

## 【フランスワイン巡り】ローヌワインの魅力と手頃なおすすめ銘柄3選



コートデュローヌ地方のワインは、南フランスのローヌ川流域の南北200kmで造られています。ここはボルドー地方に次ぐフランス第二の規模を誇る生産地域となり、濃厚でプライスヴァリユーのあるワインが数多く生産されます。今回は**ローヌワインの特徴やおすすめ銘柄**をご紹介します。

---

### ローヌで造られるワインの特徴は？

---



ローヌで生産されるワインには  
北部と南部によって違いがあります。それぞれの特徴を見ていきましょう。

## ローヌ北部のワインの特徴

一番の特徴は川沿いに広がる傾斜にある畑です。  
機械が進入できないほど急な斜面にあるブドウ畑は太陽の光をたっぷりと浴び、人の手による丁寧なブドウ栽培がされています。

### 主要ブドウ品種

- 白： ヴィオニエ
- 赤： シラー

ヴィオニエは芳香性に富み、しっかりとした骨格をもつワインに仕上がります。シラーといえばオーストラリアの非常に濃い赤ワインを思い浮かべる方もいるでしょうね。しかし、ローヌ地方のワインは濃厚なだけでなくエレガントな酸味も魅力的に仕上がっています。

## ローヌ地方南部のワインの特徴

---

北部とは異なり丘陵地帯が続き、大小の石がごろごろ転がる土地こそが濃厚なワインを生む秘訣となっています。

なぜなら太陽の光をたっぷりと受け

た石が、夜になるとその

熱を土壤に放出することでブドウがしっかりと熟することができるのです。

### 主要ブドウ品種

- **白**：ルーサンヌ、マルサンヌ
- **赤**：グルナッシュ、シラー、ムールヴェドル

ローヌ南部の一番の特徴は、**複数のブドウをブレンド**

することにあります。土壤が多様なためブドウ品種もバラエティに富んでいます。

## ローヌワインのおすすめ銘柄3選

---

数あるローヌワインから、ぜひ試していただきたい**おすすめの銘柄3つ**をご紹介します！

## 1 . コートデュ ローヌ ( Côtes du Rhône )

---

コートデュ

ロー

又は地域

名がそのままワイ

ン名になっています。南部がメイン

となり、この地域全体のAOC**ワイン**

の半分以上を占めています

。探すポイントは、ブルゴーニュと同じく有名生産者が手がけているワインです。

白、赤、ロゼすべて

造られていますが、赤が多く占めていま

す。個人的には豊かで芳醇な味わいが楽しめる白がおすすりめです。

AOC・・・産地の個性を守る法規制

## 2 . クローズエルミタージュ ( Crozes-Hermitage )

---

エルミタージュというローヌを代表する銘柄がありますが、” クローズ エルミタージュ ”はその周辺で造られており白と赤があります。エルミタージュに比べるとお手頃価格ですが高品質のワインに出会うことができます。

## 3 . タヴェル ( Tavel )

---

ロゼのみが造られている銘柄です。色合いは大変濃く、赤ワインと間違えてしまうようなしっかりとした味わいで、白ワインと赤ワインの個性を持ち合わせ、その名前から「食べる」ワイン = 食事にぴったりのワインといった表現がされるほどです。

「タヴェル」は、フランス南部、タヴェル・ロゼの産地である小さな村の名前です。

## 最後に

---

ローヌはボルドーやブルゴーニュの影に隠れてしまう産地ですが、高品質で多様なワインが多く造られています。「手頃で濃いワインが飲みたい！」という方にはぜひおすすりめです。

執筆 Eriko



オンラインフランス語学校  
**ENSEMBLE EN FRANÇAIS**  
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

