

## フランス・ワインの概観

### 6. フランス・ワインの法律 (Appellation <sup>アペラシオン</sup> Controlee <sup>コントローレ</sup> Loi <sup>ロワ</sup>)

フランスにはワインの生産管理及びその原料である葡萄の管理に関する法律や政令がたくさんあるが、そのなかでもフランス・ワインを飲むからには必ず知っておきたい法律がひとつある。それが、「フランス・ワインの品質分類」のなかで述べた原産地管理証明書 (Appellation <sup>アペラシオン</sup> Controlee <sup>コントローレ</sup> Loi <sup>ロワ</sup>) である。そこでここでは更にもう少し詳しく述べておこう。原産地管理証明法は、前延したように、フランスの特定ワインの産地の一定条件を備えたワインに限りその原産地名の呼称を強化するという法律もある。フランス政府はこの法律によって国内における統制を期する同時に、海外における自国生産品の名称の保護にも努力している。またこの法の実施を監視するために、1935年に葡萄酒及びブランデーの原産地名管理全国協会 (L'Institut <sup>ランスティテュ</sup> National <sup>ナンコナル</sup> des <sup>デ</sup> Appellations <sup>アペラシオン</sup> d'Origine <sup>ドリシージュ</sup> Vins <sup>ヴァン</sup> et <sup>ヌ</sup> Eaux <sup>オ</sup> de <sup>ドウ</sup> Vie <sup>ヴィ</sup> : 略称 I.N.A.O.) が設立された。この協会は、政府の農業省と税務省の管轄のもとに本部をパリに置き、それぞれの地区のワイン専門店家や不正取締局の派遣員によって、厳しい管理を行っている。

原産地管理証明法 (以下略して A.C.法という) には次のような規定がある。ワインが原産地名を名乗るためには ;

その原産地の葡萄を原料として生産されたワインでなければならない。したがって、原産地以外の葡萄やワインをプレゼントしてはならない。

ワインの原料となる葡萄の質が一定の水準を保つことが必要であり、その対策として、フランスの特定地域ごとに栽培されるべき葡萄の品質を定めている。

特定地域ごとに葡萄園の 1 ha (または 1 エーカー) 当たりのワインの生産制限量を規定している。これは、生産過剰によるワインの品質低下を防ぐための制限である。そのために、葡萄栽培農家や葡萄園の持主は、栽培中に葡萄に剪定、摘房、選房などを施してその収穫を制限する。また、葡萄の圧搾においても過度に搾りすぎないように注意する。メドック地区に関しては、この法律による規定では 1 ha 当たり 4.5kl (1 エーカー当たり 320 ガロン) を超えない範囲でのワインの生産が許可されているが、最高の葡萄園では葡萄園の持主が自主的にワインの生産を制限するため、ワインは 1 ha 当たり 3 k 以上生産されることはない。ちなみに安価なワインを大量に生産するアルジェリアでは、1 ha 当たり 6 kl 以上のワインが生産されるといわれるから、このことからフランスの最高級ワインを作る最良葡萄園がどんなに慎重に経営されているかがわかる。これらの最良葡萄園の持主は自分が決めた適量以外の、余分の 2 番、3 番しぼりのワインは樽詰めそのまま酒商達に売り渡してしまう。これは彼等が常に高い品質水準のワインを確保に努め自分の葡萄園の名声維持をはかるためである。

1 ha 当たり面積よる厳しい生産制限後にでき上がったワインに一定の水準の質、例

えば法定アルコール含有量、を備えていなければならない。メドック地区のワインは最低 10%のアルコール度数がなければならない、したがって、たとえメドック地区で作られたワインでも、アルコール度数が 10%に達しなければ、ラベルにメドック産とは表示できないわけである。

醗酵前の原料葡萄汁（マストという）の中に含まれている糖分の最低必要量の規定もある。例えば、メドック地区に対する規定にはマスト 1L 当たり 178 g の糖分が含まれていなければならぬと明記されている。

A.C.法は、こうした規定のほか葡萄樹の栽培について 1ha 当たり 6500~1 万本までの密度でなければならないといったような非常にこまかい規定まで設けている。

