



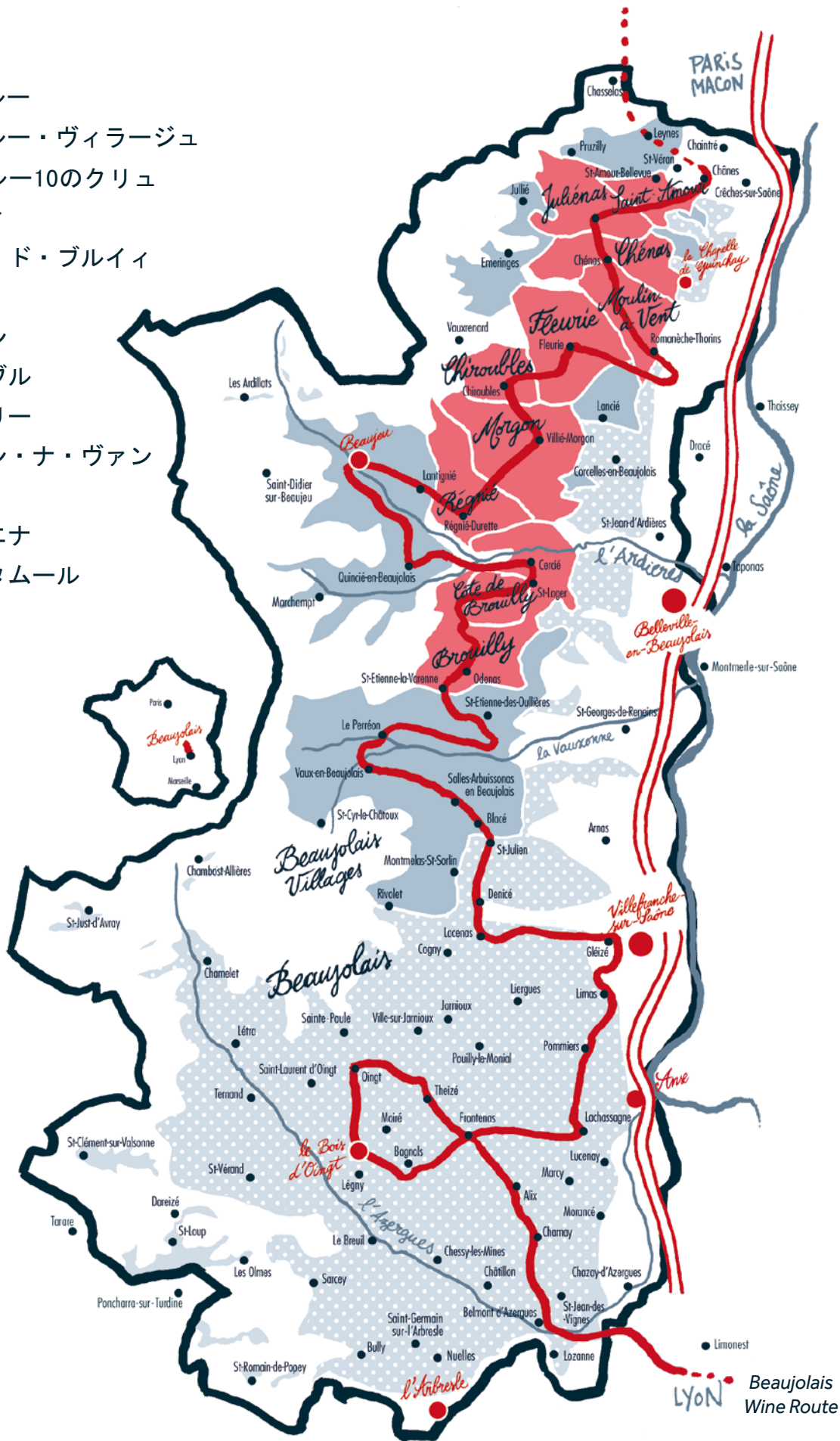
ボジョレー

— ブドウ畑のゆたかな表情 —

ボジョレー

— ブドウ畑のゆたかな表情 —

- ボジョレー
- ボジョレー・ヴィラージュ
- ボジョレー10のクリュ
- ブルイイ
- コート・ド・ブルイイ
- レニエ
- モルゴン
- シルーブル
- フルーリー
- ムーラン・ナ・ヴァン
- シェナ
- ジュリエナ
- サン・タムール



2つの県

ローヌ県
&
ソーヌ・
エ・ロワール県

2つのブドウ品種

代表的な品種、ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン（白い果汁を持つ黒いガメイ種）は豊かな小粒のブドウ房に平たく切り込みの少ない葉がある。シャルドネは気品溢れ、魅力的で稀有なワインをもたらす。

12のAOC

2つの地域アペラシオン（ボジョレー、ボジョレー・ヴィラージュ）と10のクリュ（ブルイイ、コート・ド・ブルイイ、レニエ、モルゴン、シルーブル、フルーリー、ムーラン・ナ・ヴァン、シェナ、ジュリエナ、サン・タムール）で構成。

38の村

ボジョレーワイン街道はリヨンからブルゴーニュ、中央山脈の支流からソーヌ川の岸边にかけて広がる地域。

13,000 HA*

12のAOCを所有するボジョレーのブドウ畑の面積。

1936年

ボジョレーで初めてAOCが制定された年。

1951年

ボジョレー・ヌーヴォーが初めて商品化された年。

140 KM

ボジョレーワイン街道の長さ。

アクセス

TGV : マコン・ロシェ
Mâcon Loché またはリヨン・
パールデュ Lyon Part-Dieu

飛行機 : リヨン・サンテグ
ジュペリ国際空港

車 : 高速A6号線

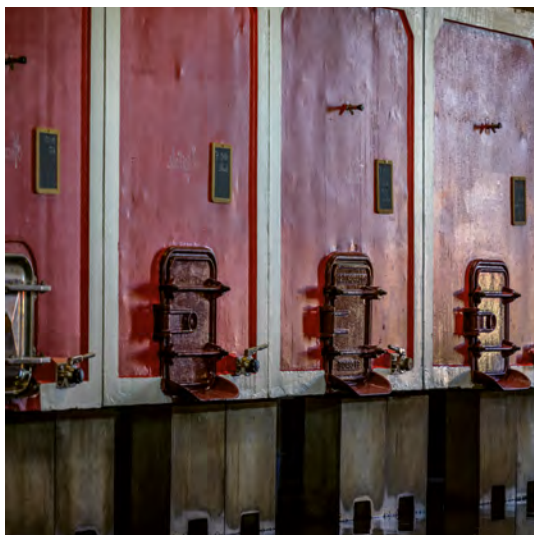
* ボジョレー帳に表記された数値は、5年間（2019-2023年）の平均です。

出典 : Inter Beaujolais, ODG, DNSCE (National Directorate for Foreign Trade Statistics).

毎年

2,000 人の男性、女性がボジョレー
ワインの生産に携わっています。





目次

6 - 序文

ボジョレー、ブドウ畑の多様性

12 - ブドウ畑のフレスコ画

ブドウ畑における忘れがたい歴史

時代に即したワイン

16 - ボジョレー、様々な色彩の調和

ガメイ種へのオマージュ

ロゼと白への出逢い : 多様化するワインの在り方

22 - ブドウ畑からセラーへ... 醸造の鍵を担う者

土地、ブドウ、生産者

環境への取り組みに配慮した、ボジョレーのブドウ畑

「ボジョレー新世代」自由で魅力的なブドウ畑

それぞれのボジョレー、ワインとビストロ

38 - あらゆる美食に合うワイン

それぞれのボジョレー、ワインとビストロ

48 - ボジョレー地区12のアペラシオン

ボジョレーとボジョレー・ヴィラージュ、3色の変身形

ボジョレー・ヌーヴォー

南から北へボジョレー地区10のクリュ

80 - 美食の旅

ボジョレーへの旅立ち、幾つもの丘が連なるブドウ畑へ

南から北へ、必見のスポット



序文

ボジョレー、 ブドウ畑の多様性

ボジョレーワインのブドウ畑は、東側にソーヌ平野を望み、西側は中央高原の最後の支脈に支えられた幾つもの丘の斜面に南北55キロメートルに及び広がっています。リヨンの入口に位置しており、街の中心部までは30分です。美食の都と呼ばれるリヨンとボジョレーの歴史と未来は、切り離すことのできない、特別な関係です。ボジョレーはリヨンのブドウ畑とも呼ばれ、ローヌ川、ソーヌ川に続く3本目の川とも見なされています。ボジョレーを一言で表すなら、その言葉は恐らく「多様性」でしょう。

まず多様な風景が魅力です。北部で作られるワインもあり、ボジョレー・ヴィラージュは中部、そしてボジョレーワインの大部分は南部の地域で作られます。白い果汁のガメイ・ノワールがその発展を導いてきました。ローヌ県、ソーヌ・エ・ロワール県に渡る丘陵地帯に位置するブドウ畑の特徴も多様で、森や平野、峠などがあり、ゆたかな自然は素晴らしいものです。北部には山々が連なり、南部ではイタリアのトスカナ地方を彷彿とさせる風景が広がり、無限に変化していく光が、丘陵の黄金の石肌に映しだされます。

そしてワインにも同じように、驚くべき多様さと繊細さがあり、誰もが自分好みのボジョレーワインを赤、白、ロゼの中から選ぶことができます。ボジョレーワインは単一のブドウ品種のみで造られるモノセパージュのワインで、94%を占めるのが赤ワインです。白い果汁のガメイ・ノワールもボジョレーを象徴する品種で、ロゼのボジョレーやボジョレー・ヴィラージュに使われています。また、シャルドネ種も石灰質または泥灰岩質のボジョレー地区の土地と相性がよく、ボジョレーやボジョレー・ヴィラージュの白ワインが作られます。

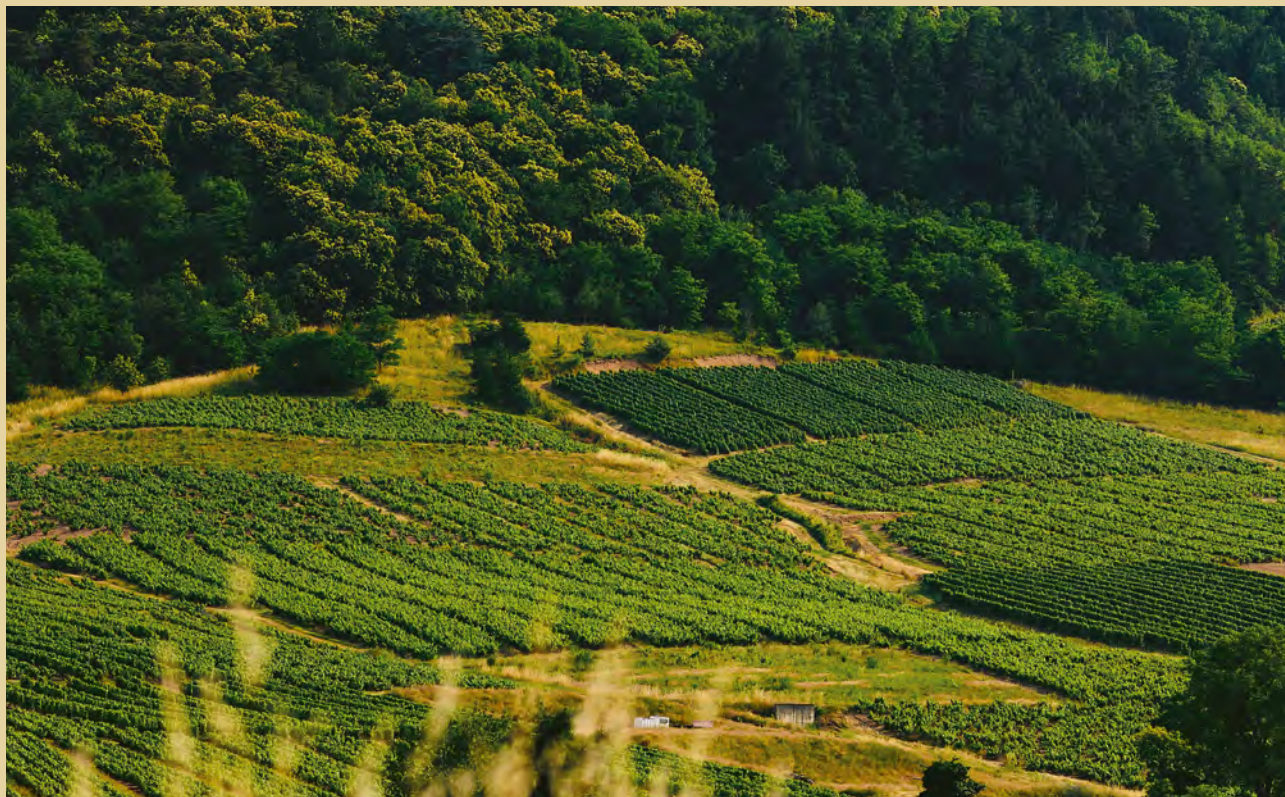
フランスの誇る風景の中でも象徴的なワイン産地であるボジョレー地区は、多くの発見すべき魅力が秘められています。また、温かいおもてなしの場でもあります。ボジョレーは幾世紀にも渡ってそこに働く人々が造り上げてきたワインであり、12のAOC（原産地呼称）を通してその成果を今に伝えています。



ご存知でしたか？

2009年から2018年にかけて、ボジョレーワイン委員会の依頼により、土壌分析の専門機関であるSIGALESは、テロワールの特徴を明らかにする研究を行いました。15,000回以上もの地質調査、1,000回近くの土壌調査、専門家による訪問が50回ほど行われ、これらの分析によりボジョレーワイン産地の詳細なテロワールマップを作ることができました。個々の土壌状況が解明されたことにより、造り手やネゴシアンたちが特徴ある区画から生産するワインとして紹介することが可能になりました。さらに2018年4月には、ボジョレー地方における傑出した地形や地質がユネスコ世界ジオパークに認定されました。フランス国内では7番目となるジオパークです。





“テロワール...地域や土壌に 根付いたワインという概念

ボジョレーのワイン産地は地理的にそれほど広大ではないものの、多数の異なる土壌が集まっています。ブドウ品種は300を超える種類が発見されています。土壌は、それらを支える岩石または母材の上に形成されます。このように、私たちのブドウ畑は注目に値するものです。5億年以上さかのぼる地質学的歴史の証人であり、そのすべての痕跡を容易に見つけることができます。

歴史上の主要な地質学的事象の境界で、中央山塊の東端にあり、第三紀の高山現象の影響を受けつつも氷河を免れたボジョレーのワイン産地は、最も豊かで複雑な地質を受け継いでいます。小さな面積のブドウ畑にも、多種多様な可能性を秘めています！



QRコードからビデオをご覧頂けます
Le vignoble du Beaujolais, une mosaïque de sols

ニコラ・ベセ
ローヌ農業組合醸造コンサルタント



Beaujolais
NOUVELLE GÉNÉRATION



ブドウ畑における 忘れがたい歴史

ブドウ畑の歴史は豊かで、象徴的な人々によって築かれてきました。ブドウ栽培を最初に開発したのはローマ人です。クリュの一つであるジュリエナの名前は、ユリウス・カエサルの影響と密接に関連しています。このクリュはブドウ畑の歴史的な出発点としても、よく例に挙げられます。中世、丘の中心に位置するボージュの街は、同名の領主(13世紀には3番目に大きい)の本拠地であり、その名をボジョレーに残しました。

ボージュは今日もブドウ畑の首都であり、ヴィルフランシュ＝シュル＝ソーヌは現在正式な称号を持っています。マコン伯爵、リヨン大司教、クリュニー修道院長はブドウ畑に土地を所有し、その発展に貢献しました。ブドウ畑の歴史を刻んだ時代へ遡り、鍵となる6名の人物に想いを馳せてみましょう。

10世紀

ペローのヴィリエ・モルゴンの近くで、最初のボージュ卿は、妻のヴァンデルモードと共にブドウ畑を残しました。残念なことにボージュ家は約450年の間、常に隣人と対立しており、ブドウの成長に必要な、穏やかな環境を作り出すことができませんでした。

17世紀

この時代から、ブドウ栽培は拡大していきます。ブドウ畑の成長がみられる時期です。ソーヌ川とローヌ川が近いことは都市の発展を促し、ワインの生産活動はリヨン方面に向けて動き始めました。ボジョレーは、コルク栓とリヨンの酒場の主要な供給業者になりました。ワインはワイン差しで提供され、すべてのテーブルで楽しまれていました。

16世紀

ワインの生産量は他の農産物に比べてまだ二次的なものであり、消費は地元にとどまっています。

13世紀

ボージュの領主はフランスの歴史に名を残しました。彼の名を冠したブドウ畑は、歴史的な首都リヨンの北部に残され、ボジョレーに受け継がれています。

1938年

AOCブルイイ、コート・ド・ブルイイ、ジュリエナが誕生しました。

1937年

AOCボジョレーが誕生しました。

1936年

AOCシルーブル、シェナ、フルーリー、モルゴン、ムーラン・ナ・ヴァンが誕生しました。

1927年

最初の共同セラーがボジョレーにオープンしました。フルーリーの偉大なワイン生産者のセラーです。

1983年

ボジョレーの中心にて、スザンヌとヴィクトル・ミションは、ボージュのマルヴァル邸に、農業生物学の学位を与える最初の農場学校、エコール・ド・ボージュを設立しました。そこでは農業、食と健康の相関性について講義が行われていました。この高等教育学校は、創立者スザンヌ・ミションの死後、1998年に閉校しました。

2009年

ボジョレー試飲直売所にて、お客様へのおもてなしの基準が掲げられました。

ボジョレー規格でテロワールの研究を開始しました。

1950年

AOCボジョレー・ヴィラージュが誕生しました。

1985年

ボジョレー・ヌーヴォーの市場参入を容易にするため、11月の第3木曜日を解禁日と決めました。

1951年11月15日

ボジョレー・ヌーヴォーが初めて商品として販売されました。

1988年

AOCレニエが誕生しました。

2010年

ボジョレーワイン街道は、ブドウ畑の神髄を伝えるために再設計されました。

1946年

AOCサン・タムールが誕生しました。

1955年7月11日

ボジョレー街道がお披露目されました。

2017年7月15日

ボジョレーのテロワールに関する調査は8年間にわたって行われました。最初の採掘調査は2009年10月19日に行われ、最後は2017年6月15日に行われました。潜在的に植栽可能な32,073ヘクタールの土地が調査および研究の対象となりました（地図上に40,687の印が付けられました）。ボジョレーの「土壌」に関する非常に詳細な知識を深めるにあたり、何百もの地図、レポート、要約が利用できるようになりました。

1953年

最初のボジョレー試飲販売用テイasting・ルームがモルゴンに設置されました。シャトー・ド・フォンクレンヌの蔵にあり、この場所をオペレーション全体のショーケースにするという、先駆的な試みです。

2018年4月17日

ユネスコは、ボジョレーを「ユネスコ世界ジオパーク」と公式に命名しました。ボジョレーは主にそのワインの品質により世界中で認められていますが、これからは豊かで複雑な土壌に対しても、評価されるでしょう。実際この命名は、ボジョレーの地質の顕著な特徴だけでなく、地理的遺産（景観、生物多様性、建築など）の保護と強化に焦点を当てたその領土プロジェクトも示唆しています。

2019

2019年以降、ボジョレー・ワインをより高級なものにしたいという願いから、ブドウ畑に関わるすべての人々が集まり、新しい偉大なテロワール・ワインであるボジョレー・デクセプションのカテゴリーが強化されました。具体的にはリュウ・ディの申請、「プルミエ・クリュ」としての認定申請、「地理的呼称DGC - Dénomination Géographique Complémentaire (Pierres Dorées)」の申請、村名使用を促進するための集団的な取り組みなどです。

時代に即した ワイン

ボジョレー における偉 大な人びと

◆ ブノワ・ラクレ

(1780年ロアンヌ～1844年サンジェルマン・アン・ブリオネ)
彼はブドウ畑における、熱湯を使用した害虫駆除法（エショ
ダージュ）の発案者です。ロマネッシュ・トランの廷吏兼ワ
イナリー所有者である彼は、19世紀前半にブドウの木を荒廃
させた害虫の駆除法を発見しました。ラ・ピエールの彼の集
落では、ラクレの料理人によって、緑に溢れた格子棚に熱い
食器用水が毎日注がれていました。その後、害虫駆除にはこ
の方法が最も経済的で効率的であると考えられました。ボ
ジョレーのワイン生産者はブノワ・ラクレに敬意を表し、毎
年10月末にラクレ・フェスティバルを開催して、彼を讃えて
います。

◆ クロード・ベルナール

(1813年サン・ジュリアン・スー・モンムラ～1878年パリ)
彼は実験医学と現代医学の創始者の一人です。サン・ジュリ
アンには彼に捧げられた博物館があり、研究者でありワイン
生産者でもあった彼の生涯と功績を知ることができます。

