

[GRAPEVINE]

猛暑のヴィンテージとボルドー事情

シャトー・レイソン 安蔵 光弘

2003年のフランスは、1947年以来の56年ぶりの猛暑と早魃に見舞われた。各地で小麦やとうもろこしなどの農産物に大規模な被害が発生し、水不足から灌水の制限が行われた。ブドウは乾燥地域が原産のため、他の作物比べて乾燥には強いが、地域によっては高温・乾燥でマイナスの効果が見られた。ワインの品質に関しては、この気候により恩恵を受けた地域と、マイナスの効果を受けた地域で、バラツキが見られる。早魃でブドウの樹が枯れかかっているにもかかわらず、フランスのAOCの規定では、ブドウ畑に水を撒くことを禁じている。AOCの考え方の基礎に、天候（この場合は降水量）を変えてはいけないという思想があるためだ。昨年は芽吹きも例年よりかなり早く、各地で記録的な早さでの収穫開始となった。

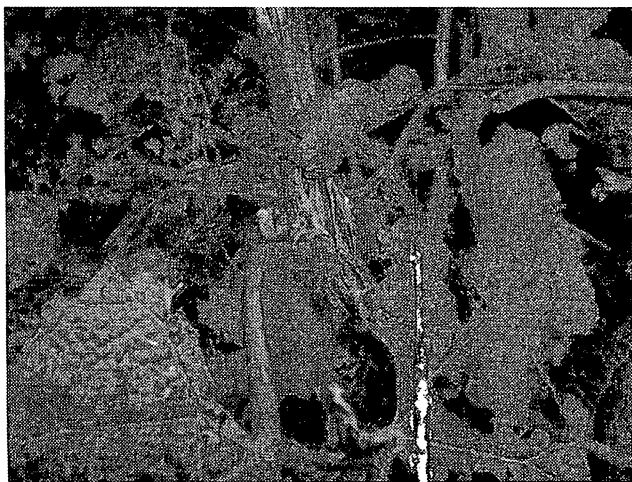
例年、最初にヴィンテージの出来を確認することが出来るのが、ボジョレー・ヌーヴォーだ。昨年のボジョレーは糖度も早くから上がり、果実味に富んだ良い品質となった。毎年11月第3木曜日にヌーヴォーを試飲することで、その年の特徴をいち早く感じる事が出来る。ヌーヴォーはヴィンテージを感じる事の出来る、楽しく爽快なワインだ。ボジョレーでの収穫開始の公示は8月14日で、8月26日までにはほぼ収穫が終わり、記録的に早い収穫となった。品質に関しては満



写真① シャトー・レイソンのブドウ畑

足の行く出来となったボジョレー地方だが、熱波と雹害のため収穫量が約40%減ったことも忘れてはならない。コート・ドールでも収穫開始は例年より3週間ほど早く、ブドウは良い状態で収穫が行われた。ここでも、コート・ド・ボーヌを中心に雹が降り、一部の畑の被害が出た。

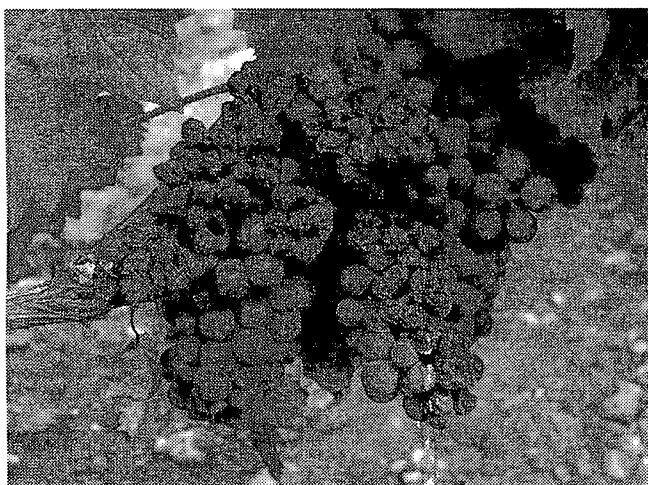
筆者の駐在するボルドーでの暑さの最初のピークは、6月のヴィネキスポ（2年に一度開かれる国際的なワイン展示会）の時、この時に気温は40℃に達した。展示会場の一つで空調が故障し、会場内はサウナ風呂の



