



WEBINAR

COSTIÈRES DE NÎMES

コスティエール・ド・ニーム オンラインセミナー

日本

2020年10月14日



Costières de Nîmes コスティエール・ド・ニーム



Costières de Nîmes, 2000 ans d'histoire

コスティエール・ド・ニーム、2000 年の歴史

紀元前600 年

最初のぶどう樹が植えられる

コスティエール・ド・ニームの最初のぶどう栽培者は、ケルトの一部族の *Volques* であった。



中世

ニーム/*Nîmes*、サン・ジール/*Saint-Gilles*そしてボーケール/*Beaucaire*（これらは現在でもアペラシオンの一部である）が、教皇がワインを仕入れていた主要な村々であった。



1986年

コスティエール・ド・ガール/*Costières du Gard*の名称でAOCとして認められる。

紀元前5世紀

この地域で最初のぶどう畑の痕跡

紀元前50年

ローマ人が来ると、その交易路とワインの名声により、ぶどう栽培の伝統が広がる。



1553年

ヤシの木とワニが、ニームの町のシンボルに。



1989年

AOC名称変更の際に、ロゴが採用される。

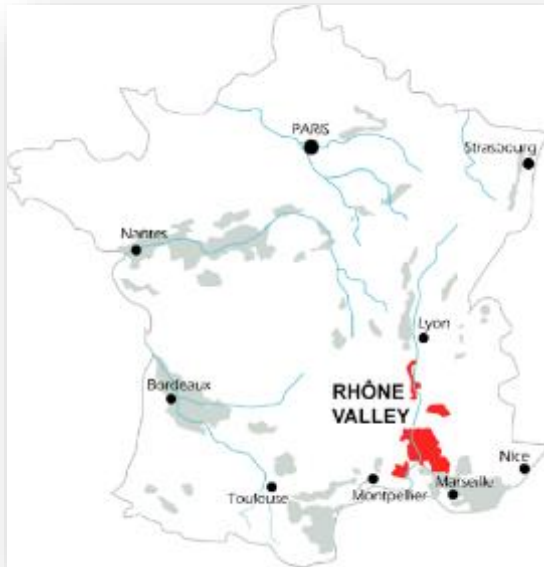


ご存知でしたか？

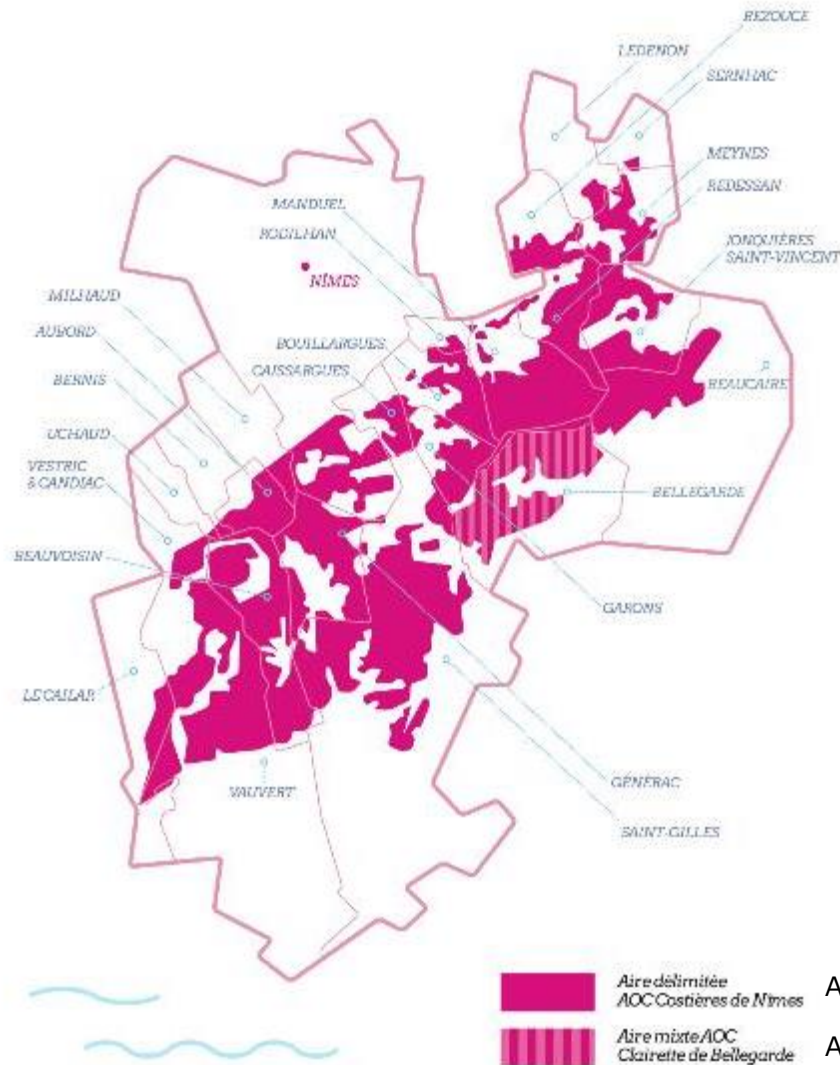
コスティエール・ド・ニームのボトルには、ローマのエジプト征服の勝利と、ローマ人のニームへの定住のシンボルである、ヤシの木につながれたワニが描かれている。