◆ ヴィクトール・ピヤ

(1827年～1896年シルーブル)
彼はブドウ品種学者でした。彼はアメリカの台木を使い、フィ
ロキセラによる被害の後にブドウ畑を再建することに貢献しま
した。

◆ ヴィクトール・ヴェルモレル

(1848年ボールギャール～1927年ヴィルフランシュ・シュ
ル・ソーヌ)
ヴィルフランシュ・シュル・ソーヌにある家族経営の農業
機械工房で、彼は世界中に広がる実験的なワイン生産機関
を設置しました。彼の発明（注射器と噴霧器）により、19
世紀末にミルデュー（ベト病）の駆除が可能になりました。

◆ マルグリット・シャベール

(1899年から1992年フルーリー)
彼女は1932年にフルーリーの生産者共同組合（カーヴ・
コーペラティヴ）の社長に選ばれた父親が会議に出席する
際、車で送迎中に父と対話するうちに、ブドウ栽培の文
化に魅了されました。父親が亡くなったら、彼女が後継人
になると約束したのは自然の流れでした。彼女は実際
1946年に彼の後を継ぎました。非常に有能なマルグリット
は、40年近くも失敗することなく働き、組合の構造を発展
させました。フランスの生産者協同組合の最初で唯一の女
性社長である彼女の強い個性は、男性中心社会だった環境
に一石を投じました。1975年にはレジオン・ドヌールを受
賞し、故郷ボジョレーが認知されることになりました。

◆ ルイ・ブレスチャー

(1904年～2000年シャムレ)

時折「パパ・ブレスチャー」の名前で親しまれるワイン生産者ルイ・ブレスチャーは国会議員であり、ワインの労働組合活動家であることを公言していました。彼は 20 年間、ユニオン・ヴィティコル・ボジョレーズ Union Viticole Beaujolaise の議長を務めたことで知られています。彼はボジョレー・ヌーヴォー貢献者の一人と考えられています。

◆ ジュール・ショーヴェ

(1907年～1989年シャペル・ド・ガンシェ)

ジュール・ショーヴェはラ・シャペル・ド・ガンシェを本拠地とするネゴシアン兼ワイン生産者でした。ワイン生産者およびテイスターとしての資質に加えて、彼は化学者としての能力を備えており、主に酵母、マロラクティック発酵、マセラシオン・カルボニックの研究に専念しました。教育者であり、精神的に強い信念に突き動かされている彼は、自然派ワイン運動の父と見なされています。ワインとテイスティングに関する彼の科学研究は、世界に類を見ないものです。

◆ スザンヌ、ヴィクトル・ミション

(エコール・ド・ボージュ就任期間 1983年～1998年)

ボジョレーの中心部に、農業生物学の学校がありました。スザンヌとヴィクトル・ミションは、エコロジストの先駆者であり、ボージュのマルヴァル邸に住んでいました。彼らは農業、食品、健康の相互関係に着目した新しい農業モデル、バイオダイナミクスを提唱。エコール・ド・ボージュを創立しました。1983 年から 1998 年にかけて、スザンヌとヴィクトルは教授陣に囲まれ、代替農法、たとえば生物学やパーマカルチャー（持続可能な農業）に加え、生活における哲学についても、農業従事者へ伝授しました。この学校では、各分野の多くの著名な教授がいました。アグロエコロジスト、バイオダイナミスト、パーマカルチャリスト、ホメオパシー獣医、フィトセラピスト、さらには土壌微生物学者なども在籍していました。ロジェ・デュラン、マックス・レグリーズ、ピエール・ラビ、エミリア・アズリップ、リディアとクロード・ブルギニョン、ベルナル・ベルテなどが挙げられます。授業は多岐に渡り、18の国籍から500人以上の学生が訓練を受けました。エコール・ド・ボージュは、創立者スザンヌ・ミションの早すぎる死に続き、惜しまれながら1998年に閉校しました。

◆ ジョルジュ・デュブッフ

(1933年クレッシュ・シュル・ソーヌ～2020年ロマネッシュ・トラン)

時にはボジョレーの「教皇」または「王」と呼ばれることもあります。ジョルジュ・デュブッフは、古くからワイン生産者家系の出身で、1964年にロマネッシュ・トランに定住し、ボジョレーとマコネのワイン取引を開始しました。優れたテイスターである彼は、ワイン生産者の才能を引き出し、偉大なテロワールを昇華させることに長けていました。この地域の熱心な大使として、ポール・ボキューズ、ピエール・トロワグロ、ガイ・サヴォアなどの著名なシェフと一緒に、彼のワインを広める為に世界中を旅しました。彼は主要な国際イベントを主催することで、ボジョレー・ヌーヴォーの評判に大きく貢献しました。コミュニケーションの先駆者である彼は、1993 年にブドウとワインに特化した博物館 Hameau Duboeuf を設立しました。

ガメイ種

へのオマージュ

ガメイ種は17世紀初頭からこの地域に定着しており、その歴史はブドウ畑の歴史と共通しています。この地で品種独特の繊細さと多様な味わいを発展させたと言っても過言ではないでしょう。

視覚的には、薄い紫黒色の皮を持つ房は円筒形でコンパクト、平らでわずかにへこんだ葉が並んでいます。花崗岩の土壌を好む品種ですが、様々な環境に順応することができます。歴史的には、フィロキセラ以前、このブドウ品種はフランスで非常に広く普及していました。その面積は160,000ヘクタール以上と推定されています。現在、世界中で栽培されている30,000ヘクタールのガメイの半分がボジョレーで栽培されており、ボジョレーの生産地の96%を占めています。ピノ・ノワールとグーエ・ブランの自然交配から生まれたガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブランのブドウ品種は、多面的なフルーティーさを持つワインを造ります。その果実味はヌーヴォーのようなお祭りのための華やいだ味わい、特徴的なワインのための気品のある味わい、そして特別なボジョレーワインを生む複雑な味わいです。

非常に幅が広く、エレガントな早飲みワインと長期熟成型のワインの両方を生産することができます。また現代的で低アルコール、フルーティーでしなやかなワインを生産することも可能です。早熟品種であるガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブランは、美しい赤色のワインを生み出します。多くの場合、生き生きとして鮮やかで、主にフルーティーな味わい（ラズベリー、木苺、ブラックベリー、ブラックチェリー）、または時に胡椒や花の香りを伴います。ガメイ栽培には細心の注意が必要です。ボジョレーのワイン生産者はこのことをよく理解し、最高のワインを引き出すために情熱をもって長年にわたって経験を積んできました。

2010年以来、ボジョレーワインの専門であるボジョレーワイン委員会 (Inter Beaujolais) は、国際ガメイ・コンペティションを開催してガメイを宣伝してきました。世界中の消費者と生産者の間でこのブドウ品種のイメージと評判を強化することを目的としたイベントです。



ご存知でしたか？

SICAREX Beaujolais (ボジョレーに貢献する技術組織) が所有する Château de l'Éclair シャトー・ド・レクレールは、ボジョレーの野外実験室です。約20ヘクタール、研究の最前線にあるこの場は、Victor Vermorel の足跡をたどり続けています (詳細は後述)。2003年以来、SICAREXはガメイ系の品種を収集・保存することを目的とした大規模な探査プログラムを開始しました。ガメイ国立研究所には現在、1,000を超える品種が登録されています。

+ 詳しくは こちらのサイトをご覧ください

www.chateaudeleclair.com

ロゼと白への出逢い： 多様化するワインの在り方

この地域は赤ワインの生産で最もよく知られていますが、白とロゼは何年も前から造られています。

ボジョレーでは、毎年平均 1,000 近くのワイン生産者が白ワインとロゼワインを生産しています。粘土石灰岩または泥灰土で生産される白とロゼのボジョレーとボジョレー・ヴィラージュは、ボジョレーの土壌の影響を直接受けています。

ボジョレーのロゼはアペラシオンを持ち、ボジョレーおよびボジョレー・ヴィラージュ地域で生産されています。それらは多様なテロワールの恩恵を受けています。

北部の気候はワイン醸造に適しており、豊かでフレッシュなロゼを生み出します。ワインはガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブランを直接圧搾するか、数時間マセラシオンさせることによって造られます。アルコール発酵が進むことで、美しいアロマが広がります。ワイン生産者には、マロラクティック発酵を行うか否かという選択肢があります。希望するワインのスタイル、ヴィンテージによるバランス、そして最終的なアッサンブラージュによって、その決定は成されます。

ボジョレーとボジョレー・ヴィラージュのロゼは、ポメロ（柑橘類）と桃の間の色（Centre du Rosé のカラーチャートによる）で、フレッシュな赤果実の香りがします。ロゼの販売量は、過去4年間で35% 増加しました。2015 年の170万本に対して、2019年には230万本が販売されました。ボジョレーワイン委員会によると、ボジョレー・ロゼの潜在的な販売本数は5-7 年で1,000 万本に達すると言われています。

ブルゴーニュ・ボジョレー生産者連盟代表、ティエリー・ルトルトゥは、このように述べています。「今日、ボジョレーでは、最適な成熟度で収穫されたガメイ種のブドウ品種が、果実味、フレッシュさ、高すぎないアルコール度数を求めるロゼ消費者の期待に応えています。また人的および技術的な面において、各分野に長けた能力や専用設備が、主要なブドウ畑の運営、共同組合や農園に大きな貢献をもたらしています。」またアガミー協同組合セラーのディレクターであるフランソワ・ロスは、次のように付け加えています。「過去 10 年間の中で、ボジョレーのブドウ畑はガメイの可能性を示したことで、ロゼ市場での正当性を獲得しました。今日では、このタイプのワインの小売業者や愛好家に、新たな価値を提供しています。アガミーでは、生産技術に多くの労力を費やしました。今日、私たちのボジョレー・ロゼは消費者の皆さまの期待に応え、愛されるようになりました。」

ランティニエのワインメーカーであるフレデリック・ベルヌは次のように締めくくっています。「エチケットにガメイ・ノワールと書かれた、フルーティーで繊細な最初のロゼを作った今、更なる品質の向上を目指して様々な土壌（桃色の花崗岩、青い石、ケイ酸質の土壌など）からロゼを生産する予定です。」

2019年の春、ボジョレーワイン委員会はIPSOSにボジョレー・ロゼの可能性に関する調査を依頼しました。この研究は、フランスにおけるボジョレー・ロゼの供給の発展が、ボジョレーとロゼ市場全般の両方の追加販売に貢献する可能性があることを明らかにしています。

29% フランス人の 29% は、ボジョレー・ロゼを受け入れる準備ができていると答えており、そのうち71%は日常生活でのボジョレーワイン消費に加えてロゼを飲みたいと答えています。

46% フランスのロゼ消費者の 46% が、ボジョレーのロゼに興味があると答えており、70% が通常のロゼを消費しています。またロゼ消費者の 85% は、ボジョレー・ロゼをさらに販売すべきだと考えています。

一方シャルドネは、ボジョレーの領域で稀有な表情を見せます。ブドウ畑の北端はマコネの境界、ヴィルフランシュ・シュル・ソーヌの南西に位置しています。Liergues, Bois d'Oingt, Bully 間の三角形です。ボジョレーのアペラシオンでは、シャルドネはブドウ畑の2%を占めています。ワインの玄人を魅了するため、近年では多くの生産者が白ワインを生産しています。シャルドネ種は、熟すと小さな丸みを帯びた金色の果実になります。ブドウ畑の土壌の多様性が、このブドウ品種に豊かさと複雑さを与えています。

セラーでは、シャルドネは到着後すぐに圧搾され、大樽、樽、またはタンクで 2 週間発酵されます。また澱による熟成も頻繁に行われます。ボジョレーとボジョレー・ヴィラージュの白ワインはフレッシュでまろやかさがあり、洗練されバランスの取れたワインです。これらのワインは、美しい黄金色で、豊かで白い果肉の果物と柑橘類の香りがあり、心地よい余韻があります。ボジョレー・ヴィラージュの白ワインは、フローラルとミネラルのノート、そして香りの強さで際立っています。一部のワインはセラーで数年間熟成させると、力強さと複雑さが出てきます。



“ボジョレーワインの評判は、ボジョレー10のクリュ以外は、大抵赤ワインに基づいて語られてきましたが、ボジョレーにおける白ワインとロゼワインの登場は、それほど目新しいものではありません

ボジョレーの白とロゼへの移行は、消費者の要求に応じて他のブドウ畑がたどった道を反映しています。好奇心旺盛で革新的なボジョレーのワイン生産者は、直接販売を展開し、顧客の声に耳を傾け、多様性がありながらも、補完し合いながらワイン産業の範囲を拡大しています。

しかし市場の動向、気候変動と農業生態学的移行に適応するためには、ブドウ畑を近代化するという課題に取り組まなければなりません。

ベルトラン・シャトレ
シカレックス・ボジョレー代表



ご存知でしたか？

ボジョレーで見つかる「楽園」！これは、ブドウ全体を
圧搾した最初の搾り汁に付けられた名前です。非常に
フルーティーでタンニンの少ない搾り汁で、毎年 10
月の初めに祝い事が催されます。フェット・デュ・パラディ
（天国の祭典）は、秋の太陽の下、陽気で親しみやすい雰囲気
の中でこの特別なワインを味わいながら、愛好家がワイン生産
者とノウハウについて話し合うことができる機会です。

ブドウ畑からセラーへ... 醸造の鍵を担う者

春は、 ブドウが目覚めるとき



ブドウの発育サイクル

ブドウの目覚め:

植物の新しい発育サイクルが始まります。

芽吹き:

芽が出て膨らみ始めます。

植物の成長:

小さな緑色の先端が現れ始め、葉を含む若い芽が徐々に広がって成長します。枝の根元には、これから生える房がすでに見えています。それらは花房と呼ばれます。

開花:

春の終わりに花が咲くことです。この期間は10日から15日続きます。花房の各芽はブドウの実に変わります。

ワイン生産者の仕事

ブドウの目覚め:

植物の新しい発育サイクルが始まります。

芽吹き:

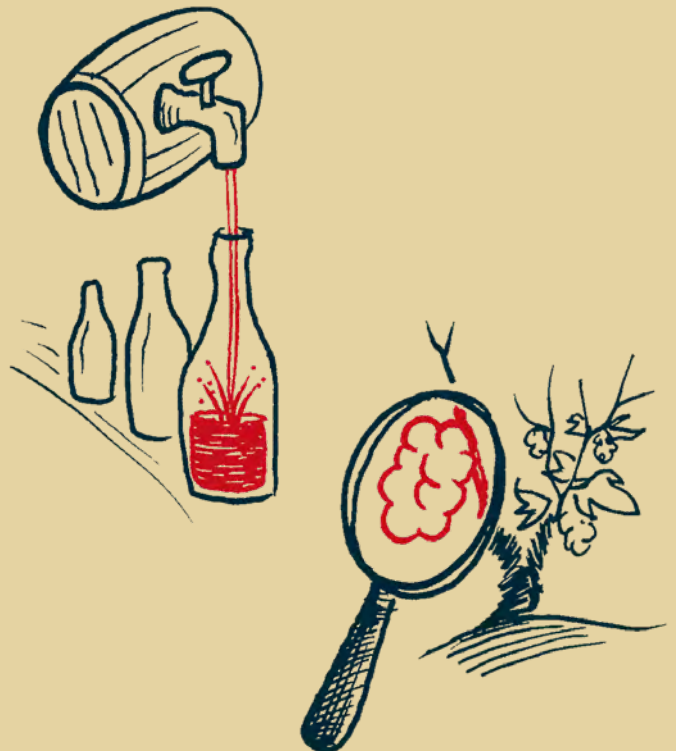
芽が出て膨らみ始めます。

植物の成長:

小さな緑色の先端が現れ始め、葉を含む若い芽が徐々に広がって成長します。枝の根元には、これから生える房がすでに見えています。それらは花房と呼ばれます。

開花:

春の終わりに花が咲くことです。この期間は10日から15日続きます。花房の各芽はブドウの実に変わります。



夏は、 ブドウの房が実るとき



ブドウの発育サイクル

開花の終わりに、

受粉した花は小さな緑色の果実になります。これが結実です。ブドウとなる実は少しずつ互いに触れ合うほどの大きさに成長します。

夏の終わりが来ます。

幹の色が変わり、小枝も緑から茶色に変わります。これは、ブドウの着色と成熟の始まりを示し、枝の硬化と同様に、ブドウの新芽になります（冬の準備）。



ワイン生産者の仕事

耕作と草刈りの合間に

ワイン生産者は土の状態を整えます。

ブドウ畑の中で

余分な植生を刈り取ることによって結実を促します。房部分の日照と通気が良くなることで、ブドウは適切に熟します。ブドウの木を支えて引き上げるとブドウの葉が持ち上がり、より多くの表面が太陽にさらされ、土壌の湿気から房を保護することに繋がります。

セラーでは、

樽が収穫したブドウを受け取る準備をします。樽から圧搾機までの醸造設備を洗浄し、状態を確認します。

収穫：

10日間以上に渡って小籠を背負い、片手に剪定ばさみ、もう一方の手にバケツを持った出で立ちで、収穫者たちはボジョレーのブドウ畑の区画を歩き回り、まもなく赤、ロゼ、または白のワインになる貴重なブドウの房を収穫します。

醸造：

セラーでは、すべての収穫の間、その日の少し早い時間にブドウの木から収穫されたブドウを受け取ります。醸造の時期、その方法はワイン生産者により多種多様です。ブドウはマセラシオンとアルコール発酵の開始のためにタンクに入れます。これらの段階は、ワイン生産者が最も注目するところです。プロセスに従い、ワインの構造と熟成を促すタンニン抽出のために、ポンピングオーバーしたり、時にはパンチダウンしたりします。

次に、

タンクの底にたまったジュースが引き出されるデキュバージュの時が来ます。両者はブレンドされ、一緒に発酵を終えます。その後ワインの醸造が続き、その間に成熟します。熟成条件（不活性材料タンクか、木製タンクか）は、ワイン生産者によって異なります。

秋は、 ボジョレーにおける素晴らしい季節！



ブドウの発育サイクル

ガメイとシャルドネの葉は、
輝かしい黄金色を呈しています。

植物は、
つるの葉に吸収されたクロロフィルをデンプン、アミノ酸、ミネラル要素に変換することにより、エネルギーを補給します。

シーズン半ばになると、
これらの美しい葉が落ち、つるは休息の段階に入り、やがて休眠します。

ワイン生産者の仕事

美味しいワインを味わう季節です！

ブドウ畑は無事に責務を果たし、ワイン醸造が進行中です。生産されたヴィンテージの在庫を確認し、次のヴィンテージの計画を立てます。

株の植え替えでは、
枯れた株を若い株に置き換えます。



冬は、 ブドウの木が休息するとき

ブドウの発育サイクル

ブドウの木
は休息へ。



ワイン生産者の仕事

11月から3月にかけて剪定を行うことで、株ごとのブドウの質と量をコントロールすることができます。ボジョレー地区で、最もよく使われる剪定は株仕立て（ゴブレ）です。株が王冠の形を成す、短い剪定です。ブドウ畑では、気候変動と環境基準への適応を高めるために、垣根仕立て（コルドン）もよく採用されています。また冬は、区画を整備する時期でもあります（杭や壊れたワイヤーの交換）。

ワインはセラーで熟成を続け、少なくとも春まで寝かせます。生産者はワインの可能性を最大限に引き出すために、より長く熟成させることもあります。







土地、ブドウ、 生産者

風景は時間の証人であり、変化していくものです。それは地域の条件（土壌、気候、植物、動物）と人間の活動が彫刻のように組み合わされることによって作られていきます。

この地は栽培と繁殖の地であるソーヌ川の広い谷から構成されており、丘陵地帯に広がるブドウの木々はボジョレー山脈のふもとまで続いています。



理想的な気候

ボジョレーは、フランスの 3 つの主要な気候の影響を受けています。大陸性気候、大西洋気候、地中海性気候です。気候は温暖で（平均 12°C）、冬と夏の差は明確です。海拔1,000メートルに達するオー・ボジョレー山脈の存在は、ブドウ畑を保護する役割を果たしています。一方、ソーヌ川は温度差を調整します。降水量は平均的です（750 mm）。主に東と南に面した丘の中腹の太陽の光は、ブドウの木に最適な光を与えます。

ブドウの木の管理

ブドウ畑の管理は15年ほど前、ユニオン・デ・ヴィニキュロン・デュ・ボジョレーの推進力の下で完全に再構築されました。このアプローチは2009年に完了し、法令に取って代わる新しい仕様が承認されました。その目的は、環境をより尊重したブドウ栽培・生産コスト削減を実現し、ワインの品質を確認し、事業の譲渡を促進することでした。

