

## 【フランスワイン巡り】南フランスのワインの特徴とおすすめの飲み方



南フランスのワイン製造はラングドック・ルーシヨン地方から  
プロヴァンス地方、およびコルシカ島

を含む地域に広がっています。温暖な気候のもとで造られるさまざまなワインの特徴やオススメをご紹介します！

### ラングドック・ルーシヨンのワインの特徴は？

Saint-émilion（サンテミリオン）やシャブリ  
（Chablis）のようにAOC名（注1）

だけがポンと記されたフランスワインは気高さを感じさせてくれます。そんな中、ラングドック

・ルーションでは誰もが親しみやすいよう、**ヴァラエタルワイン** (Varietal wine (英)、ラベルにブドウ品種が記されたワイン) が広く造られています。

やはり、ブドウ品種が記されていると**味のイメージ**がしやすくなりますよね。ブドウ栽培に適した暑く乾燥した気候から、近年では**有機栽培農法**のブドウで造られるワインも広がっています。

乾燥した土地は病害虫が発生しにくく、農薬散布を減らせるという好条件もあるようです。

(注1) Appellation d'Origine Contrôlée (アペラシオン・ドリジヌ・コントロール)の略称で、原産地呼称のこと。

## オススメのブドウ品種

---

以下は、ラングドック

・ルーションのワインの中でも試していただきたい**オススメのブドウ品種**です。

### 【白ワイン】

- ・ シャルドネ ( Chardonnay )
- ・ ソーヴィニヨン ブラン ( Sauvignon Blanc )

### 【赤ワイン】

- ・ カベルネ ソーヴィニヨン ( Cabernet Sauvignon )
- ・ メルロー ( Merlot )
- ・ シラー ( Syrah )

いずれも、ワイン好きの方にはおなじみの世界中で造られているブドウ品種ですが、あらためて飲んでみるのも面白いです。

好みのブドウがわかれば、ワインの好みも

わかるようになるかもしれませんよ

！なんと1,000円台から販売されている種類もあって手に入りやすいです。ぜひ試してみてくださいね！

## ラングドック・ルーションのワインおすすめの飲み方

---

おすすめの飲み方は、**ブドウ品種別の味比べ**をすることです。できれば、

## 同じ日に複数の品種を飲み比べると特徴 がわかりやすい

です。ラングドック・ルーションではヴァラエタルワインが多く造られているので、この際それぞれのブドウ品種の特徴を学んでみるのもいいでしょう。

## プロヴァンスワインのトレンドは？



### ここ数年、世界のトレンド

になっているワイ

ンがあります。（ワインにも流行が  
あるんですよ！）それは**ロゼワイン**

です。赤ワインと白ワイン

の長所を足したような味わいで、合わせる**お料理の選択肢が広がります。**

フランスのプロヴァンス地方ではロゼワインの生産量が最も多く、AOC全体の38%輸出されています。主要な輸出先であるアメリカ合衆国では2012年から2013年の間にプロヴァンスロゼワイン

の輸出量が40%も増加しているほどです。(プロヴァンスワイン委員会ウェブサイトより)

## コルシカ島で注目の白ワイン



ニースの南東に位置するコルシカ島は、イタリアのサルデーニャ島のすぐ近くにあり、文化的にもイタリアの影響が強く出ています。

ワインの生産量の半分は地

元で消費されますが、地元民だけではなくリゾート観光で訪れた人々をも魅了しています。

注目のワインは**ヴェルメンティーノ (Vermentino)**種を使用した白ワイン

です。果実味が豊かで厚みがありつつも繊細な酸を持ち和食にもお勧めですよ。



## 最後に

避暑地を思い浮かべながらロゼワインを傾けるもよし、品種別ワインで味比べをするもよし・・・。南フランスのワインはヴァリエティ豊かです。ぜひ試してみてくださいね。

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。