写真② 雹で傷ついたブドウ樹。葉だけでなく幹にも大きな傷が付いているため、2005年の収穫へ影響も懸念されている（アントル・ドゥー・メール：7月中旬）



写真③ 雹で傷ついたブドウ。ブドウは風の吹いてくる側だけ集中的に被害を受けた（アントル・ドゥー・メール：7月中旬）



写真④ 日焼けしたブドウ。主に西側のブドウが焼けた（ペサック=レオニアン：8月下旬）

ような暑さになったことも、翌日の新聞で報道された。また、ヴィネキスポの最終日には、ポルドー地区での最初の大規模な雹害が発生した。この雹害は、アントル・ドゥー・メールの東側を中心に広範囲に及び、被害の2週間後に現地を訪れたが惨憺たる有様(写真②、写真③参照)で、この後もブライやシャンパーニュ、コート・ドールなど、フランス各地で定期的に雹害が発生した。雹は急に襲ってくるため、ブドウの生育状況の良い畑でも、常に雹の心配が頭から離れなかった。除葉の行い方でも明暗が分かれた。7月から8月にかけて気温はコンスタントに35℃を超え、時には40℃を超えるという猛暑の中で、水はけの良い土壌のブドウは日に焼け始めた。強すぎる太陽からブドウを守るために、西側の除葉を取りやめたところが多かった。西側の除葉をした畑では、干しブドウ状になったブドウが散見された(写真④参照)。

収穫は8月13日に、シャトー・オーブリエンのソーヴィニオン・ブランから始まり、記録の残る1893年以来最も早い収穫開始として、全国版のニュースで

も放映された。ペサック=レオニアン各シャトーでは、白ブドウの収穫開始は予想よりもかなり早いもので、8月中旬にはほとんどの従業員がヴァカンスに入っており、急遽休みを返上してシャトーに駆けつけた。ポルドー地方の収穫は、スペインなどの隣国から労働者が大きな戦力で、彼らはブドウの成熟と共に北上しながら移動してくる。彼らも前例のない8月の収穫開始でまだ到着しておらず、ポルドーの地元の新聞は、ブドウの早い成熟と労働力の確保の難しさについて連日報道した。白品種（特にソーヴィニオン・ブラン）は、過熟になるまでブドウの収穫を遅らせると、フレッシュさだけでなく品種特異香も減少してしまうため、白ブドウを持つ各シャトーでは労働力の不足に頭を痛めたと思われる。

8月後半になると猛暑は落ち着きを見せ始め、9月上旬には少量の降雨が見られたが、9月中旬から再び30℃を超える日が多くなった。糖度は早く上がったが、赤ブドウの色素の蓄積は遅れ、色素の成熟を待つて収穫が始められた。表①、表②から、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオンとも、同じ糖度でのアントシアニン量

表① 糖度12%時点での分析値（メルロー：オー・メドック）

収穫年	糖度 %	日付	総酸 g/L	リンゴ酸 g/L	pH	100 粒重 g	アントシアニン ppm
1998	11.9	9月23日	4.59	1.4	3.56	182	326
1999	12.2	9月6日	4.90	1.6	3.55	162	232
2000	12.2	9月12日	4.44	1.4	3.58	181	343
2001	12.2	9月14日	6.73	2.7	3.45	183	275
2002	12.1	9月19日	7.19	2.6	3.51	193	238
2003	12.1	8月27日	5.20	1.5	3.53	149	175
平均	12.1	9月12日	5.51	1.9	3.53	175	265