Costières de Nîmes, un vignoble de la Vallée du Rhône コスティエール・ド・ニーム、ローヌ渓谷のぶどう畑



Costières de Nîmes, un vignoble de la Vallée du Rhône コスティエール・ド・ニーム、ローヌ渓谷のぶどう畑



ローヌ渓谷で最も南に位置する
アペラシオン。

北はニームの町、南はカマルグの
湿原で区切られている。



Costières de Nîmes, en quelques chiffres clés

数字で見る、コスティエール・ド・ニーム

LA PRODUCTION

3 680 ha

栽培
面積

(区画配分)



ぶどう畑の**25%**が有機栽培



AOCクレット・ド・
ベルガルド
*Clairette de
Bellegarde*

まさしく至宝

220 000 hl

年間平均
生産量

3000
万本



全世界で
毎秒**1本**があげられている



72 caves

個人のカーヴ



10 caves

協同組合



3

ネゴシアン



55%

赤



40%

ロゼ



5%

白

“コスティエール・ド・ニーム：ローヌ渓谷の新星” (ロバート・パーカー)

Costières de Nîmes, un climat méditerranéen
コスティエール・ド・ニーム、地中海性気候



Costières de Nîmes, un climat méditerranéen コスティエール・ド・ニーム、地中海性気候



日照 > 2700 時間/年
6月から8月末は、半乾燥の期間



年間平均気温: 14,5°C
生育期間中の平均気温の総計は高い



降雨量には季節性が強い。年間平均降雨量730mm、
秋に強い雷雨があり集中して降る。



ボーナス：ミストラル/Mistral の風が、ローヌ渓谷からカマルグに向かって、一年を通して吹き、良好な衛生状態を確実なものとする。



恵まれた日照 (光 + 熱)

+ 涼しい夜

+ 雨はまれで、強い。その後にミストラルが吹く。

= ぶどう栽培には理想的な条件



COSTIÈRES
DE NÎMES

FORCE & ÉLÉGANCE

VIGNOBLE DE LA
VALLÉE DU RHÔNE

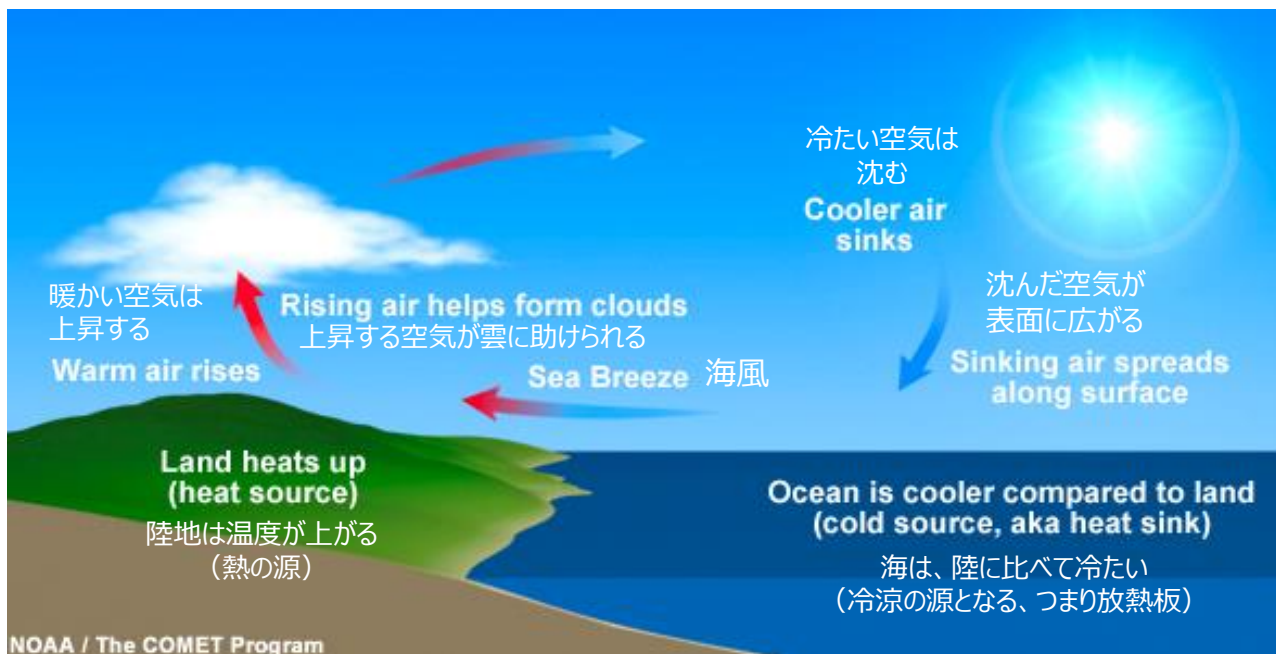
Costières de Nîmes, les brises thermiques

