



# 1855年グラン・クリュ・クラッセ格 付けのテロワール メドックのテロワール

## 秀逸なテロワール

コーネル・イス・ヴァン・ルーウェン

ボルドー国立農業技術学校（ENITA）教授

### 気象、ブドウ品種、土壌

1855年にグラン・クリュ・クラッセの格付けを受けたワインが素晴らしい品質を誇っているのは、ワイン生産者たちの何十年にもわたる努力の賜物であるが、それとともに、テロワールの秀逸さに負うところも大きい。テロワールとは、ラテン語の“テリトリウム”が語源のフランス語である。しかし、この言葉は、単にブドウが育つ土壌だけにとどまらず、さらに多くのことを意味している。完成したワインに影響を及ぼした畑の個性のすべて——例えば、土壌、気候、日照など——を意味する言葉である。テロワールとは、瓶詰めされたワインと、それを造りあげた場所を結ぶ絆なのだ。

ワイン生産者たちは、はるかな古代ローマの時代からすでに、テロワールがワインの品質に及ぼす影響というものに気づいていた。ボルドー地方では、中世に入ってからテロワールという概念が発達し、ワインには、それを生産した村の名前がつけられるようになった。現存する古い資料を見ると、村によってワインの値段が異なっていたことがわかる。つまり、他の村より美味しいワインを造っているという評判の村がいくつかあったことを示している。ボルドー地方に、まだ原始的ではあったものの、すでに格付けの序列が誕生していたことがうかがえる。しかしながら、中世におけるワインの品質の判定というのは、今日よりはるかにいい加減な作業であった。なにしろ、同じ村でできたワインすべてが、その品質に関係なく、ほぼ同じ値段で売られていたのだから。個々のシャトーという概念が生まれたのは、17世紀に入ってからだった。自分のところのワインを単独で販売した最初のシャトーは、しゃとー・オー＝プリオンだった。この変化によって、テロワールという概念がそれまでよりずっと明確になった。なぜなら、ワインの造られた場所を、何千エーカーにも及ぶ村全体の畑の代わりに、個々のシャトーが所有する数エーカーの畑に絞りこむことができるようになったからである。意外に思われるかもしれないが、イギリスのワイン市場がこの発展に大きな役割を果たしてきた。イギリス人は上等のワインを飲むためなら金に糸目をつけなかったので、安定した質の高さを保証する方法のひとつが、テロワールを明示することだったのである。

有名な哲学者ジョン・ロックは1677年にボルドーを訪れ、そのときの旅行記を書いている。これを読むと、テロワールがワインに及ぼす影響というものを当時の生産者たちがどんなふう理解していたかに関して、貴重な情報を得ることができる。ロックのボルドーへの旅はワイン巡礼に似たものだった。ロンドンで飲んだオー＝プリオンのおいしさに大感激のあまり、現地へ出かけて自分の目でシャトーを見てみようと思ったのである。旅行記の中に、オー＝プリオンの抜きん出た素晴らしさは、多孔性の砂利の土壌と、ほどよい斜面と、軽い堆肥と、古い台木から生まれたものだという説明を、シャトーのオーナーから受けたことが書かれている。これらはまさに、最高級ワインを生み出す要素として、今の時代に認められているものと同じである。3世紀以上も前に、ワイン生産者たちがすでにこれを発見していたのかと思うと、驚嘆するばかりだ。

ジョン・ロックの旅行記には、また、偉大なテロワールから生まれたワイン（例えば、1855年の格付けワイン）なら、どの畑のものかまでたどることができると書かれている。ヴァン・ド・マルク、つまり、商標ワインが複数の生産者のワインをブレンドしたものであるのに対して、ヴァン・ド・テロワールは、単一生産者の畑で栽培されたブドウから造られたものである。そこからワインの主な特質と個性が生まれ、ワイン愛好家たちは畑を訪れて、グラン・クリュ・クラッセを生み出したブドウを賛美し、ワインの造り手と話をすることができるのだ。最近では、産地を明記することが、食品業界全体で重視されるようになってきたが、1855年の格付けは、1世紀半も前にその重要性を認識していたのである。