剪定方法として、ゴブレはもはや、どこでも採用されている手段ではありません。近年ではエヴァンタイユ、コルドン、ギヨー、シャルメといった方法が増えています。最小植栽密度は、ボジョレーおよびボジョレー・ヴィラージュでは5,000本、ボジョレー・クリュでは6,000本です。





収穫

先祖代々受け継がれてきた、沢山の丘の中腹にあるブドウ畑の管理、そしてボジョレーの醸造に適応した手作業の収穫は、依然として大部分を占めています。起伏の少ない地域では機械による収穫が可能で、作業の編成に柔軟性をもたらします。

ボジョレーは「単一品種」の地域です。赤ワインとロゼワインはガメイ、白ワインはシャルドネで作られます。収穫日は、糖度の高さ、異なる区画のフェノールと芳香の成熟度を考慮に入れる必要があります。早すぎると植物のアロマが全面に出たワインになり、遅すぎるとフレッシュさに欠け、アルコールが強すぎるワインになります。

醸造の秘密

「ボジョレーズ」として知られる伝統的な醸造法は、この地域を象徴する独特の方法で、フルーティーで芳香があり、爽やかなワインを提供します。醸造には、半炭酸ガス浸漬法が用いられています。房は手作業で収穫され、上質な色とタンニンを持つブドウを維持するために、除梗せずそのままの状態でタンクに移します。

タンクの底では房がブドウの重みで圧縮されることにより、果汁が放出され、野生酵母または決められた酵母によりアルコール発酵が始まります。このアルコール発酵は、大気中の低酸素の原因となる二酸化炭素を放出し、タンクの上部にある無傷のブドウに嫌気性代謝を誘発します（この細胞内発酵がワインにフルーティーな側面を与えます）。マセラシオンの最後にジュースが抽出され、発酵したブドウを圧搾します。

タンクから抜き出した果汁（フリーラン・ワイン）と圧搾したブドウ果汁を移し、アルコール発酵を完了します。2回目のマロラクティック発酵により、リンゴ酸が乳酸に変化し、酸味が減少します。ボジョレーやボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーの場合、数週間寝かせるワインもあり、中には樽で熟成されるものもあります。

ボジョレーでは伝統的なワイン醸造を大切にしていますが、同時にさまざまな方法があります。完全または部分的な除梗、マセラシオンの持続時間、ワイン醸造の温度帯等、多種多様な抽出技術があります。ワイン生産者の数だけ、ワイン醸造方法があると言えるでしょう。



ご存知でしたか？

丘の中腹に並ぶブドウの木は、海拔600メートル以上になり、平均標高300メートルのボジョレー山脈を覆っています。ボジョレーは、コート・ロティなどのオーヴェルニュ、ローヌ、アルプ地方のブドウ畑だけでなく、バニユルス・コリウール、アオスタ渓谷、ピエモンテ、ドウロ、その他の世界のワイン産地のブドウ畑と共に、CERVIM（山岳や急斜面でのブドウ栽培の価値を提供する研究団体）メンバーの一員です。

この種のブドウ栽培は、山の標高状況によって人の関与と努力が必要なので、勇敢なブドウ栽培と呼ばれます。標高 500 メートル以上、または 30% 以上の急斜面（いわゆる「英雄的な」ブドウ栽培を特徴づけるCERVIMによって定義されたしきい値）で実施されます。利害関係は複数あります。文化、生態、景観です。ワイン生産者の仕事はここで評価されます。極端な傾斜地（30%以上）にある8,900の区画は、合計で約3,000ヘクタールに相当します。カンシエ・アン・ボジョレーは90ヘクタールを超える最も急峻な村と言われており、勾配は30%を超えています。シルーブルのクリュは60ヘクタール近くあります。

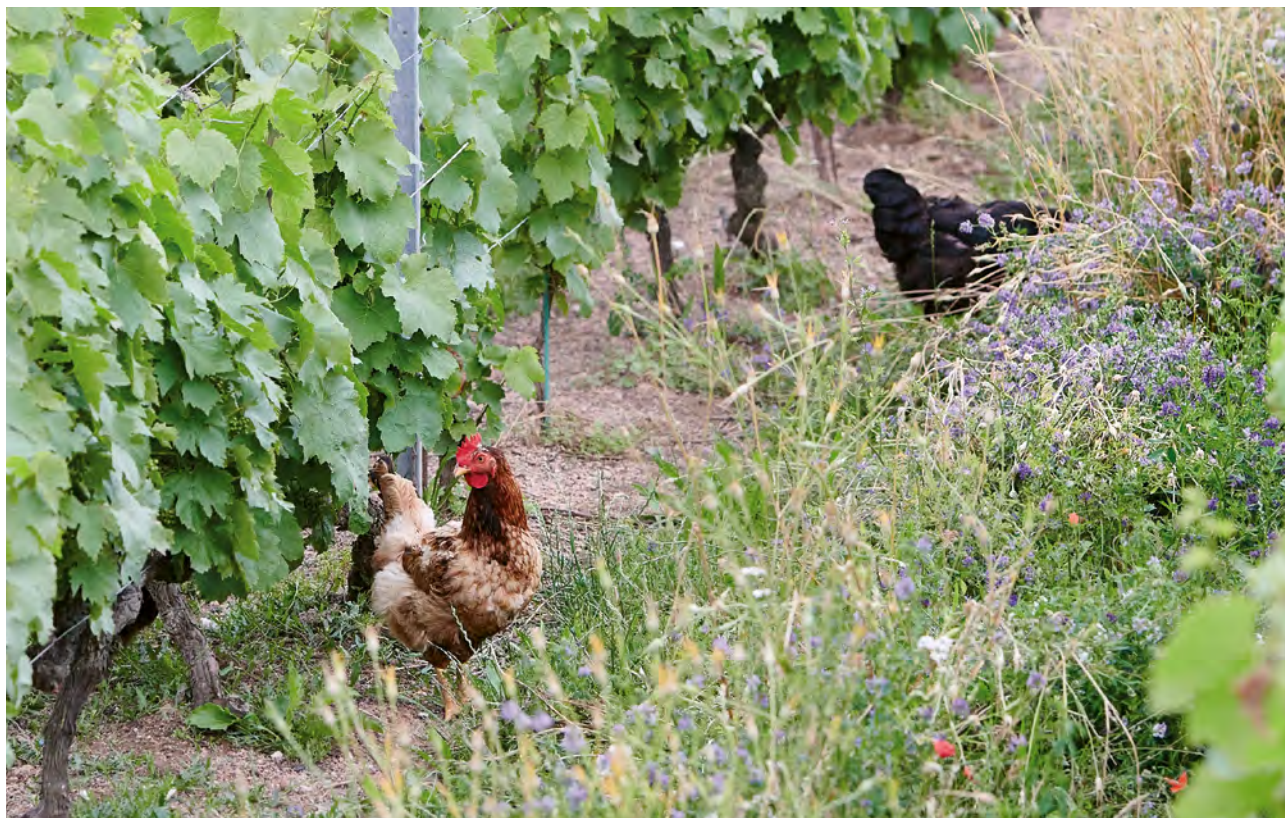


環境への取り組みに

配慮した、ボジョレーのブドウ畑

先 駆者であるボジョレーの生産者たちは、政府の計画が実行されるまで待ちきれませんでした。1989年から、情熱的なワイン生産者の最初のグループが集まり、作物をより適切に保護するため、ブドウの木の観察を始めました。

ワイン生産者は、農業の新しいビジョンであるアグロエコロジーに共同で取り組んでいます。農業におけるエコロジーとは、天然資源を保護しながら、環境、経済、社会的側面に関する効率的な生産システムを実現することを目的としています。これにより、農場全体での生物多様性の維持または野生復帰、農薬の制限、土壌の生命と水質の保全、変化に富んだ景観の復元が叶います。





この環境認証システムは、環境グルネル懇談会の賜物です。参入に関しては任意であり、基準に達成すると認証につながります。生物多様性、植物検疫製品の使用、施肥と水資源の管理という4つの重要なテーマを焦点に、環境に配慮した生産を促進しています。

2024年には、ボジョレーには 650を超えるワイナリーが HVE（環境価値重視認証）を取得しており、この認定を受けた中で最も積極的な産地の1つとなっています。



1998年にテラ・ヴィティス協会が誕生したのは、ボジョレーでした。この協会は自然と人々への敬意に基づき、厳しい基準のもと活動するワイン生産者を集めています。2024年には、健康的で持続可能なブドウ栽培の選択を中心に、若手生産者から大規模で伝統的なドメーヌまで、ボジョレーのブドウ畑に約50人のメンバーが集まりました。テラ・ヴィティスのアプローチは持続可能なブドウ栽培認証であり、現在フランスではレベル2環境認証として認められています。2020年からはテラ・ヴィティスの仕様も環境認証レベル3（高環境価値）の基準をすべて満たしています。



2024年 前半、ボジョレーでは有機農業を実行、または移行するワイナリーが300以上に上りました。この欧州認証は、エコシステムのバランスを強化し、自然界への干渉を最小限に抑えます。また合成化学物質の使用が禁じられています。



10 のボジョレーのワイン生産者が、デメター認定のバイオダイナミック農法に取り組むことを決定しました。この認定は、宇宙のリズムに従って生態系のバランスに作用するバイオダイナミック製剤の使用を提唱しています。



社会的責任とは、持続可能な開発に取り組んで行動する企業の対応を意味し、国際規格（ISO 26000）によって定義されています。それは倫理的で透明性のある行動、環境と社会への影響に対する企業の責任を指します。CSR は環境問題だけでなく、社会的側面（労働者、消費者、地域住民などの健康と安全）および経済的側面（企業の持続可能性、サプライヤーおよび顧客との関係、地域とのつながり）も考慮されています。責任ある企業は、企業内の利害関係を理解した上で、持続可能な開発を実証するための行動を起こしています。ボジョレーでも既に、幾つかの企業が取り組んでいます。Château de l'Eclair のように、そのアプローチが外部の独立した評価者によって認められ、Committed CSR ラベルを取得したものもあります。



“一人で速く、 皆で遠くへ”

これは、ボジョレーのワイン生産者とネゴシアンが環境とブドウ畑の将来を懸念して提唱した言葉です。彼らは現在、農業活動を持続可能かつ効率的で環境に配慮したものにする 것을 目的として、ブドウ畑でアグロエコロジーを試し、開発するために協業を始めています。

団結することで、アグロエコロジーを実践している地域やフランスの他のワイン生産者と出会い、問題や目的に応じて農場内の慣行を適応させることができます。彼らの目標は、アグロエコロジーが発展し、ブドウ畑が気候と社会の変化に対応できるように、ボジョレー全体にこの試みの結果を広めることです。

フロランス・エルト、
ローヌ農業組合
ワイン農業醸造コンサルタント

「ボジョレー新世代」

自由で魅力的なブドウ畑

よき土地と2種類の独特なブドウ品種を扱う「ネオ・ワインメーカー」にとって、ここは無限の遊び場のようなものです。ボジョレーには未来のテロワールがあります。先代によって築かれた歴史の根の上に、新しい物語が紡がれています。ノウハウを受け継ぎつつ、ボジョレーにおけるブドウ栽培に新たに着手した、エネルギーに満ちたこの新しい世代は、人々から歓迎されています。



あらゆる美食に合うワイン





赤、白、ロゼのボジョレーのワインは、
複雑かつ爽やかなフルーティーさで魅了
します。人々と共に分かち合う精神で、
あらゆる瞬間にワインは楽しまれています。



ボ ジョレーには、祭り好きなボジョレー人がいます。そして彼らが毎年楽しみにする祭りが、ボジョレー・ヌーヴォーです。好奇心旺盛で賢明な新世代の消費者は、嬉々として11月の第3木曜日に集まり、ブドウ栽培における年末と、新しいワインの誕生を祝います。ボジョレーの生産者は、古くから祝賀するDNAを持っており、そのDNAによって毎年世界中の何百万人もの愛好家を集めて祝います。毎年変わるボジョレー・ヌーヴォーのエチケットも、その独創性で高く評価されています。

フ インバー、ダイニング、ビストロノミックレストランでは、ボジョレーならではの時間があります。美しいマグナムボトルを囲んで親しい友人たちが集まり、ボジョレーのすべてを語ります。シックでリラックスしたビストロで、伝統的な料理と共にワインを楽しみます。

ボジョノミーとは、畑のブドウ共有、交換、発見、再発見を提唱する哲学、そして精神です。ボジョノミーの価値観は、特にバーチャルを超えた、実際の社交性を求めている消費者に響き合います。

個性あるボジョレーワインは特に初夏、ブドウ畑で祝われます。週末に開催されるボジョノミー・フェスティバルでは、大きなテーブルを囲み、アール・ド・ヴィーヴル（生活の哲学）に共鳴する愛好家が集まります。ボジョレーの50を超えるドメーヌ、カーヴ、メゾンで様々な出会いやストーリーがあり、ワインや料理、ブドウ畑を見出します。

**Bienvenue en
Beaujonomie**



新しいビストロノミー、それは共に
分かち合い、一つになる時間です。



食卓の共有

シンプルかつシックな空間に、
大きなテーブルを。

ワインと共に

マグナムで供される個性的なボジョレーは、
ワイン仲間や生産者と共に。



食事と共に

美しいテーブルには美味しい煮込み料理、そ
してワインについて積もる話。招待者は仲間
をもてなし、仲間が望むときは自らワイン
を注ぎ、料理をお代わりするよう勧めます。

そして偉大なワインとして、極上のボジョレー（ボジョレー・デクセプション）があります。秀逸なブドウ産地の村、区画、小区画（リュウ・ディ）からのキュヴェはその土地を物語を語り、昇華させます。SIGALES がテロワールの特徴付けとボジョレーの土壌に関して詳細な調査研究を行ったことで、極上のボジョレーは注目を浴び、有能な生産者たちはテロワールの特異性を十分に生かして、特別なワインを造っています。豊かな香りと複雑さを備えた長期熟成型のワインと共に、家族や友人たちは素晴らしい感動の瞬間を分かち合うことなのでしょう。ボジョレーでは、区画評価のプロジェクト（リュウ・ディ及び補足の地理的表示）を進めており、高品質なボジョレーワインの認知拡大を図っています。





VIVRE D'AMOUR,
D'EAU FRAÎCHE
ET DE
GAMAY !



それぞれのボジョレー、 ワインと ビストロ

ボジョレーの赤、白、ロゼのワインは、様々な食の場で楽しむことができます。ボジョレーがあることで、ワインの幅は無限に広がります。友人との気軽なアペリティフ、日曜日の家族との食事、そして特別な日まで、それぞれの機会でお楽しみください！

ビストロ・ボジョレーの一員であるシェフたち。フランス、そして世界のボジョレー地方の大使であるビストロ・ボジョレーのシェフたちは、人生にリズムを与えるワインとの様々なペアリングを提案します。

ボジョレー・ビストロのネットワークは、50年代にリヨンで生まれたコンクールCoupe des Meilleurs Pots（クープ・デ・メイユール・ポ）が原点になっています。それはビストロに対し、おもてなしの精神とボジョレー品質を評価するものです。パリで行われるようになったこのコンクールでは、ラブラー・アカデミーが毎年優勝者を選出するようになりました。1986年からは、同じ精神のもと「トラディション・デュ・ヴァン」協会が毎年優勝者を選出するようになりました。1995年には、リヨンで「クープ・リヨネーズ・デ・ゼトナン・ボジョレー」が創設され、ブドウ畑を守るビストロが表彰されるようになりました。受賞者は、審査員の匿名訪問の後、和やかさ、環境、料理、ワインリストといった細かな基準に従って選ばれます。2004年に

はヴィルフランシュ・シュル・ソーヌに、2007年にはボジョレー地区にもこの原則が適用されました。それ以来、ボジョレーワイン委員会が創設・運営するボジョレー・ビストロのネットワークは成長しながら構造を改善してゆき、若い世代のメンバーも増え、今では世界中に300以上の店舗を擁しています。これらのビストロは、「クラシック」、「ボジョノミック」、「ガストロノミック」のいずれであっても、フランス国内外におけるボジョレーの真の大使です。彼らの使命とは？ボジョレー地区への情熱を共有し、最高のヴィンテージを紹介することによって、ボジョレーについてもっと知りたいという人々の興味と欲求を喚起することです。

リヨン、パリ、ブリュッセルでは、ボジョレーを世界に輝かせるシェフやレストランに出会うことができます。ボジョレー・ビストロのテーブルで発見できる、ブドウ畑の多様性を反映したさまざまな場所、雰囲気、料理。ボジョレー・ビストロのネットワークでは、世界中のボジョレー地区、ワインやワイン生産者、そしてその価値を、伝統的な食卓で、地元の名物料理や他国の料理と一緒に（再）発見できるのです。ボジョレーワインに特化したイベントや、常に完璧に準備されたワインリストも魅力的です。フランス国内外のワイン愛好家にアピールする、国際的なネットワークが存在します。

世界で
300
以上の店舗

10
ヶ国にて展

「クラシック」「ボジョ
ノミック」「ガストロ
ノミック」から選べるボ
ジョレーワイン

毎年選出され
る受賞者たち

ビストロ・ボジョレーを見
つけてください！



オンライン情報は、こちらから

- On the "Les Rendez-Vous Beaujolais" platform:
rendez-vous.beaujolais.com
- On the "Bistrots Beaujolais" mapstr map:
mapstr.com/map/bistrotsbeaujolais
- @Les Bistrots Beaujolais | @Bistrots Beaujolais
#bistrotsbeaujolais

ボジョレー地区12のアペラシオン

ボジョレーは、マコンの南からリヨンの北までの広大な地域を網羅しています。ボジョレー12のAOCを含む13,000ヘクタールのブドウ畑のほぼすべて(96%)にガメイが植えられています。それぞれ地方のAOCはブドウ畑の南部に位置し、自治体のAOC(クリュ・デュ・ボジョレー)は北に位置しています。ボジョレーは多様なテロワールで繁栄しています。ブドウ畑の南では、大抵の土壌は粘土質で、時には石灰質であり、景観は丸みを帯びた丘が特徴です。北では、土壌の半分は花崗岩起源の砂質です。ボジョレーにおける土壌の特徴により、12のアペラシオンごとに作成された土壌の地図から、ワイン生産者、地質学者によって300以上の土壌の詳細が明らかになりました。ワインの評判、用途、品質、感覚的特徴、または別の産地と区別するものは、テロワールの豊かさを示す要素です。今日のワイン生産者たちは周辺の土壌をよく把握しており、エチケットにおいても、その価値を示しています。

南から北まで連なる12のAOC。



ボジョレーとボジョレー ・ ヴィラージュ、 3色の変化形



ボジョレー・ヴィラージュはブドウ畑の中心に位置し、10 のクリュの斜面を取り囲んでいます。ボジョレーは、ブドウ畑の北東端にまで遡ることができますが、主に南部に位置し、そのアペラシオン地域はリヨン入口まで続きます。赤、白、ロゼのボジョレーとボジョレー・ヴィラージュは、試飲するとすぐに、香り豊かなワインの喜びを感じることができます。丘のある地域で生産されるものは、長期熟成型のワインにもなります。



AOCボジョレー

県：ローヌ県、ソーヌ・エ・ロワール県

栽培可能な土地面積：4,090ヘクタール

平均標高：318メートル

ブドウ品種：ガメイ種、シャルドネ種

テロワールの特徴：AOCボジョレーはボジョレーのAOCの中でも最大面積を誇ります。南部地域においては、砂岩、白い石灰岩、貝の化石であるグリフェアを含む石灰岩、酸化鉄や化石を多く含むピエール・ドレなど、ボジョレーワイン産地に典型的な中生代の泥灰土または硬い石灰岩質の土壌となっています。東側では火成岩や片岩を含む土壌の大きな区画も見受けられます。そして、クリュ・デュ・ボジョレーが続く地区に沿い、マコンと接する東側地域には古代に形成された山麓部があり、標高は一番低くなっています。AOCボジョレーでは殆ど全ての土壌母材（母岩）が存在すると言ってよいでしょう。クリュ・デュ・ボジョレーやボジョレー・ヴィラージュと比較すると平均的に土壌は深く、およそ2,000ヘクタールの土壌が痩せている、あるいは非常に痩せていると言えます。