コスティエール・ド・ニーム、温度を変える風

特別な対流の効果:

- ✓ 日照は、丸い石の土壌により蓄えられる。
- ✓ この日照が、午後中盤にカマルグの湿地帯と地中海から来る冷たい空気と組み合わせる。

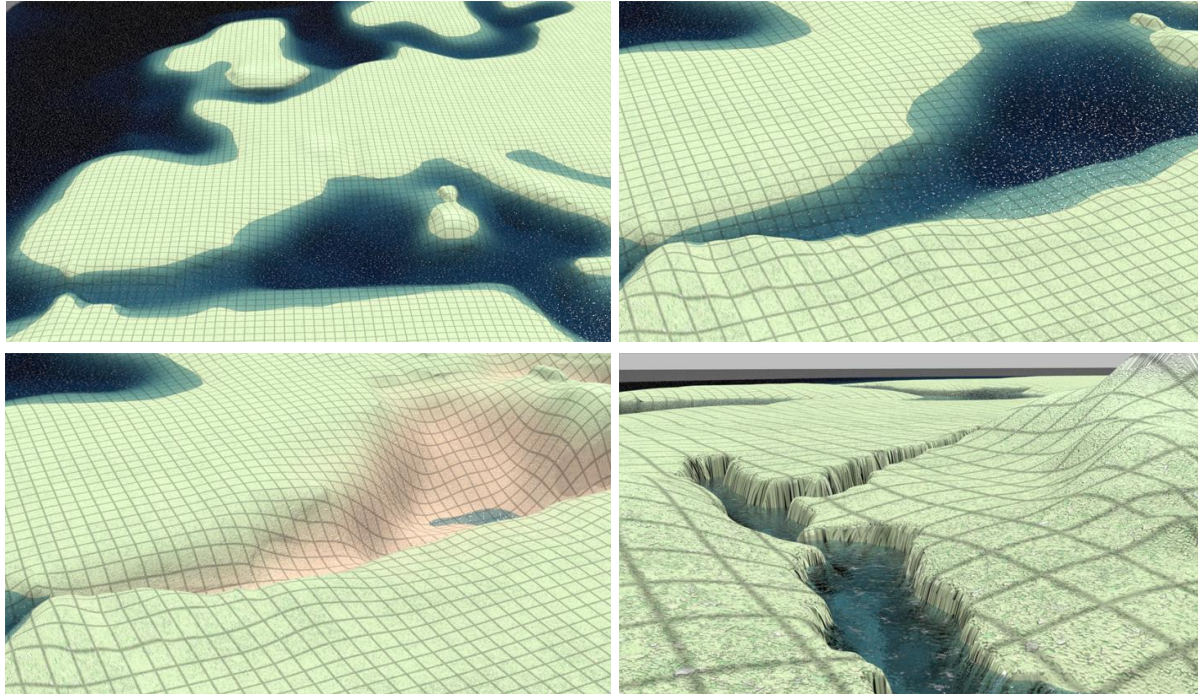
コスティエール・ド・ニームに固有のこの気候が、このアペラシオンのワインに、強く、明確に痕跡を残す。