では、つぎに A.C.法が実際どのような形で壇のラベルの上に表示されているか、またどのように運用されているかを 2.3 ボルドーのワインを例にとって説明しよう。

まずボルドー地方（ジロンド県）で生産されて日常のテーブル・ワインとして酒商達が売っているきわめて安いブレンド・ワインをみると、そのラベルには商標名やシャトー名、または、単に“<sup>ボルドー</sup> <sup>ルージュ</sup> Bordeaux Rouge”（ボルドーの赤）と記されている。場合によれば葡萄の収穫年号（例えば 1970 年）が記されている時もある。そしてラベルのどこかに原産地名と“<sup>アペラシオン</sup> <sup>コントローレ</sup> Appellation Controlee”（原産地管理証明銘柄）の文字がのっている。A.C.法で重要なのはこの部分である。例えば、ラベルに“<sup>アペラシオン</sup> <sup>ボルドー</sup> <sup>コントローレ</sup> Appellation Bordeaux Controlee”（ボルドー原産地管理証明銘柄）という文字がのっていればこのワインはボルドー地方（ジロンド県全体）のワインの課せられた A.C.法の法定基準の審査に合格して、ボルドーという原産地名を名乗る資格が与えられたワインということになる。もし審査に失格した場合は、ラベルに“<sup>アペラシオン</sup> <sup>ボルドー</sup> <sup>コントローレ</sup> Appellation Bordeaux Controlee”の表示はされない（この場合は原産地無記名ブレンド・ワインとして酒商の商標名をつけたり、樽から直接カラーフに積めて売り出される）。

このクラスの次に良いものは、ボルドー内にあるメドック（Medoc）、グラヴ（Graves）、サン・テミリオン（Saint Emilion）、ポムロール（Pomerol）、ソーテルヌ（Sauternes）などのボルドー 5 大地区名のついたワインである（厳密にはこれら地区ごとに対する規定内容は異なる）。それらのワインのうち、あるワインがボルドーのなかのメドック地区のある葡萄園で作られメドック地区に課せられた法定基準に合格したワインであるなら、ラベルに“<sup>アペラシオン</sup> <sup>メドック</sup> <sup>コントローレ</sup> Appellation Medoc Controlee”（メドック原産地管理証明銘柄）と表示される。これはメドックという原産地名を名乗る資格が与えられたワインをいうことで、メドック地区に対する法定基準は単なるボルドー地方（ジロンド県全体）に課せられるそれよりも一層厳格なものであるから、ワインの品質においても水準が一段と高くなる。

地区名のついたワインよりも一段高い水準のワインがある。それは地区を更に細分したコミューン（村）産のワインで、特定コミューン名がついている。メドック地区のなかにあるマルゴー（Margaux）とかポーイヤック（Pauillac）とかいう名のついたワインがこれ

に当たる。メドック地区は 50 ほどのコミューンに細分されているが、そのなかで A.C.法で認められたコミューンはサン・テステーフ (Saint Estephe)、ポーイヤック (Pauillac)、サン・ジュリアン (Saint Julien)、リストラック (Lustrac)、ムーリ (Moulis)、マルゴー (Margaux) の 6 つのコミューンだけである。そのなかのひとつポーイヤックのワインを取りあげてみると、ポーイヤックというコミューン名の下に “Appellation Pauillac <sup>アペラシオン ポーイヤック</sup> Controlee” (ポーイヤック原産地管理証明銘柄) の文字がのっている。これはこのワインが確かにポーイヤック村のなかにある葡萄園でできたワインであり、ポーイヤック村に課せられた法定規準の合格したワインであることを保証するという意味である。ここで、ポーイヤックに対する法定規準は地区であるメドックに対するそれより一段と厳しいものであることから、ワインの品質も一格上のものとなる (ここで、もしこのワインがポーイヤック村の規定にはずれた場合、例えば法定アルコール度数に達しなかったり過剰に生産してしまったり、またポーイヤック村以外の村のワインをブレンドしたりした場合はどうなるかといえば、この場合、云うまでもなくポーイヤックの原産地管理証明の審査に失格するわけで、ラベルに “Appellation Pauillac <sup>アペラシオン ポーイヤック</sup> Controlee” の表示はできなくなる。そこで、一段格下の地区の原産地管理証明、すなわち “Appellation Medoc <sup>アペラシオン メドック</sup> Controlee” の審査にかけられることになる。それでも合格しない場合は、さらに一段格下の地域、または地方、の原産地管理証明、すなわち “Appellation Bordeaux <sup>アペラシオン ボルドー</sup> Controlee” の審査を受けることになる) ともかく原産地管理証明法はある葡萄栽培地域からその地域の中の地区へ、地区からコミューンへとだんだんその適用範囲を狭めて、その都度一段と厳格な規定を設けているので、ラベルのある原産地名を見ればそのワインの品質の高低を知る目安となる。

