブルゴーニュ/Bourgogne
スタイルにかかわらず、

官能によるワインのタイプ

赤ワインに合う
料理を見つけるために



若々しくて
フルーティーな
赤とロゼ



タンニンが
しっかりとした
コクのある赤



肉厚で
丸みのある赤



上品で
力強い赤

ワインは 前菜からデザートまで、
料理を高めることができます。

ブルゴーニュ/Bourgogneワイン

あらゆるテイस्टィングの機会を演出する特別なワイン

ブルゴーニュ/Bourgogneのぶどう畑から生まれる独特で官能的なワインは、非常に多様なアロマと味わいを特徴としています。この多様性のおかげで、ブルゴーニュ/Bourgogneワインは友人との親密な時間など、大切な機会に彩りを与えてくれます。友人の思いがけない訪問、ホームパーティ、ビジネス・ディナー、結婚式など、**どんな時でも、ふさわしいブルゴーニュ/Bourgogneワインが必ずあります。**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です。その瞬間に歴史は始まっています・・・ワインを味わうことで大きな喜びがもたらされ、忘れることのない思い出を残してくれます。



誰もが楽しめる

ブルゴーニュ/Bourgogne ワイン



ワイン好きの方

ブルゴーニュ/Bourgogneの**地域名アペラシオン/Appellations Régionales**、**村名アペラシオン/Appellations Villages**のワインが品質の高さを実感させてくれるでしょう。

ワインに詳しい方

ブルミエ・クリュ/Premiers Crus、**グラン・クリュ/Grands Crus**のワインで**新たな味わい**を発見し、**知識をさらに深められる**でしょう。



ワインを楽しみたい方

ワインに詳しくはないけれど楽しみたいという方も、**村名アペラシオン/Appellations Villages**や**ブルミエ・クリュ/Premiers Crus**のワインを**飲めば高品質なアロマを体験**してもらえます。



格式を求める方

最高級のブルミエ・クリュ/Premiers Crusと**グラン・クリュ/Grands Crus**が**社会的ステータス**に**相応しい演出**をしてくれるでしょう。



ブルゴーニュ/Bourgogneを 訪れる

もてなしと分かち合いの地



伝統行事からワイン・ツーリズムまで…

ワイン生産者、ネゴシアン、協同組合は、ブルゴーニュ/Bourgogneワインと地方の豊かさや多様性を発見しに訪れる人々に最高のおもてなしを心がけています。

セラー訪問、セラーでの食事、シャンプル・ドット (ドメヌでの宿泊)、ぶどう畑の散策 (徒歩で、サイクリングで、ロバに乗って)、ワイン祭りなどがお楽しみいただけます。ブルゴーニュ/Bourgogneでのワイン・ツーリズムに関する情報は

下記のサイトをご覧ください。

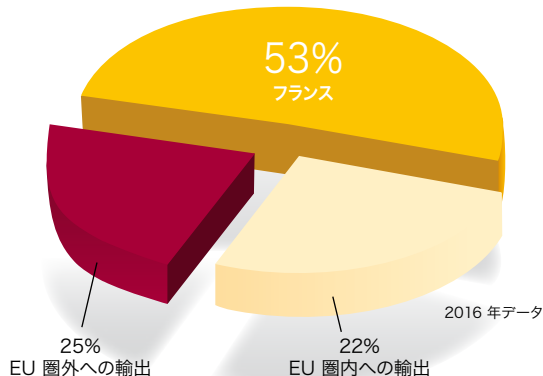
www.vins-bourgogne.fr



ワイン

ブルゴーニュ/Bourgogneワインは世界各国に輸出され、高く評価されています

- 年間約1億9400万本生産されています。これは全世界のワイン生産量の0.5%に該当します。
- ブルゴーニュ/Bourgogneワインの2本に1本は海外に輸出されています。
- ブルゴーニュ/Bourgogneワインは世界のワイン取引価格の2.9%を占めています。