このように、AOCコスティエール・ド・ニームは、ローヌ渓谷で最も南にありながら、最も冷涼という逆説的な場所である。

La Vallée du Rhône, géologie de la région

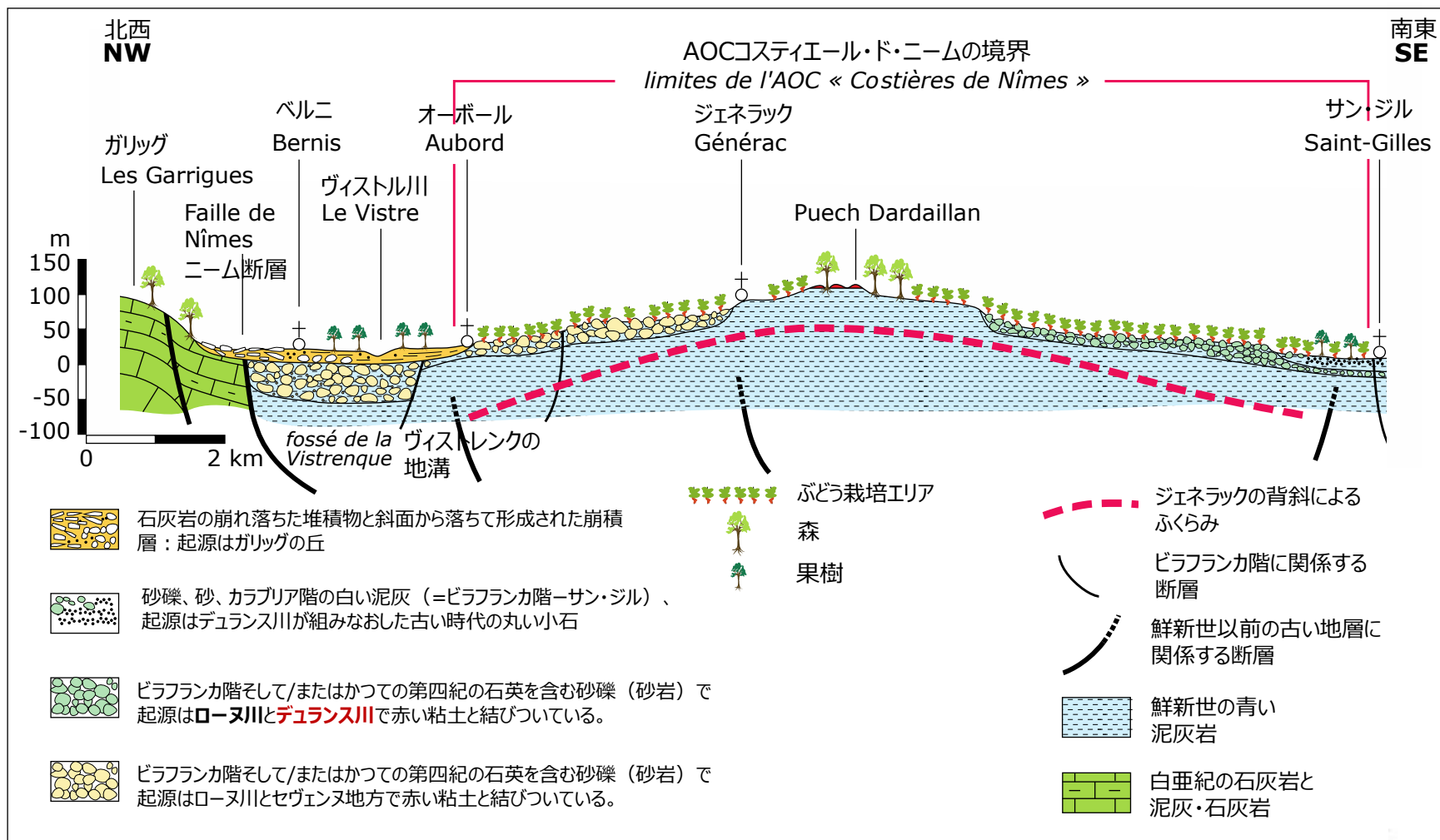
ローヌ渓谷、この地方の地質学



1. 第三紀の終わり、地中海がローヌ地方のこの場所まで流れ込み、一帯を占めた。地中海は、中央山塊から、形成過程にあったアルプス山脈までに至った。当時、アフリカプレートは、イベリアプレートとぶつかり、ジブラルタル海峡を閉じた。
2. 地中海は干上がっていった。ローヌ川は両側から挟まれ、当時の景観は、コロラドのグランド・キャニオンのようであった。
3. ジブラルタル海峡は再び開く。海は地中海全域を満たした。海はローヌ渓谷まで延びてきて、リオンの南のジヴォール/Givors まで広がった。このギザギザの海の中に、主に粘土がたまり、これが次第に泥灰、そして砂へと変化した。
4. 第四紀、ローヌ川とその支流は、段丘の形で、石だらけの沖積土を蓄積させた。その面積は大きく、厚さも時には深かった。次第に、この水の流れは両側から挟まれていき、現在の状態となった。

Costières de Nîmes, les sols

コスティエール・ド・ニーム、土壌



Costières de Nîmes, les sols

コスティエール・ド・ニーム、土壌



- シャトーヌフ・デュ・パプやタヴェルのものと似た土壌。
- ローヌ川とデュランス川によりコスティエールに堆積された石英を含む丸い石と赤い粘土で構成される石の多い沖積土

