

【グラブ地区の概要】

砂利質の地域で、粘土質や砂岩がみられる。メドック地区同様にカベルネソーヴィニオン主体。白ぶどうはセミヨンとソーヴィニオン・ブランから辛口の白ワインが造られる。

【グラブ地区の AOC】

地域名 AOC (レジョナル)	村名 AOC (コミュナル)	生産可能色
グラブ	—	赤・白
グラブ・シュペリユール	—	半甘白
	ペサック・レオニャン	赤・白

【グラブ地区の格付け】

グラブ地区の格付けは、メドック地区の格付け（1855 年）から約 100 年後の 1953 年に制定され、のちの 1959 年に修正・補完され 16 シャトーが認定された。AOC はすべてペサック・レオニャンに属する。

名称	村名	タイプ
スミス・オー・ラフィット	マルティヤック	赤
ド・フューザル	レオニャン	赤
オー・バイイ	レオニャン	赤
ラ・ミッション・オー・ブリオン	レオニャン	赤
ラ・トゥール・オー・ブリオン	タランス	赤
パプ・クレマン	ペサック	赤
オー・ブリオン	ペサック	赤

ブスコー	カドウジャック	赤・白
カルポニュー	レオニャン	赤・白
ドメーヌ・ド・シュヴァリエ	レオニャン	赤・白
オリヴィエ	レオニャン	赤・白
マルティック・ラグラヴィエール	レオニャン	赤・白
ラトゥール・マルティヤック	マルティヤック	赤・白
クーアン	ヴェルナーヴ・ドルノン	白
クーアン・リュルトン	ヴェルナーヴ・ドルノン	白
ラヴィユ・オーブリオン	タランス	白

※ ラ・トゥール・オー・ブリオンは現在はラ・ミッション・オー・ブリオンに統合されている

■ ソーテルヌ、バルサック地区.....

ボルドー市の南東、ガロンヌ川の左岸に位置しその支流のシロン川を挟む。

小さなシロン川の水温は低く、大きなガロンヌ川の水温は高い。二つの川が合流する地点ではその水温の温度差から霧が発生する。太陽の光を受けて温められることによりボトリティス・シネレア菌が発生し、貴腐菌がつく。貴腐菌がついたぶどうは水分が蒸発し、糖分だけを残した干しブドウ状態になる。そのぶどうから造られたワインは非常に甘い甘口ワインとなる。品種はセミヨン。

【ソーテルヌ、バルサック地区の AOC (コミューナル)】

AOC (村名)	生産可能色
セロン	白甘
バルサック	白甘

ソーテルヌ	白甘
カディヤック	白甘
ルピアック	白甘
サント・クロワ・デュ・モン	白甘

【ソーテルヌ、バルサック地区の格付け】

1855年、メドック地区の赤ワインと共に格付けが制定された。

生産可能色は貴腐ぶどうから作られる甘口白ワイン。

名称	AOC	村名
<u>Premier Cru Superieur (プルミエ・クリュ・シュペリユール)</u>		
シャトー・ディケム	ソーテルヌ	ソーテルヌ
Premier Cru (プルミエ・クリュ)		
シャトー・クリマン	バルサック	バルサック
シャトー・クーテ	バルサック	バルサック
シャトー・ギロー	ソーテルヌ	ソーテルヌ
シャトー・リュセック	ソーテルヌ	ファルグ
シャトー・スデュイロー	ソーテルヌ	プレニヤック
シャトー・クロ・オー・ペラゲ	ソーテルヌ	ボンム
シャトー・ド・レイヌ・ヴィニョ	ソーテルヌ	ボンム
シャトー・ラ・フォリ・ペラゲ	ソーテルヌ	ボンム
シャトー・ラ・トゥール・ブランシュ	ソーテルヌ	ボンム
シャトー・ラポー・プロミ	ソーテルヌ	ボンム
シャトー・シガラ・ラポー	ソーテルヌ	ボンム

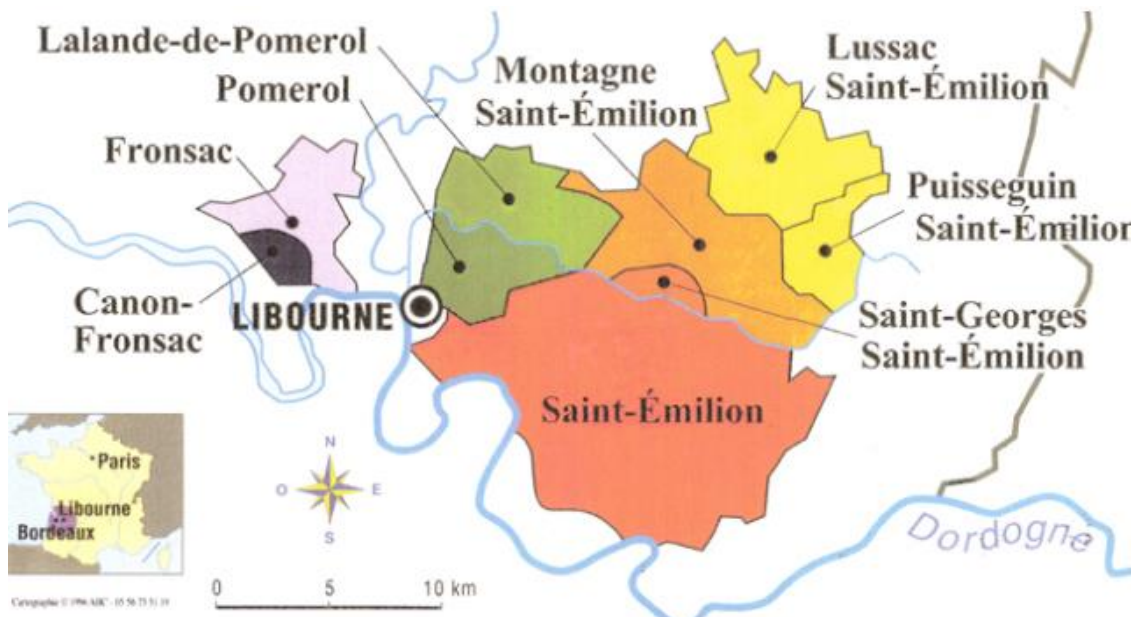
■ サン・テミリオン、ポムロール、フロンサック地区.....