ブルゴーニュ/Bourgogneワインは、世界各国のワイン市場で欠かすことのできない重要なものとされ、非常に高い評判を得ています。

お役立ち情報

ブルゴーニュワイン委員会は
さまざまな情報を提供しています。

イベント：

- ワイン生産者、ネゴシアン、協同組合を訪問し、ワインを試飲することができます。
- ブルゴーニュ/Bourgogneワインのテイastingを含む養成セミナー。

-  **レ・グラン・ジュール・ド・ブルゴーニュ/ les Grands Jours de Bourgogne**：業界関係者を対象としたブルゴーニュ/Bourgogneワインの国際見本市。5日間にわたって、あらゆるブルゴーニュ/Bourgogneワインが披露されます。隔年3月に開催。
www.grands-jours-bourgogne.fr

ツール：

- « **E-Learning** »：ブルゴーニュ/Bourgogneワインに関する知識を深めたい方が、ひとりで学べるインタラクティブ学習サイト。
下記のサイトをご利用いただけます。
www.bourgogne-wines.jp から「ワイン業界の方へ」ページへ
- **ブティック**：ワイン産地マップ、ポスター、冊子、ガイドブック、エプロン、ソムリエナイフ、ネクタイ。
下記のサイトでご購入いただけます。
www.bourgogne-wines.jp から「BIVBショップ」ページへ(英文)

- **ブルゴーニュワインスクール/Ecole des Vins de Bourgogne**：
ブルゴーニュ/Bourgogneワインの特性をよりよく知るためのレッスン。
お申し込みは：www.ecoledesvins-bourgogne.fr



- **資料センター/CentreDoc** (Centre de Ressources Documentaires)：
書物、研究報告、雑誌などの閲覧と貸出。
連絡先：documentation@bivb.com
- **仏・英語版ウェブサイト**：ブルゴーニュ/Bourgogneワイン、アペラシオン、料理との相性、テイasting、ワイン・ツーリズム、イベント・スケジュールに関するあらゆる情報が入手できます。全ぶどう栽培醸造家のリスト www.vins-bourgogne.fr
- **ウェブサイト上の“Espace Professionnels”コーナー**：
生産者とメゾンの一覧表、ブルゴーニュ/Bourgogneワインの活動報告や経済状況に関するニュースをご覧くださいませ。
- **海外版ミニサイト**：
ブルゴーニュ/Bourgogneワインに関する情報をご覧くださいませ。
www.bourgogne-wines.jp
- **ニュースレター ブルゴーニュ・インターナショナル/Bourgognes International**：
経済情報、テイasting、ドメーヌ、メゾン、協同組合のニュース、イベント情報など、ブルゴーニュ/Bourgogneワインの最新情報を毎月1回お届けします。ウェブサイト上の“Espace Professionnels”ページから登録できます。

詳細についてはブルゴーニュワイン委員会までお問い合わせください。

bivb@bivb.com 電話：+ 33 (0)3 80 25 04 80



BOURGOGNE

ブルゴーニュワイン委員会

Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

12 Boulevard Bretonnière - BP 60150

21204 Beaune cedex - FRANCE

電話:+33 (0)3 80 25 04 80 - ファックス:+33 (0)3 80 25 04 81

bivb@bivb.com

www.bourgogne-wines.jp

www.vins-bourgogne.fr



EDITION JAPONAISE

IMPJIM-VERT*

www.esprit-archibald.com 印刷には難物なインクと特殊紙全管理に依って生産された紙を用いた緑の印刷(imprim vert)認証の印刷所で印刷しています。

4月2021年版 - 写真クレジット: BIVB / DR / Bibliothèque municipale de Dijon / Gaderme D. / Mormier H. / Bernuy J.L. / Arnellesphotographie.com / Image & Associés / Ecrivin / Muzard J.P. / Clementcot D.

度を越したアルコール摂取は健康を害する恐れがあります。節度を持った飲酒を心がけましょう。