激しい雨にも対応できる水はけのよい土壌：



北部

- 粘土・砂質のローヌの丸い大きな石
- 力強く、豊かで、程良い密度を持つワインを生み出す。



南部

- デュランス川の砂礫と赤い粘土
- エレガントで、塩気とミネラル感のあるワインを生み出す。

Costières de Nîmes, les sols

コスティール・ド・ニーム、土壌



**粘土質の
土壌**

色が濃く、アルコール度が高く、繊細で、力強いアロマがあり、タンニンも多いワイン。



**砂礫質の
土壌**

力強く、アルコール度が高く、骨格がしっかりしていて、長期熟成型のワイン

軽く、わずかにフレッシュで、繊細で、エレガント、タンニンは少ないワイン



**砂質の
土壌**

Costières de Nîmes, des cépages méridionaux コスティール・ド・ニーム、南の品種



赤とロゼ、南の特徴を持つワイン!

主要品種:

- シラー (50%)、テロワールをエレガントに書き写す。
- グルナッシュ (35%)、こくがあり、熱さがある。
- ムールヴェードル (5%)、《 足元は海にあり、頭は太陽に向く 》

主要品種
≥
全体の品種の
60%

補助品種:

- カリヤン (5%)
- サンソー (2%)
- マルスラン (3%)

→ ロゼワイン : 最大20% まで白ぶどうを使うことができる。



Costières de Nîmes, des cépages méridionaux

コスティール・ド・ニーム、南の品種



赤 & ロゼ



グルナッシュ



トリュフ



ローリエの葉



皮革



プラム



ブラックベリー



シラー



ブラック
ベリー



ブルーベリー



スミレ



トリュフ



甘草



ムールヴェードル



ブラック
ベリー



ローリエの葉



トリュフ



皮革



スパイス



ジビエ

Costières de Nîmes, des cépages méridionaux

コスティール・ド・ニーム、南の品種



白

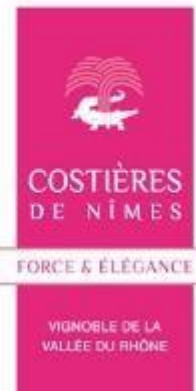
主要品種:

- グルナッシュ・ブラン (32%)、豊かで花のよう
- マルサンヌ (白) (9%) & ルーサンヌ (白) (35%)

最低、主要品種2 種
主要品種 $\geq 50\%$ 、
それぞれの主要品種 $\leq 80\%$

補助品種:

- ヴェルマンティノ (白) (ロール) (8%)
- ヴィオニエ (白) (12%)
- クレレット (白) (4%)
- ブールブラン (白)
- マカブー (白)



Costières de Nîmes, des cépages méridionaux

コスティール・ド・ニーム、南の品種



白



グルナッシュ・ブラン



フェネル



ネクタリン



アニス



メロン



ルーサンヌ



はちみつ



アブリコット



セイヨウサンザシ



洋ナシ



マルサンヌ



もも



柑橘類



スイカズラ

Costières de Nîmes, des cépages méridionaux

コスティール・ド・ニーム、南の品種



赤：

- 際立つ色
- 小さな黒い果実、スミレ、甘いスパイスの香り
- ビロードのようなタンニン
- 爽やかさとミネラル感のあるフィニッシュ



ロゼ：

- 爽やか
- 果実味豊か
- 円みがある
- のどの渇きをいやす



白：

- 強烈
- 花のよう、果実味豊か（果樹園）
- 円みのある味わい
- わずかに塩気のあるはちみつのようなフィニッシュで、とても爽やか



COSTIÈRES
DE NÎMES

FORCE & ÉLÉGANCE

VIGNOBLE DE LA
VALLÉE DU RHÔNE

Costières de Nîmes, une démarche environnementale affirmée コスティール・ド・ニーム、明確に示す環境を守る活動



フランスでこの種類では初めてとなる景観と環境の憲章に、2007 年から集団で取り組む。



環境の維持と、生物多様性の保護に関し、指導的な複数のプログラムに参加。



アグロエコロジーに集団で取り組む事業者の意志：

- 2014 年からの組合による、農業環境気候措置（Mesures Agro-Environnementales et Climatiques）の推進
- 2016 年に開始された、農家の環境認証のプログラム
- 農業環境対策を、仕様書に織り込む