【サン・テミリオン、ポムロール、フロンサック地区の概要】

左岸（メドック&グラヴ地区）はカベルネ・ソーヴィニヨン主体の骨格のしっかりした男性的なワインだが、右岸（サン・テミリオン、ポムロール、フロンサック地区）はメルロとカベルネ・フランが主体のまろやかでしっかりとした女性的なワインである。

サン・テミリオン地区の周囲を取り囲むように、サン・テミリオンの名を冠した4つのAOC（サンテミリオン衛星地区）が広がる。

サンテミリオン衛星地区
リュサック・サン・テミリオン (Lussac Saint-Emilion)
モンターニュ・サン・テミリオン (Montagne Saint-Emilion)
ピュイスガン・サン・テミリオン (Puisseguin Saint-Emilion)
サン・ジョルジュ・サン・テミリオン (Saint-Georges Saint-Emilion)



【サン・テミリオン、ポムロール、フロンサック地区の AOC (レジョナル)】

地域名	AOC	生産可能色
サン・テミリオン	サン・テミリオン	赤
	サン・テミリオン・グラン・クリュ	赤
サン・テミリオン衛星地区	リュサック・サン・テミリオン	赤
	モンターニュ・サン・テミリオン	赤
	ピュイスガン・サン・テミイリオン	赤
	サン・ジョルジュ・サン・テミリオン	赤
ポムロール	ポムロール	赤
	ラランド・ド・ポムロール	赤
フロンサック	フロンサック	赤
	カノン・フロンサック	赤

【サン・テミリオン地区の格付け】

サン・テミリオン地区にも格付けがあり、AOCサンテミリオン・グラン・クリュを対象に10年ごとに見直されている。生産可能色はすべて赤で、主要品種はメルロだがシュヴァル・ブランだけカベルネ・フランである。

階級としてはプルミエ・グラン・クリュ・クラッセとグラン・クリュ・クラッセに分かれていて、グラン・クリュ・クラッセはさらにAとBに分かれる。

階級	名称	数
最上級	グラン・クリュ・クラッセ (A)	4
上級	グラン・クリュ・クラッセ (B)	14
並級	グラン・クリュ・クラッセ	64

プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ (A)	
シュヴァル・ブラン	オーゾンヌ
アンジェリユス	パヴィー

※ アンジェリユスとパヴィーは 2012 年にクラッセ (B) から昇格した

プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ (B)	
ヴァランドロー	トロロン・モンドット
パヴィー・マカン	ラ・モンドット
カノン	ボーセジュール
ガフリエール	ベレール・モナンジュ

【ポムロール地区の優良ワイン】

ポムロール地区は小規模で格付けもないが、非常に優秀なワインを産出する。

クラス・ド・フェール (Crasse de fer) という鉄分を含んだ土壌により、力強く官能的なワインが生まれる。

代表的なワイン	
コンセイヤント	ル・パン
ペトリユス	ネナン
トロタノワ	レヴァンジル
ラフルール	ド・サル

■ アントル・ドゥ・メール地区.....

ガロンヌ川とドルドーニュ川の間に挟まれており **二つの海の間** という意味。

格付けもなく有名なワインもあまりないが、さわやかで **気軽に飲めるデイリー白ワイン** を生産している。

【アントル・ドゥ・メール地区の主要ぶどう品種】

白ぶどう	黒ぶどう
セミヨン	メルロ
ソーヴィニヨン・ブラン	
ミュスカデル	

【アントル・ドゥ・メール地区の AOC (レジョナル)】

AOC	生産可能色
アントル・ドゥ・メール	白
アントル・ドゥ・メール・オー・ブノージュ	白
ボルドー・オー・ブノージュ	白甘
グラヴ・ド・ヴェール	赤・白
サント・フォワ・ボルドー	赤・白

■ コート地区.....

【コート地区の AOC (レジョナル)】

地域	AOC	生産可能色
ジロンド川右岸	ブライ	赤
	コート・ド・ブライ	白
	ブライ・コート・ド・ボルドー	赤・白
	コート・ド・ブール	赤・白
ドルドーニュ川右岸	カステイヨン・コート・ド・ボルドー	赤
	フラン・コート・ド・ボルドー	赤・白
ガロンヌ川右岸	カディヤック・コート・ド・ボルドー	赤
	プルミエール・コート・ド・ボルドー	白甘
	コート・ド・ボルドー・サン・マルケール	白