糖度は潜在アルコール濃度、総酸は酒石酸換算（ポイヤックの分析センターで同日に分析されたサンプルの平均値）

表② 糖度11.7%時点での分析値（カベルネ・ソービニオン：オー・メドック）

収穫年	糖度 %	日付	総酸 g/L	リンゴ酸 g/L	pH	100 粒重 g	アントシアニン ppm
1995	11.7	9月25日	7.3	2.8	3.37	150	187
1996	11.7	9月25日	6.4	2.5	3.45	133	240
1997		データなし					
1998	11.6	10月1日	5.5	2.2	3.52	164	255
1999	11.6	9月16日	6.3	2.8	3.49	129	260
2000	11.7	9月19日	5.5	2.5	3.53	136	298
2001	11.7	10月2日	7.8	3.6	3.48	148	215
2002	11.7	9月30日	7.0	4	3.44	155	265
2003	11.7	9月10日	5.7	2.2	3.49	125	113
平均	11.7	9月24日	6.4	2.8	3.47	143	229

糖度は潜在アルコール濃度、総酸は酒石酸換算（ポイヤックの分析センターで同日に分析されたサンプルの平均値）

は低いレベルにあることがわかる（2003年は他の年より高い糖度まで収穫を遅らせたので、最終的な色素量は十分上昇した）。糖の蓄積は光合成によるため、雨の少なく日照量の多い夏は糖度を押し上げる分、ポリフェノール類の成熟は相対的に遅くなる。例年だと糖酸比とアントシアニンの蓄積量が収穫開始の日安となるが、2003年の収穫開始に関しては『色素の充実度』が、より重要な指標となった。最終的にはブドウ畑の畝間を歩きながら、ブドウの果粒を種子ごとかじって、口に残るタンニンの質を判断して、収穫時期を決めた。

9月上旬の雨で、乾燥に苦しんでいたブドウの樹は一息ついたように見えた。9月中旬からの天候は良好だったので、収穫を遅らせることは可能となったが、“糖度の上がりすぎ”を意識しながらという、普通のボルドーではあまり経験しない収穫開始時期の判断となった。降雨不足からブドウの粒は小さく、表及び表②の100粒あたりの重量からもわかるが、この数年で最も小さいものとなった。最終的にはアルコール分が高く、色も濃いワインとなったシャトーが多い。乾燥した気候のため、病果の発生もほとんど見られず良い状態での収穫となったが、フランス各地と同様収穫量はかなり少な目となった。4月初旬にプリムールのお披露目が行われた際の各ワイン雑誌の評価には、『ボルドーの赤ワインは、シャトーによって差はあるが、例外的な成功を収めたシャトーも多い』とのコメントが掲載されている。

ソーテルヌ地区では、9月上旬に少しの降雨があり、午前中に霧が出やすいという地域的特性もあり、ブドウの貴腐化は順調に進行した。霧が発生しやすいという特性は、ソーテルヌの付近でガロンヌ川と合流するシロン川が、日陰の多い広大なランドの森の中を通ってくるために水温が低く、2つの河の温度差によって霧が発生しやすいともいわれている。例年は貴腐が広がるのを待って、時には10回にも分けて一つの畝を収穫する年もあるが、昨年は貴腐が均一に広がったので、1~2回で収穫を完了することが出来たとのことだ。ここでも収穫は例年より早く行われ、糖度と粘度の高い、非常に甘みの強い貴腐ワインとなった。