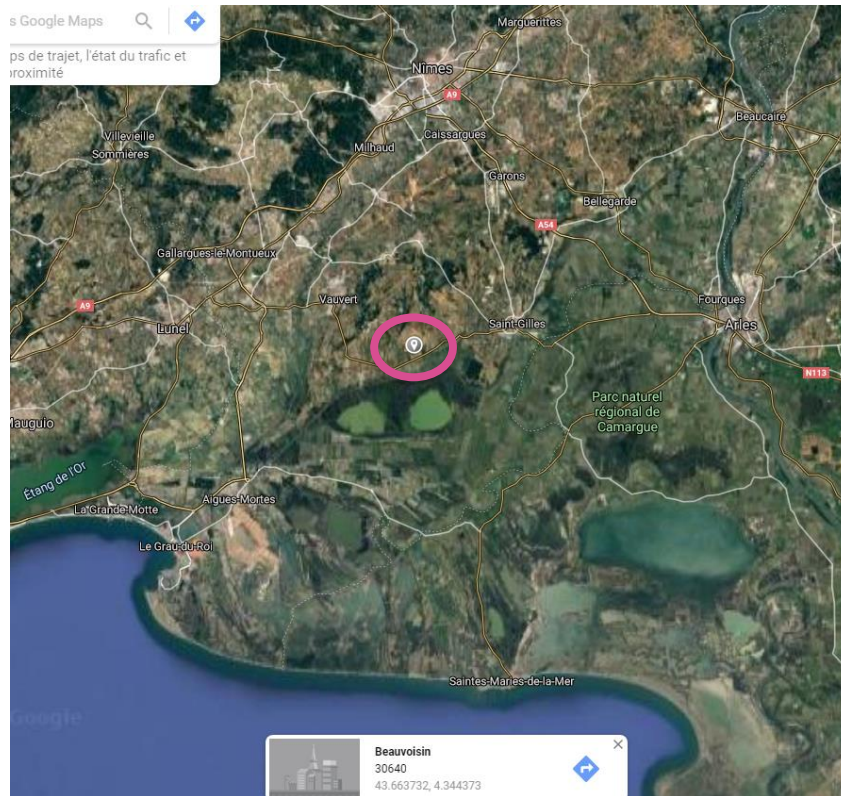
Dégustation des vins テイスティング



VIN #1

Château Beaubois – Confidence シャトー・ボーボワ – コンフィダンス

Blanc/白 2019



シャトー・ボーボワは、AOP南部、台地の端で最も海に近いところに位置する。
標高15Mという低い標高にもかかわらず、このシャトーのワインは、爽やかさの中に、豊かな風味をもつ傾向がある。

VIN #1

Château Beaubois – Confidence シャトー・ボーボワ – コンフィダンス

Blanc/白 2019



海に近いことが重要な役割を果たす。

- 丸い石で構成される土壌とミストラルの影響によりもたらされる暑さと乾燥は、ぶどう樹の病気を抑えるためには最適である。
- 海風と海に近い影響により、爽やかさと湿度がもたらされる。
- この対照的な2つの要素が、このテロワールの典型。ローヌ渓谷に結び付く凝縮感があると同時に、爽やかさや塩気、あるいはヨードのような感じは、地中海とカマルグ地方への結び付きを示している。

VIN #1

Château Beaubois – Confidence シャトー・ボーボワ – コンフィダンス

Blanc/白 2019



醸造：収穫は手摘み。醸造温度は18℃。

テロワール：粘土石灰質、砂岩 61%、デュランス川区域のコスティーエルの南部

概要：純粋な金色。マンゴー、洋ナシ、カルダモンの香りが、ホワイトチョコレートのアロマへと変化していく。味わいは豊満で、満ち溢れていて、しっかりとした風味があり、甘味も感じられる。コンフィダンスは、予期しない爽やかさにより高まる程よい余韻の長さのあるワイン。

