

## ボジョレーワインと楽しむクリスマスとお正月

### ボジョレーのアペラシオン

ボジョレー地方は、リヨンとブルゴーニュ地方の間に位置し、そのワイン畑は 14,500 ヘクタールに及びます。ボジョレーの 12 のアペラシオンには 2,000 以上のドメーヌと 9 つの協同組合醸造所、200 ものネゴシアンが展開しています。ボジョレーの 12 のアペラシオンは、その華やかなワインに際立って表れています。南に位置し、赤、白、ロゼの 3 色と新酒を扱うボジョレー、ボジョレーヴィラージュと、100%赤ワインを扱う村名アペラシオンで南側から順に、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。

南部は、粘土質、時に石灰質な土壌でいくつの丘が続く風景が見られます。それに対して北部ではしばしば砂質であり、その半分は花崗岩が風化したものです。

### クリスマス、年末年始のパーティメニュー × クリュ・デュ・ボジョレー

2020 年は世界的に、いろいろな意味で特別な年となりました。今年は大勢での賑やかなパーティは難しいかもしれませんが、大切な人とボジョレーワインで穏やかな時間を過ごしてみたいかでしょうか。ボジョレーワインは世界で有名なだけでなく、親しい人とゆっくり楽しむことができるワインですので、たとえ大勢で集まることができなくとも、この時期にピッタリのワインです。今回はクリスマス、年末年始のお食事にピッタリのクリュ・デュ・ボジョレーワインをご提案いたします。

#### ◇ クリスマスにオススメのクリュ・デュ・ボジョレーワイン



AOC Moulin-à-vent  
Château des Jacques  
輸入元：日本リカー株式会社  
希望小売価格：¥ 3,700



土壌は花崗岩質で、ガメイの栽培に適しています。ベリー系果実のフルーティーで豊かなブーケに、かすかにスパイスのニュアンスも感じられます。しっかりとした味わいで、余韻も長く続きます。若くても楽しむことができ、冷製肉料理や白身肉料理に合います。また、10年以上の長期熟成を経る場合、更に深い味わいへと発展し、赤身肉やジビエ料理と合わせると素晴らしいマリージュをお楽しみいただけます。（輸入元 HP より引用）

【ポコシェフオススメのクリスマスメニュー】コック・オ・ヴァン（鶏の赤ワイン煮）

ワインの赤いフルーツの香りと料理のもつ酸味が一緒になることで、アロマがほどけて合わさり、口の中でフィネスと調和の取れた味わいに。

AOC Morgon **Corcelette**

Domaine Laurent Perrachon et Fils

輸入元：アズマコーポレーション

希望小売価格：¥2,980



どっしりとした鉱物質な旨み、モルゴンらしい長期熟成型のワイン。コルスレットはモルゴン最北部にある南向きに傾斜した飛び地のリュージェイです。標高 300m の花こう岩とシスト土壌の 3ha の畑で収穫された葡萄で造られます。畑はゴブレ仕立てで樹齢は 55~90 年。収穫量は 45hl/ha。手摘みで収穫した葡萄を年により 30~45%除梗してから破碎します。野生酵母による発酵は 12~15 日程度で、その間毎日ピジャージュを主体にルモンタージュも行います。(輸入元 HP より引用)

【ポコシェフオススメのクリスマスメニュー】 ローストビーフ

モルゴンの特長である、熟した果実のアロマと引き締まったタンニンが、ローストビーフなど赤いお肉料理によくマッチします。



◇ 年末年始にオススメのクリュ・ボジョレーワイン



AOC Beaujolais Villages Blanc

Château THIVIN "**CLOS DE ROCHEBONNE**"

輸入元：株式会社ミルグラン

参考上代：¥3,700



ボジョレー南の有名な Pierre Dorées (黄金の石) 地区の畑、ジュラ紀の粘土石灰岩地質で、有機農業。樽発酵、樽熟成ですが、新樽を含まず、樽からのまろやかさと地質からのミネラル感の両方を持ち合わせています。白い花や、アブリコット、エレガントなミネラル感、コクがありながら重すぎないすっきりとした清涼感が特徴です。

【石塚氏のプチ・コメント】 料理には幅広く合い、昼夜を選ばないワインです。

オススメのお正月メニュー：おせち料理全般、お雑煮など



AOC Saint-Amour

Domaine des Pierres, Jean-François Trichard

輸入元：大栄産業株式会社

参考価格 ¥3,000



素朴な味わいながら深みを感じられるクリュボージョレ。樹齢 70 年の古樹も残る歴史あるサンタムールで、収穫は手摘み。味わいはフローラルやカシスの香り。ミネラル感とシルキーなタンニンが特徴。土壌は花崗岩質で、発酵はステンレスタンクで行い、木樽で熟成。（輸入元資料より引用）

【石塚氏のプチ・コメント】 重すぎないワインで、年末年始の疲れた体調でも大丈夫なワイン。

オススメのお正月メニュー：おつまみ系、焼き鳥、すき焼き、など。



～Au 14 février Saint-Amour Bellevue 石塚ソムリエから皆様へ～

新しい年のお祝いには、せっかくですからおめでたく紅白のクリュ・ボジョレーを揃えてみてはいかがでしょうか。

赤ワインに関しては、様々な料理との相性はもちろんですが、かつてリヨンで疫病のペストが流行した際に、聖母マリアに救いを求めて難を逃れることができたという言い伝えがあります。世界で猛威を振るっている今般のコロナ禍も、マリア様に救っていただければという願いを込めて、聖なる愛の村のワインを選びました。

フランスはもとより、日本、そして世界中でコロナ禍により、困難な時期と存じますので、皆様もどうぞ自愛くださいませ。

石塚 裕介



取材協力：

クリストフ・ポコ シェフ

ルグドゥノム・ブション・リヨネ

東京都新宿区神楽坂 4-3-7 海老屋ビル 1F

TEL. 03-6426-1201

<http://www.lyondelyon.com/>

石塚裕介 ソムリエ兼メートルドテル

Au 14 Février Saint-Amour-Bellevue/

オーキアトーズフェヴリエ サン・ヴァランタン

Le Plâtre Durand 71570 Saint-Amour-Bellevue

TEL. 03.85.37.11.45

<https://www.sa-au14fevrier.com/>



## プレス・コンタクト

### このリリースについてのお問い合わせ

ボジョレーワイン委員会 日本事務局（担当：伊藤、藤塚、鈴木）

[beaujolais@audacejapan.com](mailto:beaujolais@audacejapan.com)

Tel: 03-5615-8177

カルネ・ボジョレー <https://carnet.beaujolais.com/jp/>



**Beaujolais**  
NOUVELLE GÉNÉRATION  
INTER BEAUJOLAIS

[www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)   

フォトクレジット：Inter Beaujolais

### ボジョレーワインについて

リヨンとブルゴーニュ地方の間に位置し、ボジョレー地方のワイン畑は 14,500 ヘクタールに及び、ボジョレーの 12 のアペラシオンには 2,000 以上のドメーヌと 9 つの協同組合醸造所、200 ものネゴシアンが展開しています。ボジョレーの 12 のアペラシオンは、その華やかなワインに際立って表れています。北に位置し 100%赤ワインを扱うクリュ、ブルイイ、シエナ、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。赤、白、ロゼの 3 色と新酒を扱うボジョレー、ボジョレーヴィラージュです。