最近のボルドーのワイン造りでトピックスとしては、まず『選果台』に関することか挙げられる。除梗機がうまく機能しても、梗や花カスを完全に除くこと

は出来ず、房の内部にある未熟な粒は除くことが出来ない。実際選果台で作業をすると、除梗機で除けなかった梗が多く混入しているのに驚かされる。一度タンクに入ってしまうと除くことはほぼ不可能だろう。ここ数年で、選果台は普及の度合いを高め、方式はコンベヤ型から振動型（写真⑤参照）に変わってきた。振動型はベルトがなく、台自体が振動することでブドウの粒を移動させる。また、コンベヤの最初の部分が網状になっており、この部分をブドウの粒が移動する際に、花カスが落下し除去される。台全体がステンレス製のため、清掃が容易で衛生的にも優れている。選果台を2台設置するシャトーも多く、この場合は除梗前に11台目の選果台で“房の選別”を行い、除梗機を通した後に房の内部に隠れていた未熟な果粒や、除梗機で除けなかった梗を2台目の選果台で全て取り除く（いわゆる“粒選り”）。2つ目の選果台の後半では、完全した黒いブドウの粒だけになり、まるで大粒のキャビアのように見える。その後、破碎機で軽くつぶし、タンクに入れる。確かに、選果台の導入は、多額の人件費とつらい作業を伴うが、収穫の期間中の数週間の作業を行うことで、1年間大切に育ててきたブドウの品質を上げることが出来ると思えば、苦労感は相殺されるのではないか。ワインの品質には、原料となるブドウの品質を上げることが大切だ。

また、赤ワインの『発酵前浸漬（Macération pré-fermentaire）』が一般的になって来ている。これは、除梗と破碎をしたブドウをタンクに入れ、15℃前後に温度を低く保つ（広義には、より低い温度まで下げる『コ



写真⑤ 振動式選果台。人手は必要だが効果的

ールド・マセレーション (Macération à froid)』も含まれる)。破碎時に亜硫酸を加え、炭酸ガスや雪状のドライアイスで酸化を防ぐ工夫をしながら、アルコール発酵の開始まで2~3日間果皮を果汁中に漬け込む。このプロセスでアントシアニン色素の抽出と、色素と加水性タンニンの結合による安定化が進行する。発酵が始まるとモロミは還元的になるが、発酵前のモロミは酸化的で溶存酸素も多い。色素の安定化には酸素が必要で、酸化的で親水的な条件で進む反応といえる。現在のボルドーでは、このプロセスは赤ワインの“一般的な”醸造法として認識され始めている。これはなにも特別な醸造法ではなく、培養酵母と加温設備のなかった頃は、発酵が始まるまで数日間を要するのが普通だった。昔の仕込では、これらのプロセスが無意識の内に行われていたのだろう。発酵の前に時間を置くことの意義を再発見した、いわば“温故知新”の例と言えよう。

表①と表②はポイヤックにある分析センターからのものだが、ほとんどのシャトーは分析設備を持たず、アントシアニン濃度や資化性窒素濃度ばかりでなく、総酸量や亜硫酸濃度もこういったラボに委託する。こういったラボは、各アペラシオンの中心の町にある。外注すると費用がかさむように感じるが、各シャトーが設備をそろえるよりもコストはかからず、HPLCなどの分析設備や試薬、分析技術者を共有していることにもなる。収穫前後には、毎朝このセンターにサンプルが持ち込まれ、ファックスやメールで昼ごろには結果が返送されてくる。同時に、その日に持ち込まれたサンプルの糖度や酸度、アントシアニン濃度の平均値が添付される。サンプル数が50~100前後と多く、同一のオペレーターによる分析値なので、より信頼度の高いデータとなる。収穫が近づくと、過去何年分かのデータとあわせて、表①と表②のような形で、毎週ブドウの分析の情報が電子メールで送られてくる。2003年の収穫に関しては、これらのデータが非常に役に立った。上でも述べたが、糖度の上昇に反してアントシアニン色素の蓄積が遅れていることが、一目瞭然だったからだ。このようなデータを基に、収穫を遅らせることを決めたシャトーは多い。また、自らのシャトーが、同地域の平均値と比べてどのような位置にいるのかも把握することが出来る。これは、各シャトーが個別に分析をしていた場合には得られない情報だろう。

フランスのワイン造りは“テロワール”を強調するため、保守的に見られることも多い。しかし実際には、国を挙げてワインの研究や分析環境の整備に取り組んでいる。醸造や栽培の技術だけでなく、研究や分析の体制にも学ぶべきものがあるように感じる。