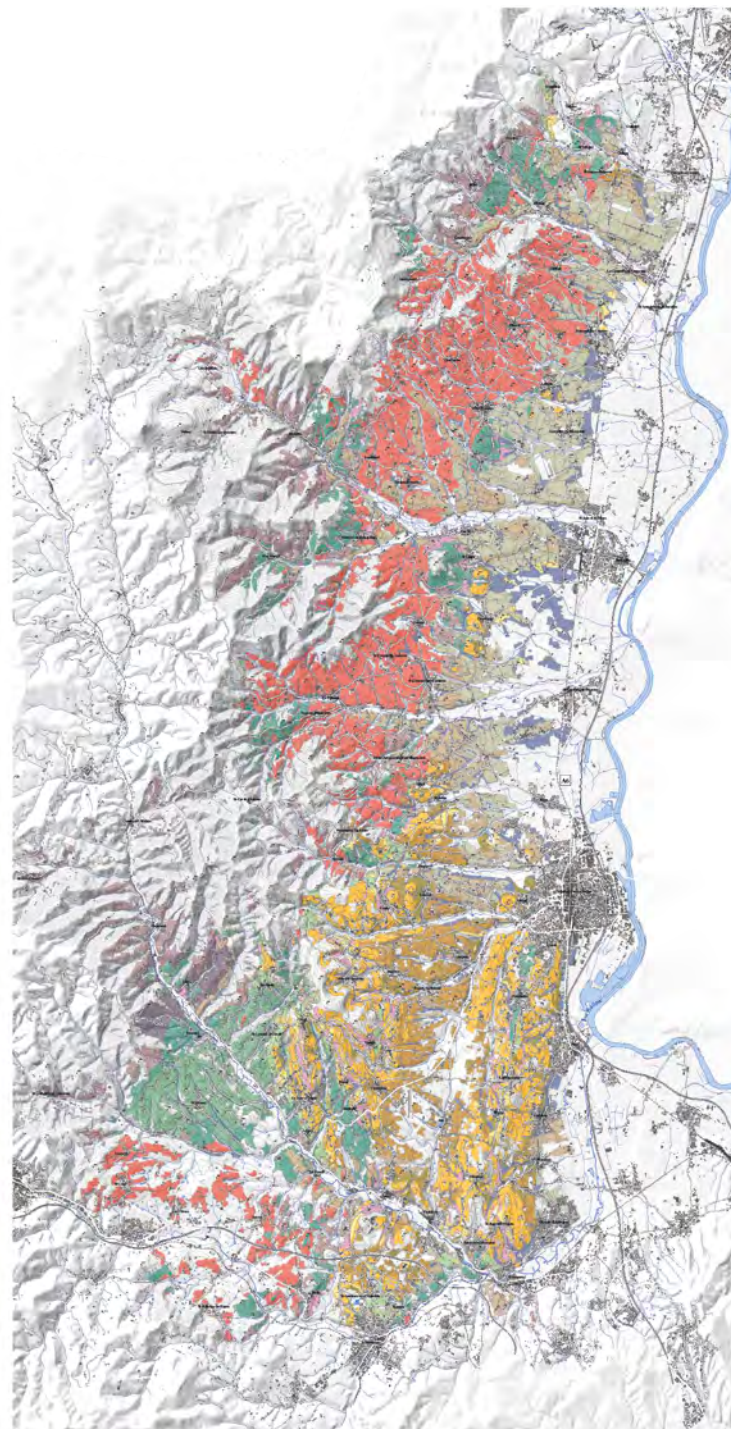
特筆すべき個性：魅力的でフレッシュ、爽やかなワイン

Matériaux parentaux à l'origine des sols Parent materials at the origin of soils

- Granites ou gneiss
Granites or gneiss
- Roches volcaniques effusives
Volcanic effusive rocks
- Grès ou schistes sombres du Carbonifère
Sandstone or Carboniferous shales
- Roches volcaniques baltées ou schisteuses
Blue or shaly volcanic rocks
- Roches gréseuses du Trias
Triassic sandstone rocks
- Calcaires durs
Hard limestones
- Marnes
Marls
- Éboulis et dépôts de pentes
Scree and slope deposits
- Argiles résiduaires peu caillouteuses
Non-stony residual clay
- Argiles résiduaires à cailloux et silex
Residual clay with stones and flint
- Dépôts anciens de piémonts
Ancient deposits with fine stones and old alluvium
- Dépôts caillouteux anciens de piémonts
Stony deposits of old alluvium
- Colluvions de bas de pentes
Recent lower slope residual deposits



Carte simplifiée en 15 classes
Map of the parent materials in 15 classes
Édition 2022



ボジョレーAOCの中で最も大きな地域アペラシオンです。生産地域には85の生産コミュニティがあります。主に南部、ラルブレルとベルヴィルの間に位置しています。東部は、ボジョレー・クリュの斜面に沿って、サン・タムールまで続く区画もあります。300ヘクタール以上が白のボジョレーAOCを生産しています。シャルドネの区画は主に、畑の最北部と南部のリエルグ、ル・ボワ・ドワン、ビュリーのコミュニティ周辺に位置しています。

赤ワイン

ボジョレーの赤ワインはクラシックで魅惑的、爽やかで香り高く、カルミンレッド色をしています。小さな赤果実や香辛料を思わせるアロマがあり、親しみやすく、味わい深い赤ワインは、AOCボジョレーにおける生産の要となっています。一年中どのような場面でも楽しむことができ、花や果実の香りが持続するブーケを最大限に生かしたワインです。

ロゼワイン

ボジョレーのロゼは魅力的で洗練され、味わい深く、美しく輝いた色合いを呈しています。香りは力強く、赤い果実や柑橘類のノートを持つ美しいアロマと、フレッシュさが特徴的です。ボトルを囲んで楽しむためのワインと言えます。

白ワイン

フルーティーでやや塩味があり、色はクリスタルカラーから、時間とともに黄金色へと変化します。香りは白い果肉の果実やポメロのような柑橘を感じさせ、口当たりは滑らかで、心地よい余韻が残ります。爽やかで、これ以上望めないほど美味しい白ワインです。



ご存知でしたか？

ピエール・ドレ地区は、粘土石灰質の丘陵がヴァル・ドルチャ（イタリアのシエナ県）に似ていることから、「小さなフランスのトスカーナ」とも呼ばれ、ボジョレーのアペラシオンの補完的地理名称となることを目指しています。ピエール・ドレは既存の50のコミュニティの一部に追加され、約1,500ヘクタール（ボジョレーAOCの1/4～1/3の面積）の地域に広がっています。西はリヴォレ、東はソーヌ川、南はラルブレル、北はサン・ジュリアンの間に位置しています。現在、INAO（国立原産地品質研究所）は、生産区画について審査を行っています。「ボジョレー・ピエール・ドレ」は、すでに多くのドメヌやメゾンで味わうことができ、「ボジョレー・ピエール・ドレ」とボジョレーを区別した商品展開をしています。「ボジョレー・ピエール・ドレ」プロジェクトは、約15年前、ピエール・ドレ地区に住む小さなワイン生産者たちが、この地域とワインのアイデンティティを広めたいという思いから生まれました。現在では70近いワイン生産者が「ピエール・ドレ」のブランドを掲げています。同地域ではブドウの木の高さが170-600mと様々であり、丘陵地帯の起伏が非常に激しいです。

ピエール・ドレは、ボジョレー地区内の45のコミュニティで構成され、4つの主要な地質があります。南西部では、礫質の岩石が粗い砂より多く、全体として均質な土壌を形成しています。ボジョレーのクリュを象徴する3億2千万年前の花崗岩、ボジョレーで最も古い5億年前の片麻岩など、さまざまな岩石が存在します。アゼルグ渓谷には、マグマや変成岩が土壌を作り、斜長石はより砂っぽく、青みがかかった火山岩はより珪酸質で細かい質感になっています。さらに谷を上ると、地層は砂岩、暗色頁岩、石炭紀の火山凝灰岩へと変化していきます。ピエール・ドレの半分を占めるのは、第二紀の堆積岩（三畳紀とリアス紀）です。グリフェ石灰石、アントローク石灰石（黄金石）、シレ石灰石、オリティック石灰石（ルクネ石）などが、マールや砂岩と混在しています。ポミエ石灰岩の西側にある広い台地は、石灰岩がゆっくりと溶けてできた白亜の粘土質の土壌で覆われているが、古代の沖積層から発達した土壌です。ピエール・ドレのテロワールは複雑であるがゆえ、アロマの多様性に富んだ赤、白、ロゼのワインを味わうことができます。これらのワインは長期熟成に向いています。



AOCボジョレー・ ヴィラージュ

県：ローヌ県、ソーヌ・エ・ロワール県

栽培可能な土地面積：3,250ヘクタール

平均標高：332メートル

ブドウ品種：ガメイ種、シャルドネ種

テロワールの特徴：丘陵地の急斜面（最大50%の勾配）の土地です。東南東に面し、花崗岩、砂や火山堆積物の土壌の上にあリます。平均して最も急な斜面を持つアラベジオンです。AOCボジョレー・ヴィラージュの殆どのコミューンと同じ標高で、どちらかというと西に位置しているため、土壌は基本的に一次鉱物（片麻岩、青い石、炭層片岩、頁岩、花崗岩など）です。石灰岩、泥灰土、古代の沖積層、近年の沖積層は殆どありません。

特筆すべき個性：3つの地域

（南部 - 中央

部 - クリュの地域）

味わい深くしかりとして、
且つまろやかなワイン

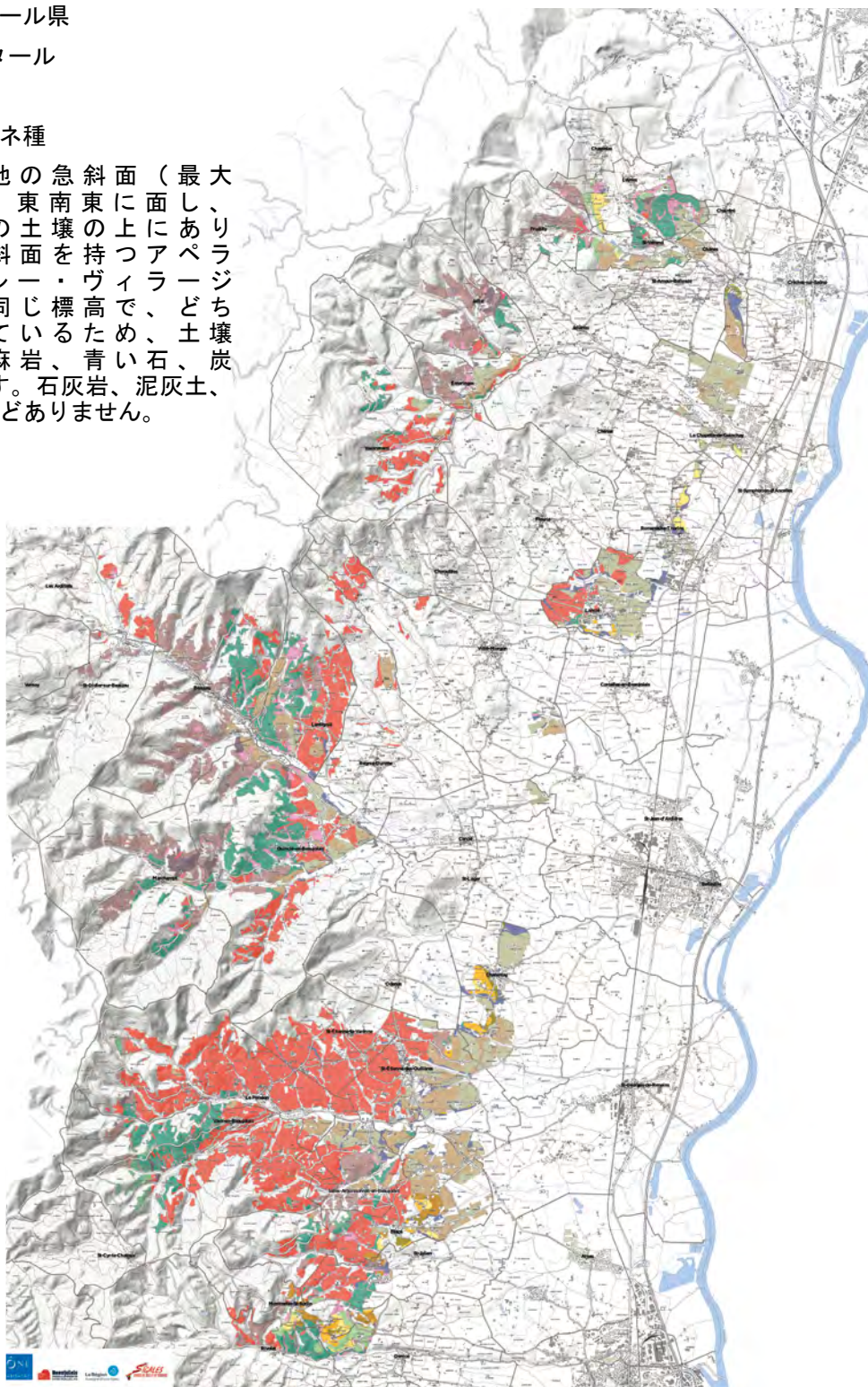
Matériaux parentaux à l'origine des sols Parent materials at the origin of soils

- Granites ou gneiss
Granites or gneiss
- Roches volcaniques siliceuses
Siliceous volcanic rock
- Grès ou schistes sombres du Carbonifère
Sandstone or Carboniferous schist
- Roches volcaniques bleuâtres ou schisteuses
Blue or schistose volcanic rock
- Roches gréseuses du Trias
Triassic sandstone rock
- Calcaires durs
Limestone
- Marnes
Marl
- Éboulis et dépôts de pentes
Scree and talus deposits
- Argiles résiduelles peu caillouteuses
Non-stony residual clay
- Argiles résiduelles à chailles et silex
Residual clay with chert and flint
- Dépôts anciens de piémonts
Pediment deposits with few stones and old alluvium
- Dépôts caillouteux anciens de piémonts
Stony deposits of old alluvium
- Colluvions de bas de pentes
Recent lower slope colluvial deposits

Carte simplifiée en 25 classes, issue de la carte détaillée des sols.
Édition 2022

Simplified map based on the detailed soil map.
2022 Edition

Sources : IGN - 2004
Cadastre mis à jour 2020 (Direction générale des Impôts)



ボジョレー・ヴィラージュはブドウ畑の北部に位置し、38の村にまたがっています。海拔200メートルから500メートルの間で東南東に面する険しいブドウ畑は、村と同じ数のテロワールがあり、ブドウ畑の北半分にある10のクリュ・ボジョレーを囲んでいます。AOCボジョレーとクリュの間の中級ワインは、早飲み、または数年熟成にも適しています。AOCボジョレー・ヴィラージュの南部で生産されるワインは深みがあり、果実味に溢れた味わいです。中央部では、より豊かなワインが生産されています。クリュ・デュ・ボジョレーは、より骨格があり、口当たりがまろやかなワインです。

赤ワイン

AOCボジョレーよりも複雑で骨格のあるフルーティーなワインを幅広く提供しています。調和のとれた素直な味わいで、赤果実の豊かなアロマが特徴です。若いうちから楽しむことができ、熟成のポテンシャルも期待できるワインです。

ロゼワイン

色調は輝きがあり、快活さと旨味を感じるワインです。口に含むと新鮮でフルーティーな味わいが広がります。凝縮感のある果実のアロマは、まろやかさ、しなやかさを想起させます。

白ワイン

はっきりとした印象、フレッシュさと繊細な塩味を感じ、フローラルでミネラル感のある香りが美しいアロマを生み出します。ワインによっては、より厚みがあり複雑性のある味わいで、セラーで数年熟成させるものもあります。



ご存知でしたか？

フランスのアペラシオンで初めて「ヴィラージュ」という言葉を使ったのが、このボジョレー・ヴィラージュです。ボジョレー・ヴィラージュには、ボジョレー・カンシエ、ボジョレー・ランティニエ、ボジョレー・レーヌ、ボジョレー・ルベレオン、ボジョレー・ブラセ、ボジョレー・ランシエなど、ブドウ産地のコミューン名が記載されていることがあります。

ボジョレー北部のクリュに分類されるテロワールは、桃色の花崗岩と青い石の混合が、ランティニエの地質学的特徴となっています。2015年、フレデリック・ベルヌは、テロワールの素晴らしさを伝え、環境を尊重したワイン造りを目指すワイン生産者たちを集めた団体を設立しました。2017年に「Vignerons et Terroirs de Lantignié」（ランティニエの生産者とテロワール）という協会が誕生しました。ボジョレーのアペラシオンの質の向上を願う地元のワイン生産者であれば、誰もが参加できる団体です。ボジョレーとボジョレー・ヴィラージュの管理機関では、「クリュ」の準備が進んでおり、最終的に「ランティニエ」というアペラシオンを作ることを目指しています。ランティニエ協会の目的とするものは、複数あります。土地の価値を高めること、ワイン生産者にふさわしいツールを提供し、彼らの潜在能力を十分に発揮させること、そして、テロワールに貢献する優れた農業生態学の活動を一般的なものにしていくことです。

🍷🍷 ボジョレー・ヌーヴォー

ボジョレー・ヌーヴォーは、アペラシオンではありません

「ボジョレー」と「ボジョレー・ヌーヴォー」は、異なるものです。ボジョレー・ヌーヴォーはボジョレー産ワインの一部ですが、これを生産しているのはボジョレーと、ボジョレー・ヴィラージュのアペラシオンのみです

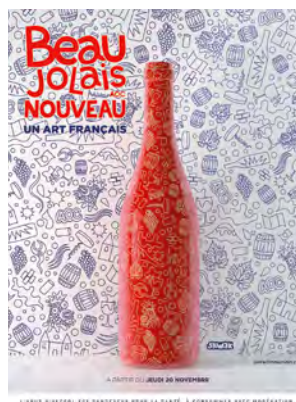
約 70年前からボジョレーの生産者は、ボジョレー・ヌーヴォー本来のDNAを永続させることによって、最も有名で開放的なワインの一つを造り続けてきました。11月第3木曜日は、ヨーロッパ諸国でワインの年の終わりと「新酒」の発売を祝う聖マルタンに起源しています。

この幸せな日は1950年代以降、ボジョレー生産者のおかげで普及し、世界的なものになりました。「11月第3木曜日」という表現が、ボジョレーとボジョレー・ヴィラージュのアペラシオンのみが生産する「ヌーヴォー」ワインの販売日となったのは、1985年のフランスの政令によります。ボジョレー・ヌーヴォーは、西欧、北米に続き、1980年代から日本、ベルリンの壁崩壊後の東欧、1990年代の東南アジア、そして最近では中国で次々と普及しています。

ボジョレー・ヌーヴォーは世界的に成功を収め、現在ではフランスワイン生産量の25%強を占めるまでになりました。毎年14万ヘクトリットル近くが消費されています。生き生きとした味わいに惹かれ、毎年11月の第3木曜日に世界中で何千万人もの人々が集まり、この特別な日に人生の幸福を祝います。

ヌーヴォーの発展は、ワイン生産者、ネゴシアン の才能とノウハウに依拠しています。マセラシオンの期間が短すぎると、色調は無色に近く、単調な味わいになります。逆に遅すぎると、渋みのあるタンニン感が強くなります（ゆえに殆どは手摘みで収穫し、香りと果実味を残すために全房で醸造します）。ボジョレー・ヌーヴォーは渋みがなく、柔らかで新鮮、フルーティーで、純粋に美味しいワインを造ることを目的としています。またボジョレーのドメーヌやメゾン は、長年にわたり多様化を試み、革新的で美しいエチケット制作に取り組んできました。そしてこの祝祭行事、ワインの発展に注力しました。11月第3木曜日は、ボジョレーワインにとって、徐々に11月の第3週に充てられるようになります。ワイン販売者たちはこの機会を利用し、あらゆるワインの試飲販売を行っています。「ヌーヴォー」の新ヴィンテージは、各方面で最初のアンバサダーになる役割も担っています。





南から北へ
ボジョレー地区
10のクリュ



ボジョレーの10のクリュは、ソーヌ川の流路に沿っています。ブルイィから始まり、コート・ド・ブルイィ、レニエ、モルゴン、シルーブル、フルーリー、ムーラン・ナ・ヴァン、シェナ、ジュリエナ、北はマコネの境界、サン・タムールまで続きます。これらのアペラシオンは、喜びをもたらす、多様な赤ワインを造りつづけています。