### 気象

ブドウの成長と熟し方は、平均気温、降雨量、日照時間、風などの気象条件に大きく左右される。ブドウは寒波や突然の遅霜や雹にきわめて弱く、わずか2、3時間のうちに、一年間の労働の結晶であるブドウの実がめっちゃめっちゃになってしまう。言うまでもなく、収入も望めない。ワインの特質と個性は、天候に大きく影響される。テロワールという言葉には、この、周囲の気象条件にブドウが敏感であるという概念が含まれている。

## —メドックのテロワール 秀逸なテロワール

ブドウの実が熟するためには、暖かさと光が必要だ。酷暑の中では、ブドウの糖分が高くなりすぎる。それでも、ワインの原料として使うことはできるが、糖分が高すぎるため味によくない。有名なワイン造りの専門家であるリベロ<sup>①</sup> ゲヨンとペイノー教授によれば、気候が温暖すぎると、ブドウの熟すのが早くなり、偉大なワインにフィネスを与えるエキスが消えてしまうという。言い換えれば、最高のワインというのは、気候温暖な土地——ブドウが熟するのに十分な暖かさではあるが、暑すぎて熟すのが早くなりすぎることはない土地——で生まれるものなのだ。メドックの気候はワイン造りに最適である。年間平均気温が13℃、そして、7月と8月の平均気温が20℃である。

気温に比べると、平均降雨量はさほど重要ではない。ブドウの木はとても適応性があり、ひどい水不足でも生き延びることができる。水はけの良すぎる畑でないかぎり、年間の降雨量が400mmあれば、灌漑をする必要なしに栽培できる。その逆に、平均降雨量が100cmに達するような多湿の土地にも、ブドウは適応することができる。しかし、この条件下だと、ブドウは果実に糖分を蓄えることよりも、枝を伸ばすことのほうにエネルギーを注ぎこむため、カビによる病気を防ぐことが難しくなる。メドック地区の年間平均降雨量は850mmで、ブドウが完璧な糖度を得るための雨量をやや上回っている。しかしながら、畑の水はけがとてもいいので、問題にするほどのことではない。

メドックが雹の被害にあうことはめつたにない。たぶん、丘陵の多い地帯ではないからだろう。大西洋の海岸線とジロンド河の河口が、気候の激変をある程度防いでくれるおかげで、気温が急激に上下することはほとんどない。遅霜が降りることも珍しい。1991年4月20日から21日にかけて、厳しい遅霜がポルドー地方を襲ったことがある。しかし、ジロンド河流域にあるシャトーのクリュ<sup>②</sup> フラツセ（例えばシャトー<sup>③</sup> ラトゥールなど）は比較的被害が少なく、その年も優れた品質のワインを生産しつづけた。

ポルドー地方の気象条件は、年ごとに大きく異なっている。その結果、ブドウが収穫された年によって、ワインの特質や個性にはっきりした違いが出る。だからこそ、ヴィンテージが重視されるのだ。ワインの個性には、瓶詰めされた年の気候が反映される。ワインは次のようなことを語っている——1945年と1947年は、夏が長くて暑かったため、偉大なワインが誕生した。また、1963年と1965年はとても雨が多かったため、ワインは薄くて風味に欠けたから、自分のシャトー名で出すのをやめてしまった生産者が多かった。ワインの品質という問題とは別の話になるが、ヴィンテージは、各シャトーが独自のスタイルを保ちつつも、年ごとに異なるワインを造りだせる手段でもある。その年に収穫されたブドウを使って、クリュの持つさまざまな資質を試してみるための手段なのだ。例えば、1978年と1988年は、夏の気温が低めだったので、ブドウが熟するのに時間がかかり、収穫が例年より遅くなったため、果実に豊かなアロマを加えるための時間が十分に与えられた。その結果、偉大なフィネスを持つワインの誕生となった。1982年、1989年、1990年、そして1995年のような暑い夏の年には、力強いワインが生まれている。ポルドー地方の平均降雨量は、理想的レベルよりやや高いので、6月から9月までの雨量がこの地方の平均より低かった年に偉大なヴィンテージが誕生しているというのも、たぶん意外なことではないだろう。