ぶどう品種：グルナッシュ・ブラン95%、ヴィオニエ 3%、ヴェルマンティノ 2%

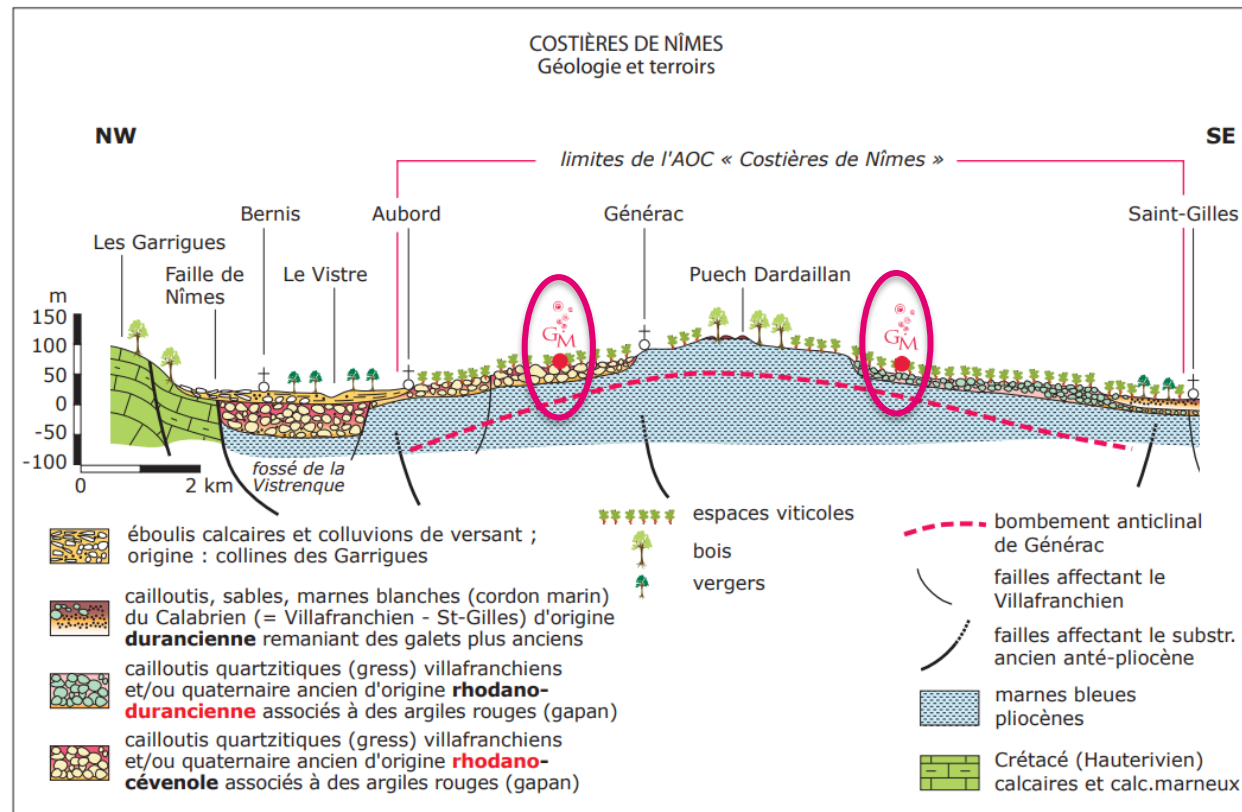
インポーター：ロイヤルリカー（株） TEL: 03-3440-0622

希望小売価格：（現行ヴィンテージ 2018） 3,000円（税別）

Château Grand Escalion – Amoureuse シャトー・グラン・エスカリオン – アムルーズ

Rosé/ロゼ 2019

シャトー・グラン・エスカリオンは1884年、ニームに程近いジェネラックに設立され、AOPコスティール・ド・ニームとIGPペイ・ドックを造っている。44haのぶどう畑は、鮮新世の泥灰層の上で、丸い石で覆われたローヌ川の古い沖積層の段丘に広がっている。



44haのぶどう畑は、緩斜面に広がる。「エスカリオン」は、プロヴァンスの方言で「坂」を意味するので、これがシャトーの名前の由来である。

Château Grand Escalion

シャトー・グラン・エスカリオン

これらの写真を通して、グラン・エスカリオンの畑を形成する「円い頂き」とジェネラックの背斜の膨らみをご覧ください。グラン・エスカリオンは、ビラフランカ階の、そして/または、ローヌ川とデュランス川のみならず、ローヌ川とセヴェンヌ地方にも起源をもつかつての第四紀の沖積土/砂礫(gress)の恩恵を受けており、赤い粘土(gapan)と結びついている。



VIN #2

Château Grand Escalion – Amoureuse シャトー・グラン・エスカリオン – アムルーズ

Rosé/ロゼ 2019



醸造：ぶどうは、夜間か早朝の最も涼しい時間に収穫し、カーヴに到着したら（午前3時から）、すぐに直接圧搾をして、淡い色の果汁を得る。15 °C で48時間デブルバージュ（静置）した後、果汁を澱引き。アルコール発酵は、14 °C以下で25日以上、蓋をしたコンクリートタンクで行う。アルコール発酵終了後に澱引きを行い、カーヴの秋の涼しさで清澄する。

テロワール：このキュヴェを構成する区画は、グルナッシュの一区画を除いてすべて、このドメーヌの粘土質の部分に位置する。より豊かな特徴があるグルナッシュは、斜面の丸い石のエリアに植えられている。

概要：このワインは淡いロゼ色で、新鮮な赤い果実のアロマと、生き生きとした美食のワインである。味わいは豊満で円みがあり、余韻は長く、官能的。

輸入元：未輸入商品 – 輸入元募集中

ぶどう品種：グルナッシュ 70%, ムールヴェードル 8%, シラー 7% & 白ぶどう 15% (ヴェルマンティノ、ルーサンヌ、グルナッシュ・ブラン)