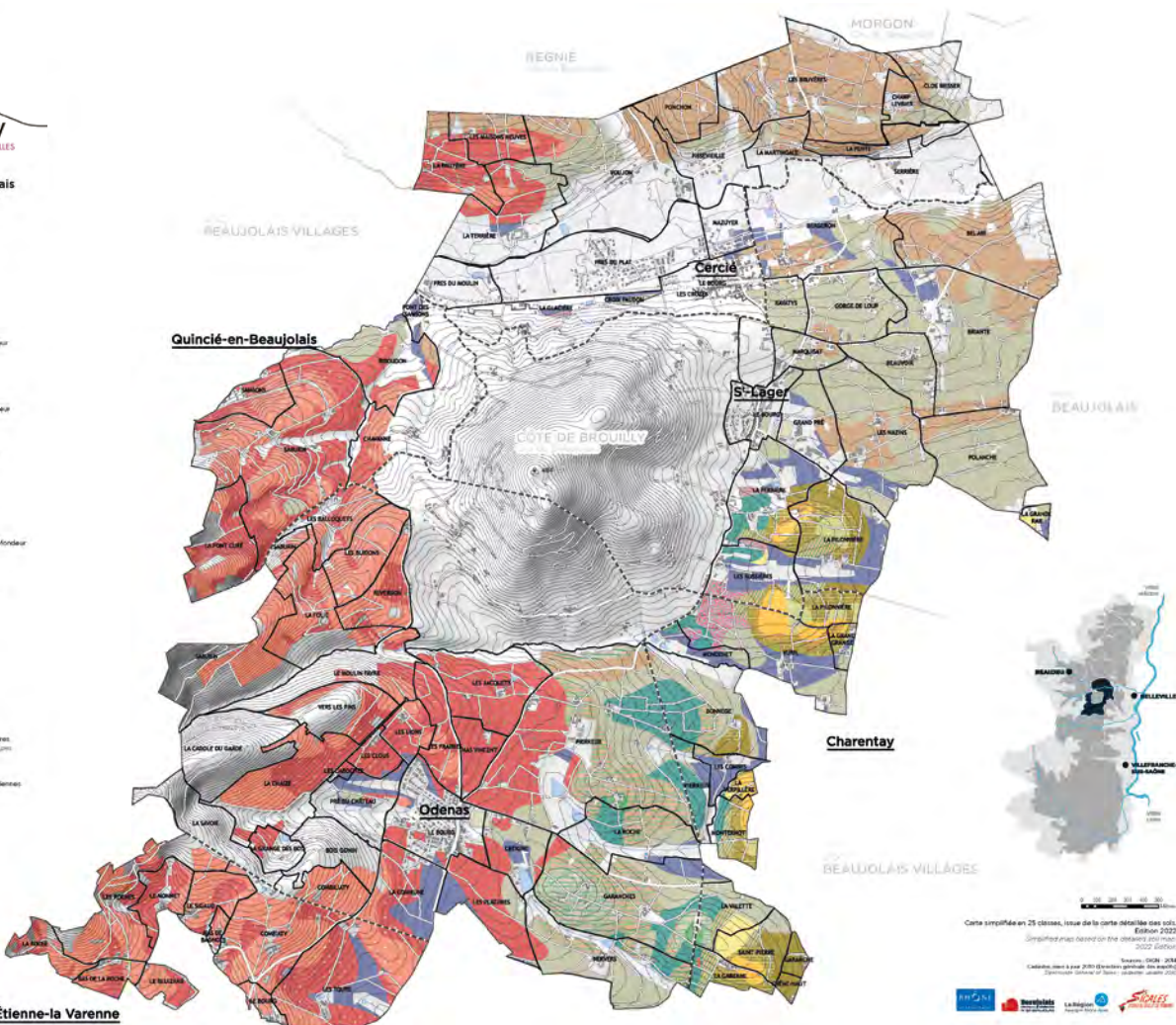
平均標高：290メートル

テロワールの特徴：ブルイイは最も広大で、多様なワインを生む地区です。クリュ・デュ・ボジョレーで見られるあらゆるタイプの土壌が存在し、そのテロワールは非常に複雑です。ブドウ畑の下層土を構成するのは主に花崗岩であり、斜面の傾斜は中程度です。ブルイイの東側、ラ・ピロニエールLa Pilonnièreとラ・ガレンヌLa Garenneに挟まれた地域には、ジュラ紀の石灰質の丘陵が4つ、5つと続きます。これら

はブレス地方の地溝帯が崩壊したことによる断層束です。非常に多くの石灰を含んだ泥灰土が見受けられ、比較的歴史の浅い時代（2,500万年から3,000万年前の漸新世の時代）、あるいは第四紀に石灰質の湖沼が形成されました。ピンクや緑など雑色の泥岩（彩色のある片岩）も見るができます。このような岩石の存在は、ボジョレー地区では珍しいことです。

特筆すべき個性：フルーティーで丸みがあり、柔らかなワイン

リュウ・ディ：サビュラン、ピスヴィエイユ、ブリ
アント、ピエルウ、コンビアティ、レ・プラテュー
ル、レ・ナザン、ラ・ロッシュ、レ・ブリュイエ
ール、ラ・テリエール...



ブルイイはボジョレーのクリュの中で最南に位置し、また最も広大で、カンシエ・アン・ボジョレー、オデナス、サンテティエンヌ・ラ・ヴァレンヌ、シャランティイ、サン・ラジェ、セルシエのコミューンに広がっています。ブドウの木は標高195mから525mの間に位置しています。アペラシオンはブルイイ山の周囲を取り囲み、花崗岩の丘に向かって大きく広がっています。

ブルイイのワインの色調は輝きのあるルビーレッド、花崗岩の土壌の影響により紫の色調が強く、東部の沖積地ではより濃い色合いをしています。イチゴやラズベリーなど、洗練された果実のアロマがあり、しなやかで丸みを帯びています。ブルイイのクリュは、フルーティーで飲みやすいワインです。様々な料理と相性が良く、収穫後の翌春から楽しめます。



ご存知でしたか？

Terre des Brouilly (テール・デ・ブルイイ) は、ブルイイとコート・ド・ブルイイのクリュのワイン生産者協会です。ワイン生産者たちは、ワインの価値を高め、テロワールを特徴づけるために集まります。テール・デ・ブルイイは、AOCのドメーヌやメゾンが、環境価値重視認証（HVE）のもとに連合し、それぞれのブドウを統合し、2つのアペラシオンを生産するよう呼びかけています。

そして2020年春、ブルイイとコート・ド・ブルイイ最初のボトルが"484, un vin, ses vignerons" (484、ワインと、その生産者) というブランド名で販売され、コート・ド・ブルイイの斜面を望むモンブルイイの標高や、ブルイイの独特なテロワールにちなんでいます。こうした連帯性、積極性、人間性は、誇るべきワイン醸造の精神を反映しています。

AOC コート・ド・ブルイイ

県：ローヌ県

栽培可能な土地面積：300ヘクタール

平均標高：300メートル

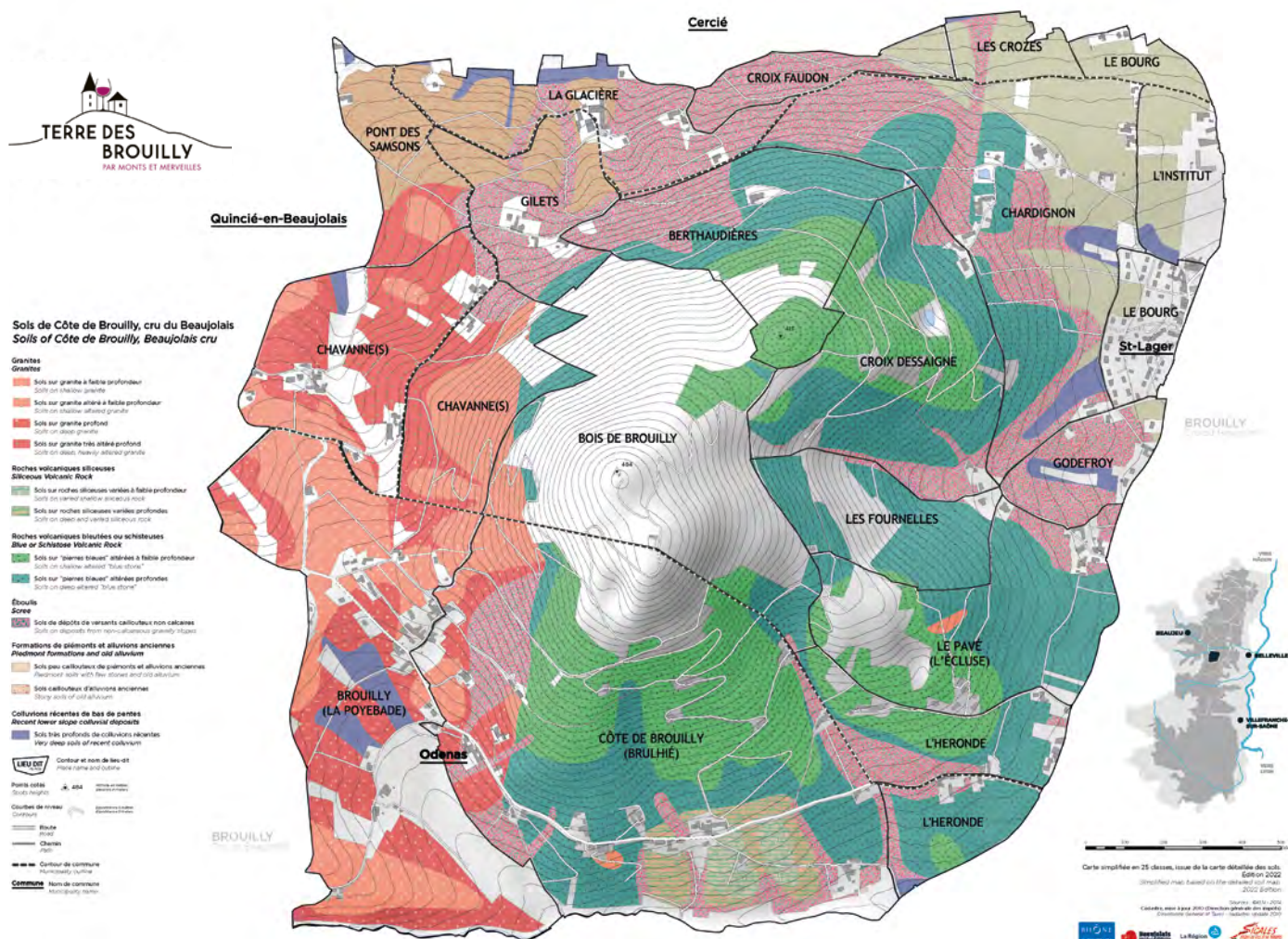
ブドウ品種：100%ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン（白い果汁を持つ黒いガメイ種）

テロワールの特徴：コルヌ・ヴェール（緑の角）と呼ばれる、主に海底の火山活動からもたらされた青みがかった石で構成されており、表層はピエール・ブルー（青い石）と呼ばれています。コート・ド・ブルイイはピエール・ブルーを豊富に有しています。この石は硬くきれ

いに割れているので、ブドウの木は根を深く下ろすことができます。コート・ド・ブルイイのブドウ畑の3分の2近くが石で覆われた急斜面にあり、北向き斜面における割合がもっとも多いアペラシオンです。

特筆すべき個性：豊かで繊細さを持ち合わせた、果実味溢れるワイン

リュウ・ディ：シャルディニヨン、レロンド、クロワ・ドゥサーニュ、ラ・ポイバドウ、シャヴァンヌ、ル・パヴェ、ゴドゥフロイ、ベルトディエール、ジレ、ブリュイエ...



アペラシオンの真の象徴であるモン・ブルイィの頂上と斜面にあるコート・ド・ブルイィのクリュは、それほど大きくなく、サン・ラジェ、オデナ、カンシエ・アン・ボジョレー、セルシエの4つのコミューンに位置しています。アペラシオンは、ブルイィの中心であるブルイィ山の斜面部分にのみ該当します。

コート・ド・ブルイィのワインはガーネット系の強い赤色で、複雑なスタイルを持っています。新鮮なプラムなどの赤果実のアロマ、フローラルな香り、ミネラル感と胡椒の香りがあります。骨格がしっかりとしており、生き生きとした味わいです。土壌のピエール・ブルー（青い石）と十分な日照時間がタンニンを豊かにし、ワインに力強さ、ミネラル感とスパイスを与えています。また数年熟成させることで、まろやかで余韻の長いワインになります。



伝説によれば...

ご存知でしたか？

古来よりボジョレー山脈から離れたこの小さな山は、異教徒の信仰の場となっていました。紀元100年には、すでにローマ人がこの地でブドウを栽培していました。ローマ軍の中尉であったブルリウスという人物が、戦功の褒美としてこの丘を与えられたと言われています。彼はその丘に居住し、自分の名前を命名しました。ユリウス・カエサル率いる帝国軍団の将校だったブルリウスは、この地の並外れた日照を利用して、ブドウの木を大量に植えました。モン・ブルイィの長いワインの歴史は、ここから始まりました。

ボジョレー地区、特にモン・ブルイィの丘陵地帯では、何世紀も前からブドウ栽培がされており、名高いワインを生産しています。19世紀、本格的に拡大したワイン栽培は、幾度も危機にさらされ、発展が停滞し、ワイン生産者は困難な状況に陥りました。こうした危機に立ち向かい、ブドウの木を守るため、ブルイィの住民は丘の頂上に礼拝堂を建てることにしました。1850年から1852年にかけて、雹、霜、うどんこ病がブドウ畑に大きな被害を与えたことから、ワイン生産者はその不幸の終焉を願い、神の力を求めるようになったと言われています。

AOCレニエ

県：ローヌ県

栽培可能な土地面積：380ヘクタール

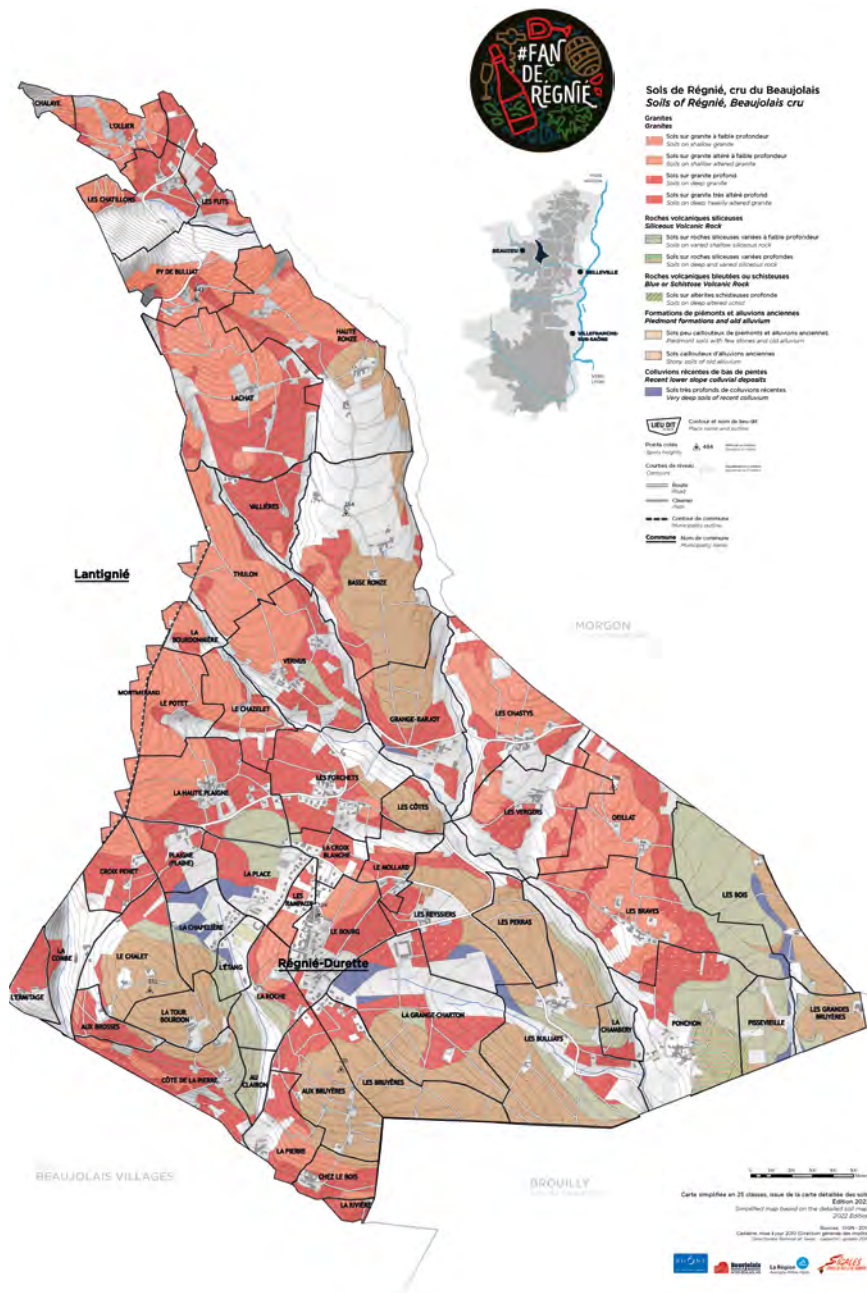
平均標高：350メートル

ブドウ品種：100%ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン（白い果汁を持つ黒いガメイ種）

テロワールの特徴：花崗岩の割合が非常に多いクリュのひとつです。斜面は多様で、さまざまな時期に形成された土壌が見られます。多くの丘が古代に形成された碎石の表層で覆われていますが、深層部ではより粘土質となります。この地域では、地質は大きく2つの系統に分けられます。花崗岩をメインとした地域と、バラエティーに富んだ形成がなされた山麓地帯です。レニエの地質は、非常に特異な点が見受けられます。例えばラ・トゥール・ブルドンやレ・ブリュイエールのように砂岩による巨石がある地域。第四紀氷河時代、ボジョレー山脈が氷河で覆われた時期に氷舌が形成されていたことを証明するものです。雲母を含むホルンフェルス、花崗岩の岩相の存在も認められ、レニエの南部地域において、花崗岩質マグマと既存の銀色の雲母の薄片が散りばめられた、鮮やかな色を持った片岩が接触したことを示しています。

特筆すべき個性：爽やか、生き生きとして骨格のあるワイン

リュウ・ディ：バス・ロンズ、ラ・オート・プレーニュ、レ・シャスティ、ヴァリエール、ラ・ピエール、レ・レスイエ、オ・ブリュイエール、ウイヤ、ペネ、レ・ボワ...



AOCレニエは主にレニエ・デュレット村に広がっていますが、数ヘクタール分はランティニエにかかっています。レニエ村は二つの鐘のある教会で知られています。リヨンのノートルダム・ド・フルヴィエール大聖堂を建設した建築家ピエール・ボサンが1867年に手がけたものです。

ここで造られるワインはまるで完熟したチェリーのように、輝く赤が特徴です。フルーティーなアロマに満ち、心地よい余韻を楽しめます。



伝説によれば...