## ブドウ品種

栽培されているブドウの品種は、世界中で数千にも及ぶ。どの品種もそれぞれ、ワイン生産者たちが何世代にもわたって、一定の特徴（例えば、早熟タイプもしくは晩熟タイプ、理想的な糖度など）を強く出すために、慎重な交配を繰り返して作りあげたものである。ただし、真に偉大なワインを造るのにふさわしい品種として認められているものは、わずか数十種類にすぎない。ブドウ品種には、周囲の気象条件に適応する能力が必要で、実が完熟しはじめる時期にはとくにそれが重要である。暑い気候の中で育つ早熟タイプの品種は、実の熟すのがよその土地よりも早い。8月に（南半球では2月に）収穫され、糖度も高いが、偉大なワインの微妙な素晴らしさを生み出す新鮮さや複雑なアロマに欠ける。その一方、北方の涼しい土地に植えられた晩熟タイプの品種は熟れたブドウにはならないので、酸が強くて青臭さを帯びた、色の薄いワインになる。1855年の格付けワインが傑出している理由の一つは、ブドウ品種が周囲の気象条件にぴったり合っていて、ちょうど良い時期に熟すことにある（1972年のような例外的に寒い年は別だが）。ブドウはゆつくりと熟して、複雑なアロマが生まれ、それがワインに円熟したボディを与える。ブドウ品種と気象条件をこのように完璧に調和させるのは、とても難しいことである。同じ品種であっても、気候がわずかも暖かかったり、涼しかったりすれば、まったく違うワインになってしまう。1855年の格付けワインも、他のポルドー<sup>④</sup> ワインと同じく、ブドウ品種を慎重にブレンドして造りだされる。ワインに驚くべき複雑さを与えるためには、補助的品種をどれにするかというのが腕の見せどころである。熟練した生産者は、ワイン造りに使うブドウの比率をさまざまに変えて、各品種の持つ好ましくない性質を相殺している。

## カベルネ・ソーヴィニオン

ブドウ品種の中では、カベルネ<sup>⑤</sup> ソーヴィニオンがもっとも高貴なものとされている。1855年の格付けワインにもっとも広く使われている品種でもある。第1級ワインのマルゴー、ラトゥール、ラフィット＝ロート

# —メドックのテロワール

## 秀逸なテロワール

シルト、ムートン=ロートシルトを生み出す畑のおよそ70%に、カベルネ $\square$ ソーヴィニヨンが植えられている。これはどちらかというに晩熟タイプの品種で、ブドウの持つ可能性を余すところなく引き出すには、熟すプロセスを速めてくれる最高の土壌に植えなくてはならない。収穫量は普通だが、毎年ほぼ同じ量が収穫できる。ブドウの房も、実そのものも、比較的小さい。糖度はあまり高くないが、熟したブドウは色もタンニンも濃厚である。カベルネ $\square$ ソーヴィニヨンから造られたワインは、若いうちは、黒スグリのような濃色の果物のアロマに支配されている。熟成が進むと、そのアロマは素晴らしく複雑なものになり、ココアとミントの特徴が強くなるようになる。

### メルロ

メルロはほとんどの場合、カベルネ $\square$ ソーヴィニヨンとともに用いられる。オー=ブリオンのようなシャトーでは、畑の3分の1にこの品種が植えてあり、パルメをはじめとする少数のシャトーでは、畑の半分がメルロ、残り半分がカベルネ $\square$ ソーヴィニヨンになっている。メルロが熟するのは、カベルネ $\square$ ソーヴィニヨンより2週間早い。つまり、気候が寒くて、カベルネ $\square$ ソーヴィニヨンが熟するのに苦労する年でも、メルロはかならず完熟するということだ。多湿の土壌にも、メルロのほうがうまく適応する。しかし、その最高の良さを引き出すためには、このブドウが生来持っている豊富な資質をある程度抑える必要がある。メルロ種のブドウは、色鮮やかで、糖度が高く、豊かなタンニンを含んでいる。ワインが若いうちは、赤い果物や濃色の果物のアロマが強く感じられるが、熟成するにつれて、砂糖漬けの果物や、革や、毛皮のようなアロマに変わっていく。メルロを使ったワインは、カベルネ $\square$ ソーヴィニヨンのワインよりも早めに熟成する。

### カベルネ・フラン

カベルネ $\square$ フランは、ボルドー地方の畑の中で、3番目に重要な赤ワイン用品種である。左岸のメドックよりも右岸のリブールヌ地方のほうが栽培しやすい。もっとも、その理由はまだ誰もわかっていない。熟するのはメルロより遅いが、カベルネ $\square$ ソーヴィニヨンよりは早い。味が軽すぎるといわれることもあるが、偉大なフィネスを生み出す能力を持っている。一部のクリュ $\square$ クラッセでは、理想的な土壌に植えてあるとても古い木から、傑出したカベルネ $\square$ フランを造りあげること成功している。