VIN #3

Château Grand Escalion – Safranée シャトー・グラン・エスカリオン – サフラネ

Rouge/赤 2017



醸造：ぶどうは除梗し、破碎せずにタンクに入れる。発酵・浸漬は4週間で、毎日ルモンタージュを行い、柔らかいタンニンを引き出す。熟成は約10カ月、うち、25%はフレンチオークで熟成。

テロワール：4haからの選抜。グルナッシュは、丸い石で覆われた泥土－粘土質の斜面に、シラーは赤い粘土質の土壤に植えられている。

概要：熟した赤いプラムや甘いスパイスのアロマで、豊満で、円みがあり、長さのある味わいが2017年のこのキュヴェを特徴づける。

輸入元：未輸入商品 – 輸入元募集中

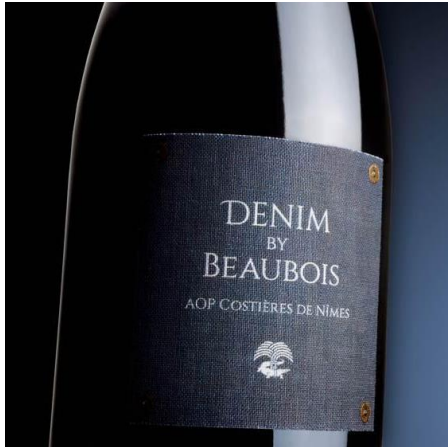
ぶどう品種：72%シラー; 23%グルナッシュ; 5% カリニャン

シャトー・グラン・エスカリオンのキュヴェ・サフラネは、選ばれた区画から造られる。このシャトーのコスティエール・ド・ニームのテロワールの真珠ともいえるこのワインは、減農薬栽培であるテラ・ヴィティス/ Terra Vitis の憲章に従って造られ、グルナッシュと見事に結びついたシラーの特徴を余すところなく見せてくれる。まさに感覚を喜ばせるワイン!

VIN #4

Château Beaubois – Denim by Beaubois シャトー・ボーボワ – デニム・バイ・ボーボワ

Rouge /赤 2018



醸造：伝統的、ルモンタージュとテレストージュ。アルコール発酵の温度は29℃、18日間浸漬。

テロワール：ビラフランカ階の砂礫、コスティエール南部のフランクヴォー/Franquevaux。

概要：濃い赤い色、紫。熟した赤や黒の果実、スパイスの香り。純粹で、果実味豊かなアタックは、香りに感じられたアロマに加え、甘草を思い起こさせる。噛めるようで、強烈で、タンニンは絹のようにしなやかだが、きちんとある。味わい深く、力強く、このワインは、エレガントでストラクチュアのしっかりしたローヌ渓谷のワインを代表するのにふさわしい。開けて少しおいてから、肉とチーズと共に飲むと良い。10年の熟成可能。

ぶどう品種：シラー50%, グルナッシュ・ノワール30%, サンソー 20%

インポーター：ロイヤルリカー（株） TEL: 03-3440-0622

希望小売価格： 4,000円（税別）



Château de Campuget シャトー・ド・カンプジェ

1942年、北方から来てフランス南部に新たに定住した一族により設立されたシャトー・ド・カンプジェは、ニームの南15キロのところにあるマンデュエルの村に位置する。



VIN #5

Château de Campuget – La Sommelière シャトー・ド・カンプジェ – ラ・ソムリエール

Rouge/赤 2016



醸造：このワインは、ドメーヌの最高のぶどう畑から選抜されたぶどうから造られる。ドメーヌの生産の神髄を現しており、ドメーヌのテロワールを最も美しく表現している。伝統的な醸造方法で、樽で熟成された後にシャトーで瓶詰めする。

テロワール：このAOCの典型である丸い石。かつて沼地から整備されたエリア。

概要：濃い赤色で、ガーネット色に近い。とても表情豊かな香りで、良く熟した赤や黒の果実や、ヴァニラなどのニュアンスが強烈に感じられる。味わいは、ストラクチュアが凝縮しているが、とても円みもある。持続性のある果実味が、余韻に力強い印象を残し、熟成能力があることをうかがわせる。

輸入元：高瀬物産（株） TEL/ 03-3665-1280

ぶどう品種：主にシラー

参考上代：3,400円（税別）

ご参加
ありがとうございました！



COSTIÈRES
DE NÎMES

FORCE & ÉLÉGANCE

VIGNOBLE DE LA
VALLÉE DU RHÔNE