レニエ・デュレットの斜面では古代よりブドウが栽培されてきました。ブドウ栽培の技術は古代ローマ人の手によりガリアに、特にボジョレー地区、レニエにもたらされました。この村でローマ人貴族であるレジヌスの遺跡が発見されたことから証明されていることで、村名はこの貴族の名に因んでいます。

AOCモルゴン

県：ローヌ県

栽培可能な土地面積：1,060ヘクタール

平均標高：310メートル

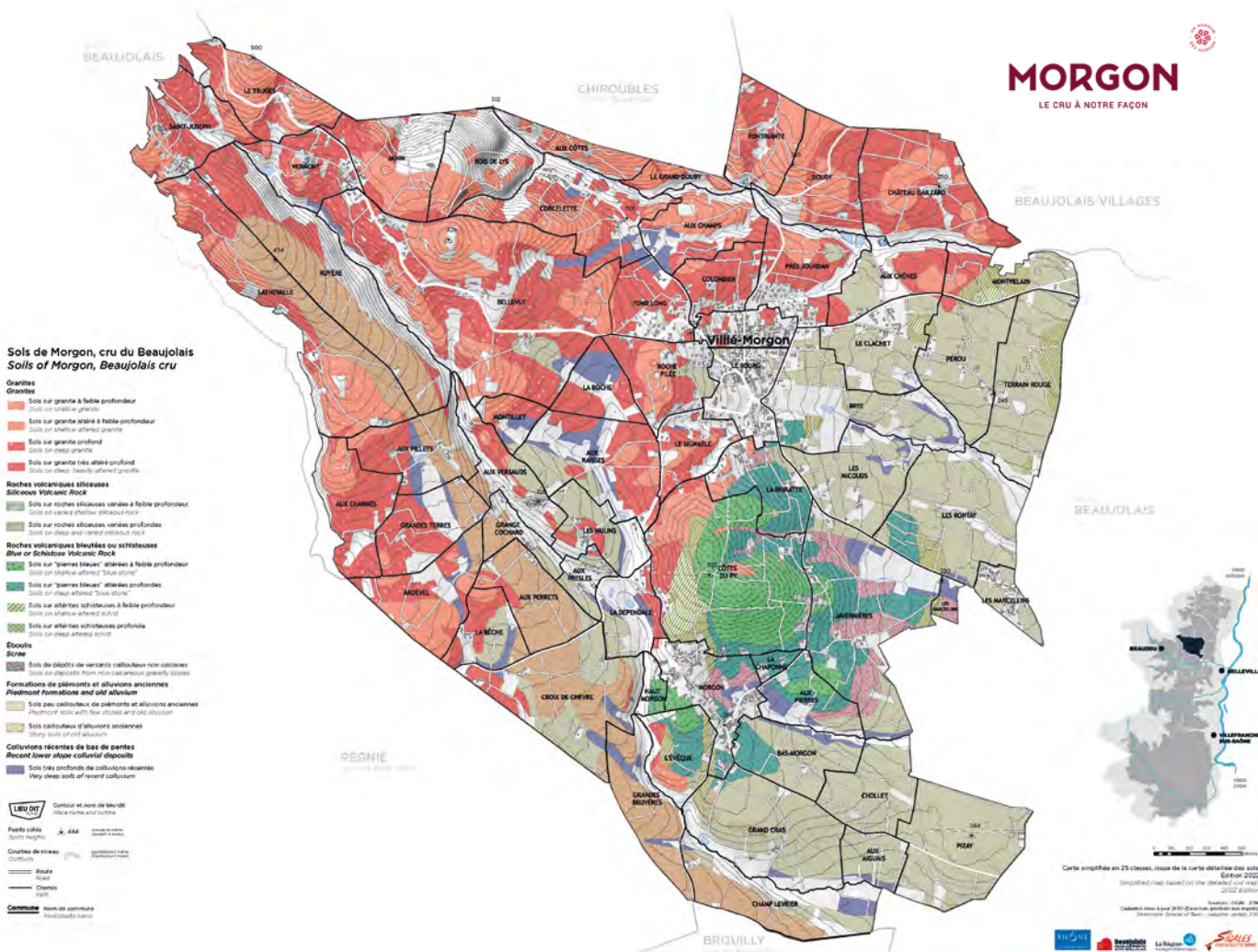
ブドウ品種：100%ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン（白い果汁を持つ黒いガメイ種）

テロワールの特徴：モルゴンは、ブルイィに次いで広い耕作面積を誇るクリュで、土壌も多種多様です。クリュを構成するのは主に3つのテロワールです。ヴィリエ・モルガン村からコルスレット村、およびサン・ジョゼフ村に到るまで、全ての斜面が花崗岩質土壌となっています。ピエール・ブルー（青い石）が並ぶ様子はコート・デュ・ピィの頂上および東斜面にみられ、東側においては徐々に山嶺地帯

が形成され、古い沖積土に覆われていきます。奇妙なブロック状の粘土質の「道」が花崗岩を覆い隠しながら、モルシーユとドゥビーに挟まれた岩棚を蛇行しています。そのほかにもいくつか特異な地質を見ることができます。例えば、非常に古い粘土が変成して赤紫色の砕屑岩となった泥質片岩の土壌はテラン・ルージュ（赤い土地）と呼ばれています。

特筆すべき個性：ふくよかで濃厚、力強いワイン

リュウ・ディ：コート・ドゥ・ピィ、オ・シャルム、コルスレット、グラン・クラ、ドゥビー、オ・シェヌ、ジャルニエール、シャトー・ガイヤール、ベルヴュ、フォントリアント...



ピィ山を仰ぐクリュ・モルゴンはボジョレーでも最も広い村、ヴィリエ・モルゴンに位置します。モルゴンで造られるワインの特性として、チェリーの蒸留酒であるキルシュや核果実（チェリー、プルーン、ナシ、アプrikottなど）が熟した香り、そしてスパイスを思わせるアロマがあります。芳醇な香りに加えてミネラルを感じさせるときもあります。モルゴンは早飲みにも向いていますが、豊かで力強いことから、長期熟成も期待できるワインです。時間をかけて熟成することで、モルゴンの特性を最大限に活かしたワインへと変貌を遂げます。このことをこの地方では「モルゴン化する morgonner」と表現しています。



ご存知でしたか？

ワイン圧搾機を発明した人物は、フェリックス・マルモニエです。1874年に特許を取得しており、今ではマルモニエと言えばワインの圧搾機を指す代名詞となりました。マルモニエ家ではガリア人像をクリュ・モルゴンに寄贈しており、オペレーションの象徴となっています。

県：口一又県

栽培可能な土地面積：280ヘクタール

平均標高：410メートル

ブドウ品種：100%ガメイ・ノワール・ア・ジュ・
ブラン（白い果汁を持つ黒いガメイ種）

テロワールの特徴：シルーブルは畑の標高が高いことが特徴です。一番低い区画でも標高270メートル、一番高い区画は600メートルもの高さがあります。最も傾斜度が強いアペラシオンでもあり、土壌の構成がアペラシオン全体であることも特徴のひとつです。村全体がボジョレー北部の花崗岩の中心に位置しています。下層土の岩石の種類と土壌の深さがこれほど均一な土壌も珍しいことです。100 %花崗岩質のクリュで、花崗岩を切断する無数の鉱脈（微粒岩、ランプロファイア）が存在し、そのおかげで他

の花崗岩質性土壌のクリュと異なり、殆どの土壌が硬質な花崗岩のごろごろとした石や砂利に覆われています。この3億5,000万年前の花崗岩が少しずつ風化して崩れやすい軟石（サブロライト）となったものは「ゴルゴレ」と呼ばれています。シルーブル以上に痩せていて砂地状の土壌は他にないでしょう。

特筆すべき個性：爽やかで深みがあり、表情豊かな
ワイン

リュウ・ディ：ジャヴェルナン、ベル・エール、
レ・ポントウー、シャトネ、レ・ロッシュ、タンペ
ール、フォントネル、ロシュフォール、グリーユ・
ミディ、レ・ボンヌ...



シ ルーブルはローヌ県の北部、同名のシルーブル村にあるクリュです。畑は谷に沿って花崗岩質の斜面に広がり、最適な日照条件でブドウの栽培を行うことができます。またボジョレーの中で最も標高が高い位置にあるため（傾斜度30度を超えるところもしばしばあります）、現在のように気候変動ある状況下においても空気は爽やかです。この起伏に富んだ畑で、細かい手作業を行なうシルーブルの生産者たちは、しばしば「英雄的」と形容されています。

シルーブルは味わい深くバランスが良く、エレガントなワインです。輝くような赤が特徴で、花のような香りのなかに赤果実も加わり、芳醇なアロマが広がります。



ご存知でしたか？

シ ルーブルに良いワインが生まれた要因は、同地の硬い花崗岩が長い年月をかけて浸食したことにあります。地中で割れた石はこの村に代々住んでいる村人たちの手により山積みされてきました。シャープな縁の石を積み重ねたものを、地元の言葉ではピアリと呼んでいますが、古フランス語ではシラと言います。シラから、シルーブルという言葉へ変化するのには容易だったことでしょう。ただこれは憶測であり、村名の語源として確証があるとは言えません。

AOCフルーリー

県：ローヌ県

栽培可能な土地面積：790ヘクタール

平均標高：340メートル

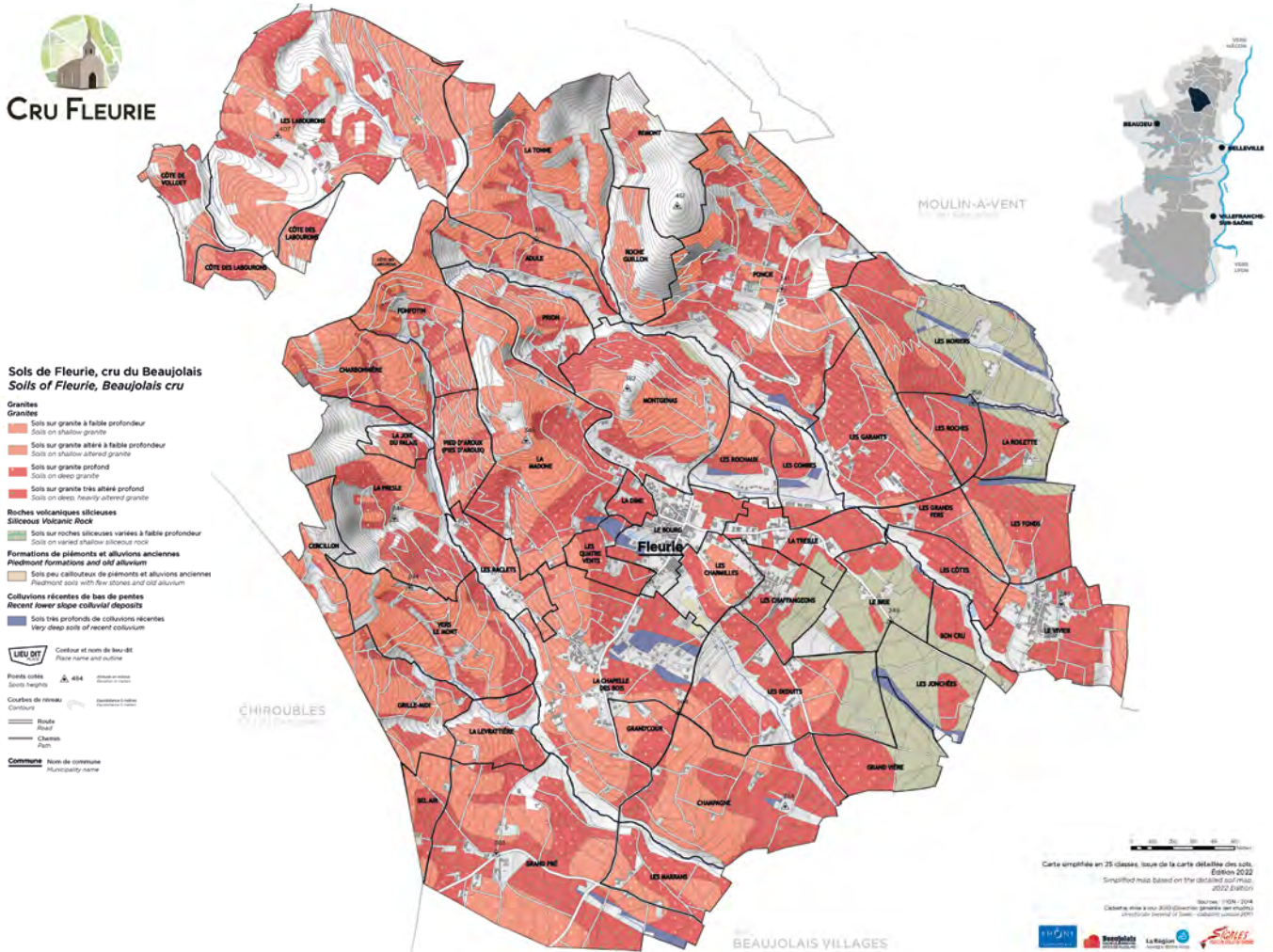
ブドウ品種：100%ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン（白い果汁を持つ黒いガメイ種）

テロワールの特徴：フルーリーは、シルーブル、コート・ド・ブルイイ、ジュリエナと並び、もっとも傾斜が強い4つの畑のうちの一つです。畑の4分の3は、中程度から強度の傾斜の斜面で構成されています。石灰岩質のクリュとしての基準となるような土壌で、90パーセントがピンク色の花崗岩です（面積はクリュの中で1番広く、割合としてはシルーブルに続いて第2位）。土壌は均一で深く、根源岩からの進化の度合によって濃淡があります。フルーリー

山塊は大きな結晶の花崗岩で形成されています。マドンヌ礼拝堂のある標高が高く傾斜度の強いところでは、レシバージュ（粘土の移動・集積）のあった根源岩が土壌を表出させています。僅かでも切れ目があれば、ブドウの木は根を張ろうとします。砂で覆われ、痩せた酸性の土壌は、乾燥し不毛です。村より高い位置の東側では土が粘土を含むため雨による沖積があり、深く肥沃な土壌となっています。

特筆すべき個性：輝きがありフルーティーで、繊細なワイン

リュウ・ディ：ラ・マドンヌ、グリーユ・ミディ、レ・ラブロン、レ・モリエ、レ・ガラン、ラ・プレル、ラ・シャペル・デ・ボワ、グラン・プレ、ラ・ロワレット、シャンパーニュ...



AOCフルーリーは同名のフルーリー村単独の畑で、村名はあるローマ軍の兵士の名前に由来しています。南東および北東に向いた畑は独特の地形をしており、フュ・ダヴナ山、デュルビズ峠、ラブロン峠、レイモン峰などが連なる稜線を背にしています。マドンヌの丘からの眺めは素晴らしく、丘や村を囲み、いくつもの谷や丘を超えてどこまでも広がるブドウ畑を見渡すことができます。畑は頂きがいくつかに連なる急斜面から、やがて東側では穏やかな斜面に、南側ではソーヌ川の流れる平野に向けて広がっていきます。そしてル・ピュイとレイモン峰の間を抜け、ラブロン峠を越えて、数キロ先でソーヌ川と合流するモーヴェーズ川が流れる溪谷Val de la Mauvaiseの方角へと広がっていくのです。

フルーリーのテロワールはこのように多様な土壌の性質が作用し合っています。標高が高く、痩せた土地から生まれるワインは緻密なきめがあり、芳醇な香りを放ちます。斜面下部の、粘土質で深い土壌の地域では、骨格のある長期熟成に向いたワインが生産されています。まろやかでエレガント、フルーティーでフローラルなアロマに、飲む人々はすぐ魅了されることでしょう。カーマイン・レッドの美しい色調のフルーリーは、クリュ・デュ・ボジョレーの中で最も女性的なワインと言われています。それはブドウ畑を優しく見守ってくれるマドンヌ礼拝堂のおかげかもしれません。



伝説によれば...

フルーリーを見下ろす丘にあるマドンヌ礼拝堂の建設は、1870年の戦争の時に始まりました。一説によると、この礼拝堂は1866年、ブドウの木の病気オイディウムに対抗するために住民が聖母に誓ったことを受けて建てられたと言われています。最も有力な説は、プロイセンのフルーリーへの侵攻を防ぐための誓願に基づき、1870年以降にこの建物が設立されたというものです。

 AOCムーラン・ナ・ヴァン

県：ローヌ県、ソーヌ・エ・ロワール県

栽培可能な土地面積：620ヘクタール

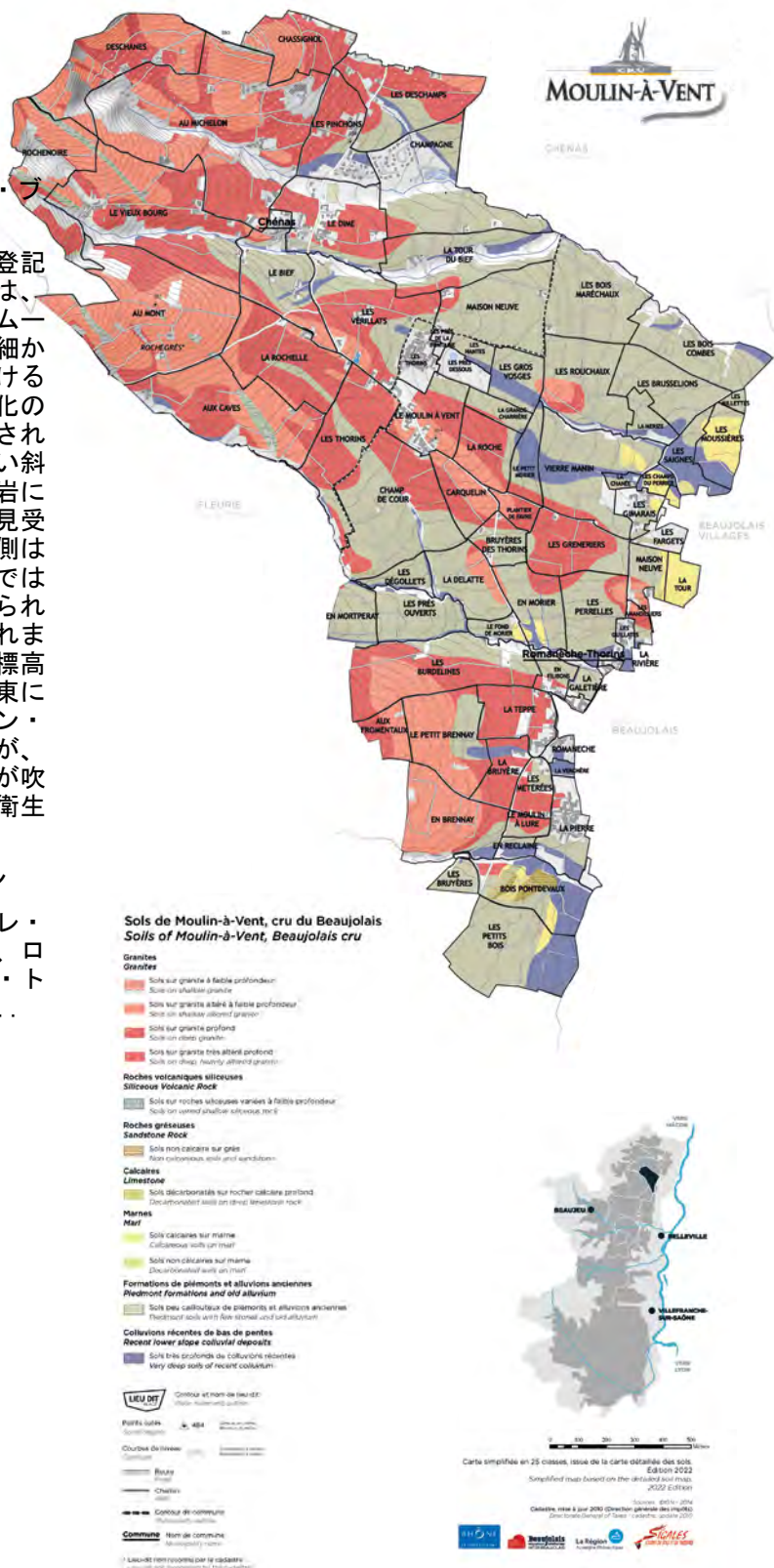
平均標高：255メートル

ブドウ品種：100%ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン（白い果汁を持つ黒いガメイ種）

テロワールの特徴：ムーラン・ナ・ヴァンには登記されたリュウ・ディが71あります。一般的には、リュウ・ディはテロワールと呼ばれています。ムーラン・ナ・ヴァンの畑は、大半を占める比較的小さい砂の花崗岩質の斜面と、粘土質の山嶺部に分けることができます。その二つの間には、比較的風化の進んだ花崗岩による広大な過渡期の砂地が形成されています。クリュの西側の全体、特に標高の高い斜面は大きな結晶の赤みがかったピンク色の花崗岩に覆われています。地質的には素晴らしい特性が見受けられます。例えばムーラン・ナ・ヴァンの東側は泥灰土から形成された石灰質土壌であり、南部では「ムーラン・ナ・ヴァンの剥片」としてよく知られる砂岩、石灰岩、泥灰土が沈積した断層が見られます。10あるクリュの中では最も傾斜が緩やかで標高も低いムーラン・ナ・ヴァンは、畑の大半が南東に面するという恵まれた立地にあります。ムーラン・ナ・ヴァンとはフランス語で風車を意味しますが、風車が現在も残っていることから、常に強い風が吹く地域であると言えます。その風が畑を最適な衛生状態に保っているのです。

特筆すべき個性：エレガントで複雑、力強いワイン

リュウ・ディ：オ・カーヴ、オ・ミシュロン、レ・
ヴェリヤ、シャン・ド・クール、ラ・ロシエル、ロ
シュノワール、ル・ムーラン・ナ・ヴァン、レ・ト
ラン、ラ・トウール・ド・ビエフ、ル・ディム、



ブドウの木に囲まれた高さ278mの風車は15世紀に建てられ、歴史的建造物に指定されています。風車は、このアペラシオンの威信と誇りを象徴しています。風車は小さく、ロマネッシュ・トランとシェナという2つの村にまたがっています。

1924年4月17日、ムーラン・ナ・ヴァンのクリュは、名声の高まりに伴う不正行為から守るために、最初のアペラシオンが制定されました。その後、地理的な範囲が限定され、ボジョレー最初のクリュとなりました。1936年にAOC（原産地呼称保護）として認定される12年も前のことです。この快挙は、一部にはムーラン・ナ・ヴァンが10年の熟成、ミレジムによってはさらなる長期も可能、と長期熟成に大きなポテンシャルを秘めたワインであることから来ています。（最大10年、またヴィンテージによってはさらなる熟成も期待できます）数年熟成されたムーラン・ナ・ヴァンは花やスパイス、完熟したフルーツの香り、そして森の下生えのアロマが際立つようになり、複雑でボリューム感のあるワインとなります。若いうちは、スマイレやチェリーをイメージさせるアロマが香ります。



エピソード

アンリ・モメッサンはボジョレー地区にいくつかある大規模なネゴシアン・メゾンのトップを勤めている人でしたが、1932年のある日、友人に「随分と沈んだ様子に見えるが、どうした？」と声をかけられました。「ボーンで競売があり、行ってきたところなのだ。ムーラン・ナ・ヴァンの区画に狙い定めていたのだが、落札価格が高くなりすぎて結局手に入れることが出来なかった」とモメッサンは答えました。「それでどうした？」「ムーラン・ナ・ヴァンを買うことができなかったから、浮いた予算で、同じ競売に出ていたル・クロ・ド・タールを買ったのさ」。