### プティ・ヴェルド

プティ $\square$ ヴェルドは、ボルドーの畑のごく一部で栽培されているにすぎないが、ヴィンテージによっては、重要な役割を果たすことがある。この品種は熟するのが遅い。つまり、これを使ったワインは、その年の気候によって品質に差が生じるということだ。地球温暖化の傾向が強まっているなかで、これからは、ボルドー地方に植えられるプティ $\square$ ヴェルドの数が増えていくことだろう。これは栽培の困難な、気難しい品種で果実が熟すのをできるだけ早めることのできる土壌に植える必要がある。木が必要とする貴重な成分の摂取を阻むことのないよう慎重に判断しながら、適切な量の水やりをしなくてはならない。これらの条件を満たささえすれば、プティ $\square$ ヴェルドは、他の品種とブレンドしなくても立派に一人立ちでき、円熟したワインを生み出すことができる。

## 土壌

気候とブドウ品種に続いて、テロワールを構成する第3の要素は土壌である。ブドウの根は、木に必要な水分と養分のすべてを土壌から吸収する。土壌の状態は、土質の粗密構成や、砂利とミネラルの含有量や、保水能力や、層の深さによって、大きく異なってくる。ボルドー大学ワイン醸造学部の教授であり、土壌の種類に関する研究の権威といわれているセガン教授が述べたように、理想的な土壌などというものは存在しない。多数の要素がからみあって、ワインの質が決まるのだ。とはいえ、質のいいブドウを育てるためには、欠くべからざる要素がいくつかある。

土壌に含まれるミネラルの量は、場所によって大きく異なる。ワイン生産者は、欠けている栄養素を補って土壌を肥やすために、それに向いているミネラル肥料はどれかを判断し、それを畑に与えればいい。ただし、原則として、ミネラル分の多すぎる土壌からは最高のワインは生まれない。メドックでは、燧石と砂利の存在によって土壌への養分補給が妨げられるため、ミネラル含有量が低くなることが多い。どの化学物質がワインの質に直接的影響を与えるかについて、さまざまな研究がなされているが、どれもまだ成果を上げていない。

降った雨がたちまち排水されてしまうような土壌の場合は、ワイン生産者の手でブドウの木に水をやる必要が出てくる。これはワインの質を左右する重要な要素である。理想をいうと、夏のあいだはブドウの水分

# —メドックのテロワール 秀逸なテロワール

摂取量を減らして、枝と果実の成長を抑え、糖度を高めていくことが望ましい。ただし、水分が少なすぎると、果実が完熟しなくなる。ボルドー地方でこういう事態になることはごく稀で、例年になく乾燥した夏の被害を受けるのは、主として、根の張り方がまだ浅い、とても若い木だけである。

ボルドーはかなり雨の多い地方なので、ブドウの水分摂取量を制限するいちばんいい方法は、水はけの良い土壤に植え付けをおこなうことである。メドックで最高の土壤は、砂利の比率が高いので、まさに完璧といえる。降った雨が短時間で排水されるため、春の陽射しを浴びた土壤はすぐに温まり、ブドウの実が熟すのも早くなる。これは、カベルネ<sup>①</sup>ソーヴィニヨンのような晩熟タイプの品種が植えられている畑では、とくに重要なことである。

砂利質の土壤は、すべてのクリュ<sup>②</sup>クラツセのシャトーに共通している。その土壤は温かく、ブドウが早く熟す助けになる。水はけがいいので、ブドウが吸収する水分量を生産者の手でコントロールすることができ、その結果、果実の質を向上させることができる。砂利の土壤から生まれるワインは、タンニンが豊かで、数年かけて熟成させると最高になる。ひととき優れたフィネスを備えていることも多く、カベルネ<sup>①</sup>ソーヴィニヨンが主品種の場合は、とくにその傾向が強い。1855年の格付けで最高ランクに輝いたワインの中には（例えばシャトー<sup>③</sup>ラトゥールのように）、粘土質の土壤で育つブドウを使ったものもある。このタイプの土壤からすれば、最高のブドウが生まれる。もともと、メドックのワインから粘土の土壤を連想するワイン愛好家はほとんどいないだろうが。粘土の土壤の強みは、生産者がブドウの水分摂取量をコントロールして、フルボディでタンニンが多い力強いワインに仕上げることができる点にある。主要な4品種のブドウはどれも、粘土の土壤での栽培が可能である。