それから85年経ち、ムーラン・ナ・ヴァンは1ヘクタールおよそ10万ユーロに相当しますが、ル・クロ・ド・タールは先日8ヘクタール弱が2億8,000万ユーロで取引されるほどになりました。また、第二次世界大戦の開戦までムーラン・ナ・ヴァンは、ボトル1本の値段はヴォーヌ・ロマネのプルミエ・クリュと同じでしたが、現在は1対10ほどの差がついてしまいました。

 AOC シェナ

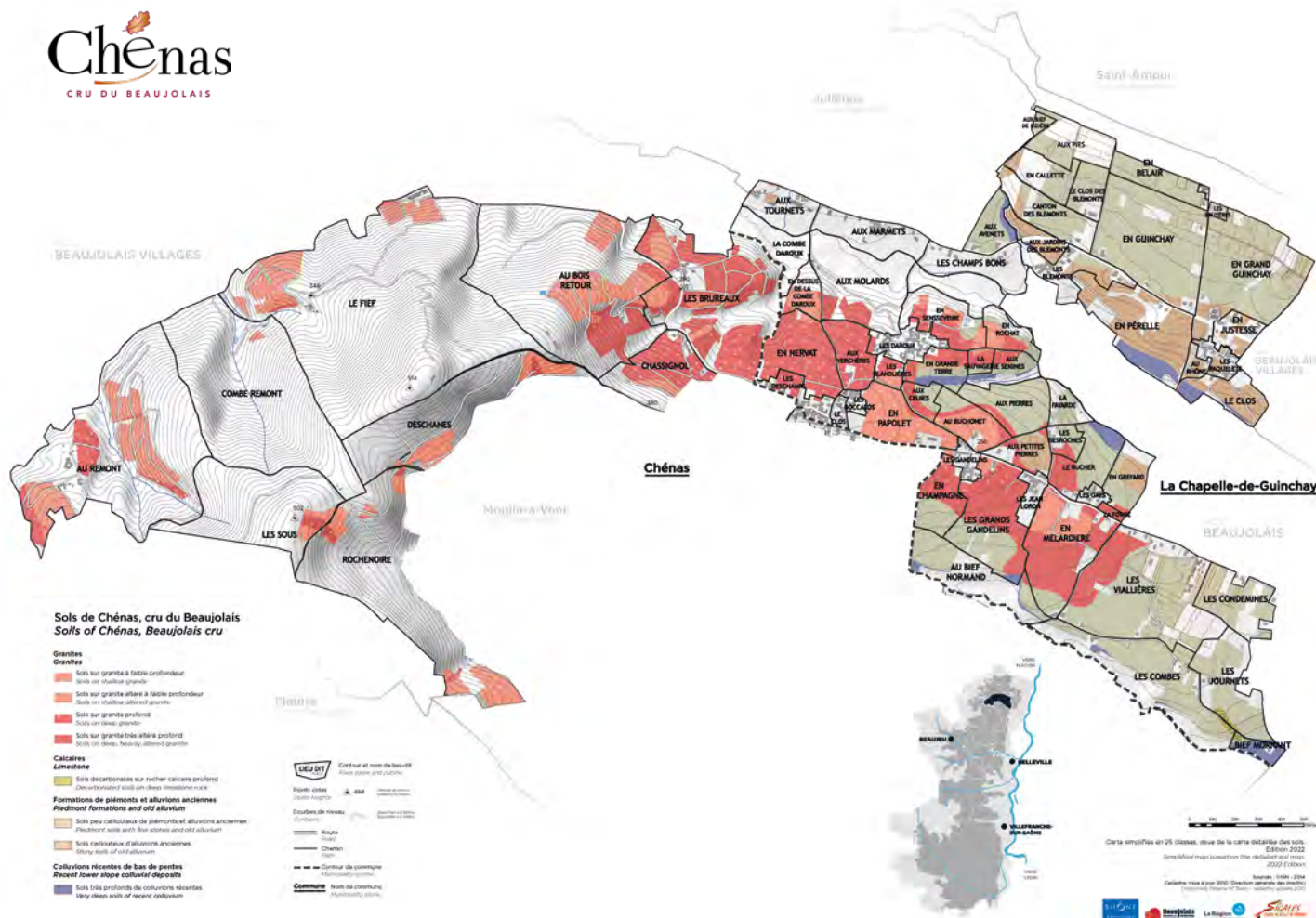
栽培可能な土地面積：220ヘクタール

ブドウ品種：100%ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン（白い果汁を持つ黒いガメイ種）

テロワールの特徴：シェナは西と東では対照的な特徴を持つアペラシオンです。西側は標高が高く傾斜の強い花崗岩質の丘が続き、それに対して東側では高低差のある風景はなく、小石の沖積層が穏やかに広がっています。土壌の分布はムーラン・ナ・ヴァンと類似しており、花崗岩質の土壌と山嶺部の古い堆積層をほぼ同じ割合で見ることが出来ます。

特筆すべき個性：芳醇で骨格があり、絹のように滑らかなワイン

リュウ・ディ：オ・ボワ・ルトゥール、レ・ブリュ
ロー、アン・レモン、レ・ジュルネ、レ・ガンドラ
ン、アン・ムラルディエール、レ・ダルー、アン・
プレル、アン・ネルヴァ、オ・ブレモン、...



* ボジョレーワイン委員会では、2つのアペラシオンの発音と表記を、下記のように推奨しています。Chénas→ シェナ

* Data based on the portion of area claimed in the planted area, and the number of years claimed since 2014.

シェナは、ボジョレーの中で表面積が最も小さいアペラシオンです。ラ・シャペル・ド・ギンチャイとシェナのコミューンに位置し、ムーラン・ナ・ヴァンのアペラシオンの大部分を囲んでいます。その名前は、ガロ・ローマ人によって開墾され、その後フィリップ5世の命令で修道士によって開墾された、古いオークのプランテーションに関連しています。ブドウ畑は、起伏のある丘陵の斜面に広がっています。

ボジョレー・クリュの中で最も希少なこのワインは、熟成に適したワインであり、口当たりは柔らかく、非常に高い人気を誇っています。ガメイは小さな黒い果実、牡丹、スパイスの香りを溶けたタンニンで表現しています。まるで絹のようで、塩味も感じられるシェナのワインは、アジアからもたらされた5番目の味、「旨味」を完璧に反映しています。



伝説によれば...

シェナという村名は「かつてシェヌ（榿の木）が植えられていた場所」に由来すると言われてきました。ガリア語では榿の木は「カサヌス」と言い、そこから変化したと思われる「カヌス」から来ているのだという説もあります。いずれにしても、元々シェナには原生林があり、ガリア＝ローマ時代に初めて計画的な開墾が行われました。1316年は、フィリップ5世が榿の木を抜いてブドウの木を植えるよう命じ、その数年後には、ルイ13世の蔵にシェナ産のワインがあった伝えられています。シェナはルイ13世が唯一食卓に置くことを許したワインでした。

18世紀にはパリまでワインを輸出するボジョレーの三大小教区の一つとして知られるようになり、1722年には莫大な費用をかけてシェナからパリまでワインが運ばれました。このような成功は長期にわたって、周囲の抑えきれない羨望を引き起こしました。マコン南部の花崗岩質の丘陵地帯にガメイを植えることを禁じようと、ヴィルフランシュ・シュル・ソーヌとマコン市参事会員人が対立する長期にわたる裁判沙汰（1616年～1625年）も起きました。1642年にブリアルル運河が開通し、パリや他の大都市に高品質で評判のシェナを割安で供給することが可能となったことで、この争いは最終的に終幕を迎えました。

AOCジュリエナ

県：ローヌ県、ソーヌ・エ・ロワール県

栽培可能な土地面積：540ヘクタール

平均標高：330メートル

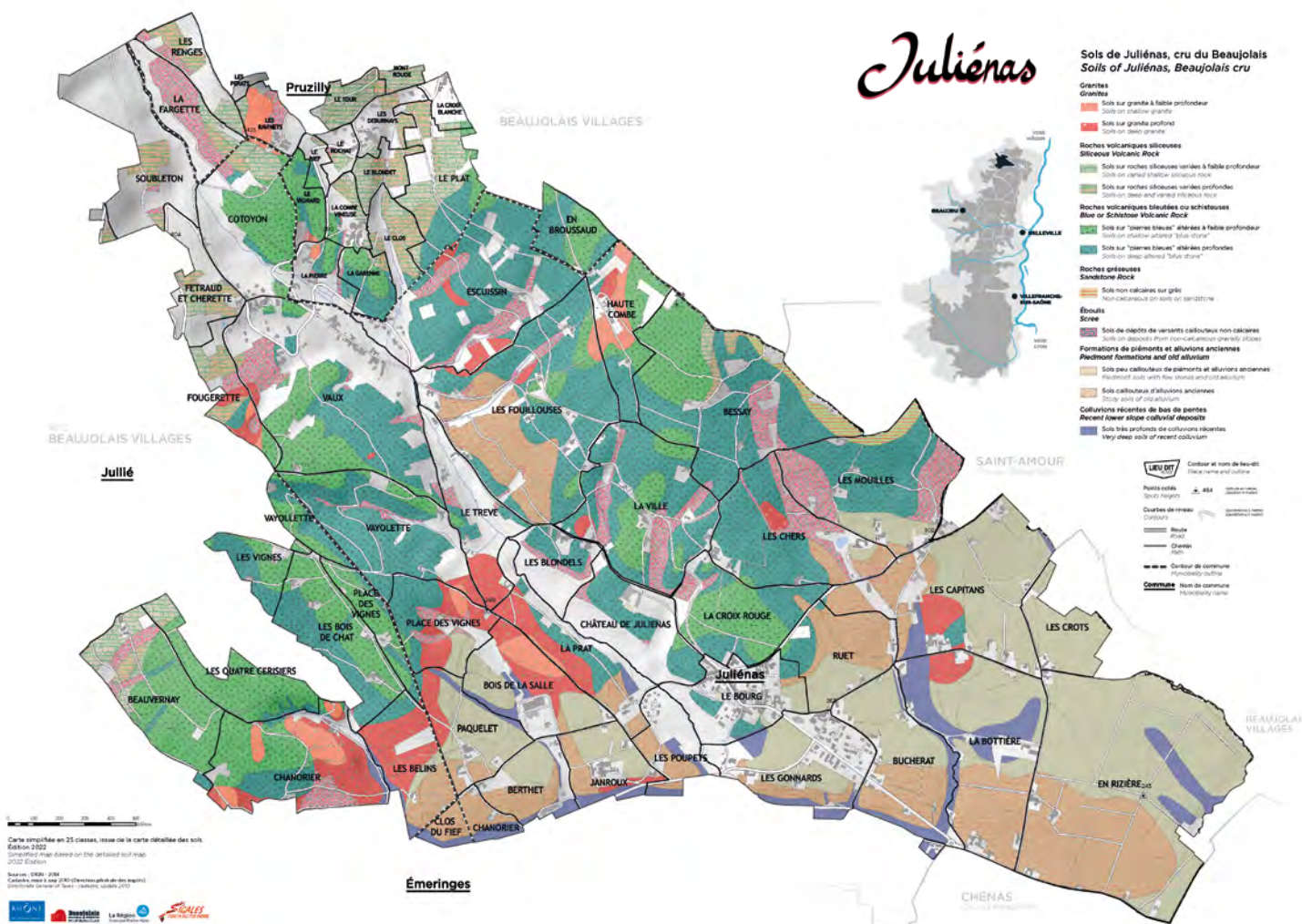
ブドウ品種：100%ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン（白い果汁を持つ黒いガメイ種）

テロワールの特徴：土壌の大半は片岩と閃緑岩が結合したことによるピエール・ブルー（青い石）から形成されています。斜面の傾斜度は強く、南側に大きく開けており、東側では古い沖積層、中腹にある小さな岩棚、そして粘土質の層につながっていきます。

ジュリエナは10あるクリュ・デュ・ボジョレーの中で最も花崗岩が少ないアペラシオンです。他のクリュとは違い、土壌の主たる母岩は目視できるほどの大きさの結晶のある青みがかった硬い閃緑岩、片岩の含有量が多く、暗色できめ細やかな極小の閃緑岩です。

特筆すべき個性：豊かで爽やか、厚みのあるワイン

リュウ・ディ：レ・キャピタン、レ・フィューズ、レ・ムイユ、レ・ポティエール、ヴァヨレット、ブッセー、ボーヴェルネ、アン・リズィエール、ボワ・ド・ラ・サル、コトワイヨン...



* ボジョレーワイン委員会では、2つのアペラシオンの発音と表記を、下記のように推奨しています。Juliénas→ ジュリエナ

AOCジュリエナは、ジュリエナ、ジュリエ、ブリュズィリー、エムランジュという4つの村に畑がまたがり、その大半がローヌ県、ごく一部がソーヌ・エ・ロワール県にあります。非常に恵まれた日照条件の場所に位置しており、畑の北西端では標高は230メートルから430メートルの間と幅があります。また片岩、閃緑岩、砂岩、粘土と、ボジョレーのアペラシオンの中でも最も土壌が多様な場所です。

ジュリエナは、桃や赤果実、花のような香りが心地良いワインです。早飲みも良いですが、数年寝かせても美味しく味わえます。



伝説によれば...

ジュリエナという名称は、ユリウス・カエサルとローマ軍に由来しているとされています。ガリア戦争の際、ジュリエナの辺りで休憩を取ったようです。ジュリエナは小教区であるジュリエ村から派生しましたが、ジュリエ村とは別に発展した集落では、という説も存在します。語源的には、ジュリエナは「ジュリエ」と「ア」の二つに分けることができ、「ア」とは「何々の所有地」という意味だとされているからです。ここからが議論の始まりです。カエサルが書き記したガリア戦記にはこの地方に関する記述があるわけですが、果たしてユリウスが語源となったのはどちらの村なのでしょう。ジュリエナ、それとも隣村であるジュリエ？

AOCサン・タムール

県：ソーヌ・エ・ロワール県

栽培可能な土地面積：310ヘクタール

平均標高：335メートル

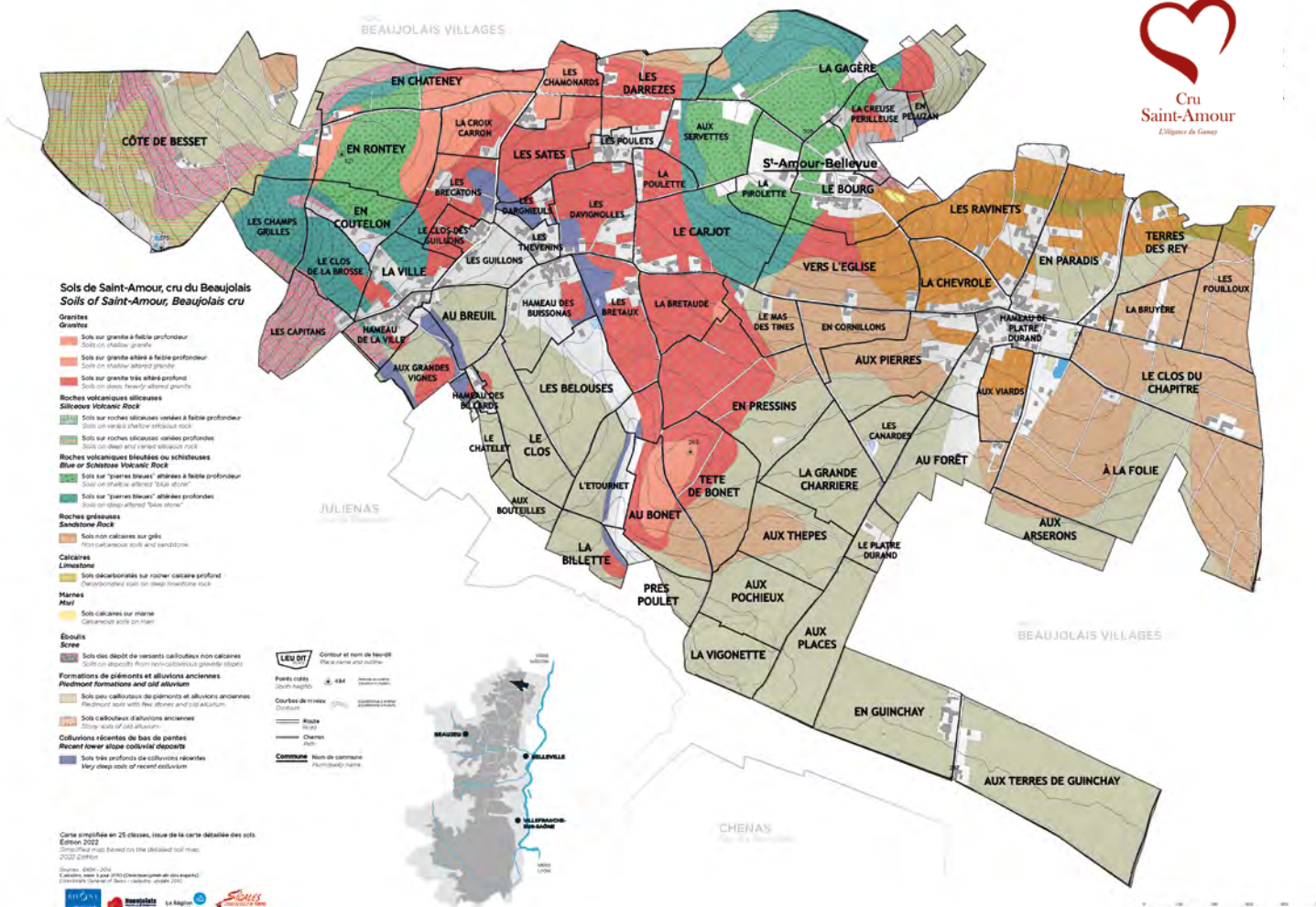
ブドウ品種：100%ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン（白い果汁を持つ黒いガメイ種）

テロワールの特徴：形態学および岩相学の観点からすると非常に複雑かつ多様なテロワールであり、山嶺地や沖積地の累層に至るまでのさまざまな地質的な要素が見受けられます。花崗岩質土壌も、そして時に粘土質である砂質土壌でも、至るところにピエール・ブルー（青い石）である変成閃緑岩や変成玄武岩が、ピンク色から灰色をしたより珪質な石に混じりあっています。テロワールの構成要素は非常に

ばらつきがありますが、それでも突出した共通点があります。サン・タムールは山嶺部の地層および古代の沖積層の割合が最も多いクリュであり、ブドウ畑面積の半分以上を占めています。その地層群は様々で、大半は小石が多く混ざっています。

特筆すべき個性：フルーティーで優しく、調和のとれたワイン

リュウ・ディ：アン・パラディ、ア・ラ・フォリー、コード・ド・ベセ、レ・ラヴィネ、アモー・デ・ヴィヤー、ヴェー・レグリーズ、オ・テール・ド・ガンシェ、クロ・デュ・シャピットル、ラ・ピルエット、オ・ブレズィル...



サン・タムールはクリュ・デュ・ボジョレーの中でも最北部に位置するアペラシオンで、ソーヌ・エ・ロワール県内の同名の村にあります。標高は240メートルから430メートルで、傾斜はあまり強くありません。

土壌は、花崗岩、片岩、粘土質とさまざまで、大きく分けて2種類のワインが生産されています。一つはアイリスやスミレ、あるいはラズベリーを思わせる香りのある、軽くて豊かな味わいのワイン。もう一つは力強く複雑味があり、キルシュや香辛料のアロマが広がるワインです。口当たりが優しく調和がとれている点は、注目すべきところです。



伝説によれば...

サン・タムールという名称は、ローマ軍戦士のアモールに由来しています。スイスのヴァレー州でキリスト教禁教令を守らない兵士に対して虐殺が行われた際、キリスト教徒に改宗していたアモールはスイスからガリアへと逃れ、ソーヌ溪谷を望む峰に修道院を建てました。ブドウの栽培は中世に、マコンの司教座聖堂参事会のサン・ヴァンサン修道会によって始められました。フランス革命の時代、1793年にサン・タムールという名称は消え、ベルヴュという名称になりました。しかしその名称は3年しか使われず、最終的に村名はサン・タムール・ベルヴュとなっています。

- ◆ Incontournable
- 🏡 Oingt, label les plus Beaux Villages de France
- Voie Bleue
- Sentiers de Grande Randonnée
- Grande Traversée du Rhône (VTT)
- Chemin de Saint-Jacques de Compostelle
- Voie Verte du Beaujolais
- Route des vins du Beaujolais

SAÔNE-ET-LOIRE

CHARLIEU (30min.)