ボルドー地方にはまた、粘土+石灰岩の土壤もある。マルゴーのAC地区と、サン＝テステフの町の周辺と、そして、オー＝プリオンに、とくに多く見受けられる。粘土+石灰岩の土壤はブドウ栽培にうってつけだが、砂利の土壤よりも保水力が高いので、ブドウの熟すのがやや遅くなる。そのため、メルロを栽培するのにもっとも適していて、比較的アルコール度数の高い力強いワインが誕生し、砂利の土壤から生まれたワインとブレンドすれば、素晴らしい補完の役割を果たすことができる。

「1855年の格付けワインは、砂質の土壤、もしくは、砂+砂利の土壤から生まれるものが多い。砂質の土壤は、ほとんどが、砂利層の露頭になっている丘の裾か、メドック地区の西端に広がる腐葉土の豊かな区域にある。こういう条件の土壤で育つブドウは元気がよくて、豊かに実をつける。ワイン生産者は、この活気を抑制するために、使用する肥料の量を減らし、ブドウの列の間に草を生やして、養分の一部をそちらに吸収させる。これが秀逸なワインを生み出すのだ。メルロの場合、とくにそれが顕著である。若いうちは、果物の香りにあふれている。熟成が早いので、セカンド<sup>④</sup>ワイン（偉大なシャトーの多くが、シャトーを代表するワインとは別に造っているワイン）のブレンドの際に使うのに向いている。

「メドックの土壤は、どのタイプもそれぞれ独自の個性を持っている。1855年の格付けワインは、いくつかの異なる土壤にそれぞれ適したブドウを育てて造っている。ブドウは収穫の後、土壤のタイプごとに別々の槽に入れられて発酵させる。つまり、同じ発酵室から、驚くほど個性の違うワインが生まれることもあるわけだ。ブレンドの過程に入ると、造り手は、各品種の最高の資質を生かしたワインを造るために、それぞれの個性をうまく調和させていく。その結果、単一品種を使った場合に比べて、はるかに繊細で複雑なワインが誕生する。グラン<sup>⑤</sup>クリュ用に使わなかったブドウはたいいてい、セカンド<sup>④</sup>ワイン造りにまわされる。銀行口座をからっぽにすることなく、グラン<sup>⑤</sup>クリュの素晴らしさを知るには、セカンド<sup>④</sup>ワインを飲むのが利口なやり方だ。グラン<sup>⑤</sup>クリュ<sup>⑥</sup>クラツセを造るのに使われるブドウの正確な比率は、年ごとに変化する。というのは、どのタイプの土壤で栽培されるブドウも、気象条件に対する反応が年によって違うからである。畑の面積が広く、その土壤が何種類ものタイプに分かれているというのは、ワイン生産者にとって大きな財産といえよう。それによって、最高のブレンドを生み出す機会が充分に与えられるのだから。」

## 結論

テロワールというのは、土壤と気候とブドウ品種から生まれ、ワイン生産者が巧みに組み合わせて完成させる、微妙な調和である。ボルドー地方によく似た気性条件と土壤は、世界の他のワイン産地にも見受けられる。1855年の格付けワインの素晴らしさで一躍有名になったカベルネ<sup>①</sup>ソーヴィニオンは、いまや、世界中で栽培されている。しかし、1855年の格付けワインを比類なきものにしてしているのは、土壤と気候とブドウ品種の見事な調和なのだ。カベルネ<sup>①</sup>ソーヴィニオンという品種は、土壤が十分に温かくて、果実の熟すプロセスを速めてくれさえすれば、ボルドーの気候の中で完熟する。水はけの良い土壤が余分な雨を排水して、ブドウの木が水分を吸収しすぎるのを防ぎ、完熟した実の糖度を高めてくれる。しかし、優れた造り手の熟練の技が加わらないことには、テロワールの価値は無に等しい。フランス南西部にあるこの一帯が世界最高のワイン産地になったのは、ひとえに、何世代にもわたる熟練した造り手の努力の賜物だったのだ。