LOIRE

- 1 Bagnols, la maison naît du sol
- 2 Tour Bourdon, **Régnié-Durette**
- 3 Carrières de **Lucenay**
- 4 Carrières de Glay, **Saint-Germain-Nuelles**
- 5 Château de Montmelas, **Montmelas-Saint-Sorlin**
- 6 Vieil Anse & Château des Tours, **Anse**
- 7 Circuit des Trésors Cachés, **Villefranche-sur-Saône**
- 8 Musée le Prieuré (cloître clunisien), **Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais**
- 9 Crêts de Remont, **Ville-sur-Jarnioux**
- 10 Ecomusée du Haut-Beaujolais, **Thizy-les-Bourg**
- 11 Musée Fossiléa, **Saint-Jean des Vignes**
- 12 Gravière du Pré de Joux, **Arnas**
- 13 Hameau Dubœuf, **Romanèche-Thorins**
- 14 La Roche d'Ajoux, gésite des 3 roches, **Poule-les-Echarmeaux**
- 15 Lac des Sapins, **Cublize**
- 16 Landes du Beaujolais, **Quincé-en-Beaujolais**
- 17 Le Balcon du Morgon, **Gleizé**
- 18 Maison du Terroir Beaujolais, **Beaujeu**
- 19 Marais de Boistray, **Saint-Georges de Reneins**
- 20 Sentier des Mines de Chessy, **Chessy-les-Mines**
- 21 Mont Brouilly, **Saint-Lager**
- 22 Mont Saint-Rigaud, **Monsols**
- 23 Mont Tourvéon, **Chênelette**
- 24 Orgus rhyolitiques, **Saint-Victor sur Rhins**
- 25 Quartier Déchelette, **Amplepuis**
- 26 Sentier découverte de la forêt de Longeval, **Chambost-Allières**
- 27 Sentier géologique de Pierre Folles, **Saint-Jean des Vignes**
- 28 Sentier géologique des Monts d'Or, **Chasselay**
- 29 Sentier nature du Val de Saône, **Belleville-en-Beaujolais**
- 30 Tarare au fil de l'eau
- 31 Terrasse de **Chiroubles**
- 32 Vallon du Sornin, **Propières**
- 33 Village médiéval de **Ternand**
- 34 Zone humide des Monneries, **Poule-les-Echarmeaux**



CUBLIZE (30min.)
Lac des Sapins

LOIRE

ROANNE (55min.)

CLERMONT-FERRAND (1h20)

SAINT-ETIENNE (1h)

PARC DE COURZIEU (30min.)

Espace découverte
du Pays de l'Arbresle &
Musée-Atelier des Canuts

LYON (15min.)
MARSEILLE (3h)



LYON

GRENOBLE (1h15)
CHAMBERY (1h15)
SAINT-EXUPERY (45min.)
GENEVE (2h)

PÉROUGES (45min.)
Cité Médiévale

ARS SUR FORMANS (15min.)
Village du Saint Curé d'Ars

VILLARS-LÈS-DOBRES (35min.)
Parc des Oiseaux

BOURG EN BRESSE (50min.)
Monastère Royal de Brou



AIN



SAINT-AMOUR

CHENAS

FLEURIE

MOULIN-A-VENT

SAINT-AMOUR BELLEVUE

MAÇON (15min.)
Roche de Solotrè (20min.)
CLUNY (30min.)

PARIS (4h30)
DIJON (1h30)

美食の旅



ボジョレーへの旅立ち、 幾つもの丘が連なる ブドウ畑へ

ボジョレーのワイン街道を、風景を眺めながら、気の向くままに立ち寄ってみましょう。リヨンの門からブルゴーニュの南まで、ボジョレーのブドウ畑はきれいな赤い糸となって、あなたを多くの発見へと誘います。ボジョレーはおもてなしの土地であり、300近いシャトーやブルジョワの邸宅があり、その中には多くのワイナリーも含まれています。ワインセラーの扉を開け、ワインを堪能し、共有すること、そしてワインと地域の自然や文化の豊かさに繋がりを見出すことは、自然な流れです。

ボジョレー地区は、リヨンとマコンの間、ソーヌ川に沿って約50キロメートル、東西に約30キロメートルにわたって広がっています。畑の南にあるシヴリー・ダゼルグから、ボジョレーのワイン街道は140キロメートル以上、38のコミューンを横断しています。このルートは12のアペラシオンの中心にある主要な観光地へとつながっており、ボジョレー地区を支える重要な役割を担っています。枠を定めない自由な旅には、無限の可能性があります。



EXPERIENCE THE BEAUJOLAIS WINE ROUTE

BY CAR, BY MOTORCYCLE, WITH A CAMPER VAN OR BY BIKE

→ www.routedesvins-beaujolais.com



Digital Roadbook available for download on the website

南から北へ、 必見のスポット

ボジョレーは「芸術と歴史の町」に認定されており、数多くの文化遺産を発見することができます。

ピエール・ドレと呼ばれる黄金色の石は、小さなトスカーナのような雰囲気を醸し出しています。小道が続く中世の村々では、この黄金色の石でできた建物のおかげで、様々な美しい表情を見せています。歴史的に、各村には石灰岩と鉄鉱石から採掘される石切場がありました。家々の壁や城など、いたるところに石が使われています。その中で「フランスの最も美しい村」のひとつに数えられるオアンという街があります。城壁に囲まれたこの村は、まるでタイムスリップしたかのようです。多くの芸術家や職人がオアンを選んで工房や店を構えています。またラセナとその素晴らしい熟成用大桶、ジャルニウー城とバニョール城、ヴィル・シュル・ジャルニウーの泉、ポミエ村の赤い石畳、テルナン村の城塞なども見どころのひとつです。

ボジョレー地区最初の町ヴィルフランシュ・シュル・ソーヌは、ヴァル・ド・ソーヌ川沿いがあり、国立通りの両側にある中庭や家々の間を歩くと、沢山の隠れた宝物を発見することができます。

野外に連なる店で買い物をしたり、活気のある屋根付きマルシェを散策したり。視覚と味覚で存分に楽しむことができます。

ブドウ畑の中心に位置するクロシュメル（本名ヴォー・アン・ボージョレ）は、ガブリエル・シュヴァリエの小説に登場する民族的な世界に飛び込んだような場所です。壁画、音楽劇場、ピソワール（小便器）、お喋りな庭師、サン＝ロック・ポールへの登り坂などを通して、昔ながらの風習を発見することができます。

ブルイィ山に登ると、2018年にボジョレーに与えられた「ユネスコ世界ジオパーク」について理解が深まります。山頂からの展望は素晴らしく、対照的な風景やボジョレーの長い歴史、地質学的多様性を発見することができる、壮大な風景が広がっています。クリュの中心部にあるフルーリーのワイン村は、観光客を魅了します。ブドウ畑の中を歩くと、動物や植物、ブドウ栽培者の仕事の秘密が見えてきます。マドンヌ礼拝堂では、丘陵地帯、ヴァル・ド・ソーヌ、そして晴れた日にはモンブランの素晴らしい眺めを楽しむことができます。



5つの重要な 自然鑑賞スポット

フインの産地として世界中に知られるボジョレーは、フランスで最も豊かで複雑な地質を受け継いでいます。この類まれな遺産価値を守るため、ブドウ畑はユネスコ世界ジオパークに指定されています。ボジョレーの地盤と景観の多様性は、数多くの地質学的現象と構造が融合した結果であり、この地域の人々の生活に多くの影響を及ぼしてきました。数億年前にさかのぼる歴史は、人間の活動、地域の歴史、遺産、文化、生活の中で、現在に繋がっています。金、赤、緑、白、灰色、黒など、さまざまな色の石が、伝統的な建築物の中で際立っています。

地質学的、水力学的資源は、昔も今も、産業や工芸の活力源であり、土壌の天職を決定するのと同じです。花崗岩、片岩、石灰岩、粘土はブドウ畑やワインに、珪酸質火山岩は牧草地や森に、肥沃な沖積層は平野部の文化に、ボジョレーとその日常生活は、大地の中心に根ざしています。



カリエール・ド・グレー

ここでは、ボジョレー南部からリヨンまで建築用石材を供給していた石工や彫刻家たちの過去に触れることができます。この石灰岩は、1億7,500万年前のジュラ紀の海底から産出されたものです。古い石切場は自然の中にあり、特定の動物や植物の種が保護されています。

また月曜日と木曜日の午後には、彫刻家たちがこの地を訪れています。

モン・ブルイイ

ボジョレーのブドウ畑の中心に高らかにそびえるモン・ブルイイ（ブルイイ山）。山を構成する青い岩は、この地域で最も古いもののひとつです。非常に硬く浸食されにくいいため、ブドウの木が植えられているこの丘の形態に影響を与えています。頂上にはボジョレーの長い歴史と地質学的な多様性を観察できるジオスコープ（観測所）があります。2つの展望台からは、この地域の対照的な風景を眺めることができます。

山を見学した後は、エスパス・デ・ブルイイでの特別なワイン・テイastingも是非、お楽しみください。



シルーブルのテラス

ブドウ畑とボジョレー・クリュ地区の美しい景色を眺めることができる場所です。シルーブルのアペラシオンは、100%花崗岩の上でブドウが育つ、特別なものです。この岩は、今は存在しない巨大な山脈の底にあるものです。テラスからは、この花崗岩の山塊の地質学的な珍しさを発見できる小道があります。

敷地内には遊歩道が整備されています。シルーブルの小屋ではワインや地元の特産品をテイastingでき、眺めの素晴らしいレストランで食事を楽しむこともできます。



エスパス・ピエール・フォル

ボジョレー地区とピエール・ドレ地区の地質学を紹介する素晴らしい場所です。印象的な化石のコレクションを持つこの博物館では、ボジョレーが水面下に頭角を現し始めていたジュラ紀まで遡ることができます。当時、海での生活は非常に発達していました。小道では、時代とともに変化してきたさまざまな海岸や海の環境を垣間見ることができます。

さらに、家族で化石について学べるワークショップがあります。

マシフ・デュ・サン＝リゴー

オー・ボジョレーには、ボジョレー山脈の最高峰があります。この地域は、中程度の山の傾斜と深い森林に覆われていることが特徴です。地質学的な背景から、モン・サン＝リゴーは天然の給水塔のような役割を果たし、多くの水流を生み出し、湿地帯を保護しています。

また長距離ハイキングルート（GR7）とサンティアゴ・デ・コンポステーラの道筋に位置しており、好都合な立地条件となっています。ロッシュ・ダージュから見える夕陽も圧巻です。



ボジョレー・カレンダー

主要なイベント



6月 ボジョノミーへ、ようこそ

ボジョレーワイン委員会が主催するビヤンヴニユ・アン・ボジョノミー *Bienvenue en Beaujonomie*（ボジョノミーへ、ようこそ）」は、好奇心旺盛なワイン愛好家やガストロノミー愛好家を対象に、赤、白、ロゼのボジョレー・ド・カラクテル（個性のボジョレー）、ボジョレー・デクセプション（極上のボジョレー）を週末に楽しんで頂くためのイベントです。シックでリラックスしたビストロ料理で、お気に入りのワイン生産者と同じテーブルを囲みます。それは人々と出会い、ワインに纏わる素敵な話を聞く時間です。ワイン、料理、ブドウ畑における新しい発見は、心温まるひとときを提供してくれます。各ワイナリーやメゾンは、シェフを厨房に招き（または料理の玄人なら、自身の腕前を披露する絶好の機会となるでしょう）、その土地の日常を来客に体験させるための活動を企画し、唯一無二のプログラムを作り上げています。ビヤンヴニユ・アン・ボジョレーでは、週末を通してボジョレー地区で楽しめるアクティビティーも開催しています。

www.bienvenue-en-beaujonomie.fr

6月から11月 特別な訪問シーズン

ボジョレー地区で最も美しいシャトーやドメーヌを訪れ、ボジョレーワインの魅力を再発見しましょう。ワイナリーを訪れるとき、生産者たちはテロワールに対する情熱を共有することによって、あなたの内に秘めているワイン醸造家の感覚を目覚めさせます。ボジョレー特産のおつまみを頂きながら、専門家の解説と共にワインを試飲することもできます。ボジョレーのブドウ畑の中心で、夏めく季節を感じながら楽しむことができる、特別なひとときです。

www.destination-beaujolais.com



7月・8月 ボジョレーを満喫しましょう！

「ボジョレー・ヴー Beaujolez Vous（ボジョレーを満喫しましょう！）」プログラムでは、夏季期間の毎週火、水、木、金、土曜日、様々な催事や、地元の特産品を紹介する機会を設けています。毎週火曜日はベルヴィル港の「レ・タン・ダンス Les Temps Danse（舞踏の時間）」、毎週水曜日はシルーブルのテラスで「レ・ゼスティヴァル Les Estivales（真夏の祭典）」、毎週木曜日はフルーリーの市役所前公園で夜間マルシェ、毎週金曜日はサン・ラジェのレスパス・デ・ブルイィで「クイズ・ド・レスパス Quizz de l'Espace（レスパスのクイズ）」、毎週土曜日はボジューの市役所広場でガンゲット・ヴィラージュ Ginguette Village（村の野外レストラン）が開かれます。

www.beaujolezvous.com



7月・8月 ロゼワインと夏の宵

7月と8月は、ロゼワインと特産品を楽しめるイベントや、個性豊かな村々での様々なアクティビティーが開催されます。ボジョレー地区のコミュニオンはロゼ一色に染まり、建物や城、教会は夕暮れ時にライトアップされます。木曜日はワイン生産者によるアペリティフ、金曜日は文化の夕べ、土曜日は祝祭の夕べと夜のマルシェ、日曜日はワインと伝統遺産に関する散策などがあり、ワイン愛好家たちを心から歓迎します。ワイン・テイasting、料理とワインのペアリング、テロワールとその文化遺産の発見、野外映画館、夜のマルシェ、コンサート、その他のアクティビティーが盛んに行われます。

www.destination-beaujolais.com

8月 価値あるアペロ

ボジョレー地区の伝統とボジョレー・ワインが出会うとき... 歴史的なオアンの塔の頂上からヴィルフランシュ=シュル=ソーヌの屋上まで、ボジョレー・ワイン生産者の解説を聞きながら、ボジョレー・ワインと地元産の食材を楽しむ、意外で驚きに満ちたアペリティフです。

www.beaujolais-tourisme.com





9月3週目 音楽のある収穫期

レ・ヴァンダンジュ・ミュージカル Les Vendanges Musicales（音楽のある収穫期）は、すでに定評あるアーティストと地元の若手アーティストを融合した多彩なプログラムを提供しています。ボジョレー・デ・ピエール・ドレの中心、シャルネー村で開催されるこのフェスティバルは、地方を発見し、城の前の広場でボジョレーワインのグラスを片手に、和やかな時間を共有する機会にもなっています！

www.lesvendangesmusicales.fr

収穫期の終焉 楽園の祭典

ボジョレーで「パラディ Paradis（楽園）」とは、プレス機から最初に流れ出てくる、甘く赤みがあった果汁のことを指します。毎年10月、ブルイイのアペラシオン地区にあるオデナス村では、丸一日（そして夜も）、吹奏楽の音楽に合わせてボジョレーの伝統を祝い、ブドウ収穫の終わりを祝います。昔ながらの圧搾、櫓の木で焼いたソーセージ、田舎風の食事、楽園のワインとボジョレー高級ワインの試飲などが繰り広げられます。

www.feteduparadis.com





10月3週目 魅力的な週末、ヴィニョブル & デクーヴェルト

オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方で開催されている「ヴィニョブル&デクーヴェルト Vignobles & Découvertes (ワイナリー&ワインの発見)」のイベントパートナーは、4日間にわたり、シトロエン2CVの乗車体験、ボジョレー特産料理の紹介、地域発見ラリー、料理とワインのペアリングなど、文化活動と美食を組み合わせた豊富なプログラムを提供しています。ボジョレーの12のアペラシオンとその素晴らしさを発見できる、独創的なアクティビティーをお楽しみください。特別な週末の幕開けとして「デスティナシオン・ボジョレー」は、格式高い晩餐会を開きます。シェフとワイン生産者の協力により、このイベントでは100%ボジョレー産の食とワインを存分に堪能できます。

www.destination-beaujolais.com

11月 ボジョレー・ヌーヴォー、 祭典の真骨頂

ボジョレーでは毎年新しいワインの到来を祝う7つの祭典が地元で開催されています。ボジョレー国際マラソン、ボージュールのレ・サルマンテル、ヴィルフランシュ・シュル・ソーヌのボジョレー・ヌーヴォー、タラレの美食ボジョレー、ベルヴィルのネクター・ヌーヴォー、グライゼの美食の祭典、リヨンのボジョレー演劇祭典です。5日間の素晴らしいイベントは、観光、美食、祝祭、運動の分野で、様々な趣向を凝らしています！

詳しくはこちらのサイトへ：

rendez-vous.beaujolais.com

オフィシャル・サイト：www.beaujolaisnouveau.fr



ボジョレーへの旅



Beaujolais Tourisme (Beaujolais Tourist Office)

+33(0)4 74 07 27 40 - contact@beaujolais-tourisme.com

www.beaujolais-tourisme.com

ボジョレー情報

2024年版

ボジョレー地区12のアペラシオンでは、それぞれ祝祭のボジョレー、個性のボジョレー、極上のボジョレーと表現します。南のボジョレーとボジョレー・ヴィラージュは赤、白、ロゼとヌーヴォーがあります。北に位置する100%赤を生産

するクリュは、ブルイイ、シェナ、シルーブル、コート・ド・ブルイイ、フルーリー、ジュリエナ、モルゴン、ムーラン・ナ・ヴァン、レニエ、サン・タムールです。



ブドウ畑の面積

11,771ヘクタールの
ブドウ畑に12のAOCが
あり、85の村に及びます。

植密度

1ヘクタールにつき、
5,000本から
10,000万本

栽培地の平均
面積

8
ヘクタール



2,000以上のドメーヌとネゴシアン

9つの生産者組合



96%

白い果汁をもつ黒いガメイ種
赤ワイン、ロゼワイン向け

4%

シャルドネ
白ワイン向け



赤、白、ロゼの生産量

94%赤ワイン

4%白ワイン

2%ロゼワイン



AOCボジョレー:赤、白、
ロゼ ワイン年間生産量

463,350ヘクトリットルのワイン生産
がありました。ボトル換算で6,200万本
以上になります。

2024年のAOCボジョレーの収穫面積と収穫量

	 収穫量 (単位：ヘクタール)	 生産量 (単位：ヘクトリットル)	 生産量 (単位：万本)
ボジョレー			
赤ワイン	2,873	120,269	1,600
ロゼワイン	209	8,208	110
白ワイン	347	13,035	170
ボジョレー・ヴィラージュ			
赤ワイン	2,532	89,646	1,200
ロゼワイン	38	1,324	17,7
白ワイン	147	4,887	65,2
クリュ・デュ・ボジョレー			
ブルイィ	1,196	49,930	670
コート・ド・ブルイィ	314	12,471	170
レニエ	388	14,376	190
モルゴン	1,054	49,679	660
シルーブル	266	9,212	120
フルーリー	758	27,560	370
ムーラン・ナ・ヴァン	603	23,034	310
シェナ	225	6,700	90
ジュリエナ	520	18,691	250
サン・タムール	301	14,329	190

販売について



フランス国内**69%** : 4,120万本販売
輸出量**31%** : 2024年に1,840万本を世界150カ国に出荷

主な輸出国
(ターゲット国)



	 生産量 (単位：ヘクトリットル)	 生産量 (単位：万本)
アメリカ	40,400	540
イギリス	22,700	300
日本	16,000	210
カナダ	15,800	210
ベルギー	10,700	140



Beaujolais
NOUVELLE GÉNÉRATION

The handbook "Beaujolais, expressions of a vineyard"
is published by Inter Beaujolais, the Beaujolais Wine Council

Beaujolais Wines | beaujolaiswines_jp | beaujolais_wines | vinsbeaujolais | Inter Beaujolais
#Beaujolaiswines

www.beaujolais.com / www.beaujolais-wines.jp

グラフィック製作 : Benoit Delaval - Arctic Graphic

企画運営 : Inter Beaujolais - Laura Pillot

翻訳 : Soleil Le Vin

写真クレジット : Vins du Beaujolais / Étienne Ramousse, Fabrice Ferrer,
Denis Laveur, Jonas Jacquel, Studio Baalt, Loïc Terrier, Nicolas Dormont,
Prestafood and Com, Sadik sans Voltaire, Jules Travet, Jarlot, Beaujolais Tourisme,
Fraise & Basilic, Emma Vernay, Slurp, Romain Renoux

2024-2025 edition

© All rights reserved for all countries. Any reproduction, in whole or in part,
is strictly forbidden without the publisher's prior written permission.

お酒の飲みすぎは健康に害を及ぼします。お酒の消費は適量に。