ボルドーにおいては A.C.法はボルドーないの特定コミューンまで適用されるが、それ以下の地画、例えばコミューン内の個々の葡萄園 (シャトー) にまでその法力が及ばない。これはポーイヤック村の一葡萄園、例えばシャトー・ラフィット・ロートシルト (Chateau Lafite Rothschild) のラベルをみればよくわかる。このラベルには “Appellation Pauillac <sup>アペラシオン ポーイヤック</sup> Controlee” の文字の記載はあるが “Appellation Lafite Rothschild <sup>アペラシオン ラフィット ロートシルト</sup> Controlee” の文字はどこにもない。つまり、このワインはポーイヤック原産でポーイヤックに課せられた法定規準に合格したワインであることは保証されているが、それ以上の保障はない。この事実からも明らかな様に、シャトー (葡萄園) それ自体には原産地管理証明はないのである。(個々のシャトーについては A.C.法とは別に公的な格付や規定がある) ただ、ここで問題になるのは、壘のラベルがタイトルに単に “Pauillac” と記載されているコミューン産のワインと がともにそれぞれのタイトルの下に “Chateau Lafite Rothschild” と記載されていることである。しかしながら、両者の間には品質、価値の点で根本的に大きな違いがあることに気づかなくてはならない。前者のワインの中身は、ポーイヤック村以外の村でできたワインを混合されることはないが、実際は酒商達がポーイヤック村の余り有名でないような葡萄園のワインか。またはあまり出来のよくない年の有名葡萄園のワイ

ンを買い集めてブレンドしたおmのである。これに対して、後者はワインはシャトー。ラフィット。ロートシルトという葡萄園の持主が他の葡萄園のワインを混合することなく、ポーイヤックに課せられた法定規準の範囲内で最良の品質を作るために独自の栽培・醸造技術を用いて葡萄園内で壇詰めにした銘醸品といえるからである。

以上細々と述べてきたが、A.C.法は上記のことからも明らかなように、フランス・ワインの公正取引維持、買い手保護（勘違い及び虚偽からの保護）の精神から立案されたおのである。これはボルドー地域だけを対象としたものにとどまらないで、フランス全土のワイン産地（例えば、ブルゴーニュ、ロワール、コート・デュ・ローヌ、プロヴァンス、アルザス、その他）にも適用され、それぞれの地域の特殊性を考慮した独自の規制項目や厳しさをもった規定を設けている。

その具体的な規定については、頁を追ってワインの格産地で明らかにする。

## （２） 酒商醸造のワイン（酒商の商標名や葡萄栽培地域名ワイン）

酒商醸造ワインは、壇の、ラベルの次の４項が記載される：

酒商の商標名又は葡萄栽培地域名（村名、地区名、地方名など）

収穫年号（年号が付記されない場合もある）

アペラシオン コントローレ  
Appellation Controlee（原産地管理証明銘柄）の字句

酒商名

（注） がそのワインの名前になる

酒商醸造のワインの場合は、酒商自らは葡萄園を所有していないので、葡萄園元詰めのワインとは根本的な違いがある。前者の場合は酒商が方々の葡萄園の若いワインを樽詰めそのまま買ってきて貯蔵し、これをブレンドして、適当な時期に壇詰めする方法がとられているからである。この場合、樽詰めの葡萄酒を貯蔵する庫をシェー（Chai）といい、壇詰めの葡萄酒を貯蔵する庫をカーヴ（cave）という。カーヴには、この酒商醸造の壇詰めワインのほかに、葡萄園（シャトー）で壇詰めした若い酒を買ってきてそのまま壇貯蔵だけをする。いわゆる葡萄園元詰めのワインも貯蔵される。シェーは地上にある場合も多いが、カーヴは必ず地下か半地下にある。酒商は、もちろん膨大なシェーとカーヴをもっている。ボルドー最大のシッパーといわれるカルバー社（Calvet）は樽7万、壇は実に300万本もの貯蔵能力があるといわれる世界最大シェーとカーヴを所有している。酒商が作るワインは各葡萄園から買い集めたワインをブレンドして作ったものであるから、特定の葡萄園名や葡萄園所有者名を記載することは許されない。彼等は原産地管理証明法で認められた葡萄栽培域（村や地区や地方など）ごとのワインを別々の樽で醸造、熟成させた後、壇詰めしてそれぞれの地域名をつけて売る。この場合、単なるボルドー原産地管理証明銘柄のワインは酒商の独自の商標名をつけて売買される場合が多い。いずれにしても、おのおのの

酒商は独自のワイン買付けやブレンド技術を用いるため、出来上がったワインは酒商によって品質が異なるものになる。そこでラベルに自分の名前を記載して品質の優劣を競うのである。我々一般消費者が酒商醸造のワインを買うときには、特に名の通った信用のある酒商のものを選ぶことが大事である。

## 18 アプリコ・フィーヌ

フランスのリキュール・ダブリコ、グレアム・ダブリコ、アプリコチーヌなどを総称している場合が多い。

コルド社（チェコスロヴィキア）、スットク社（イタリア）、ボルス社（オランダ）ロシエル社（フランス）などが出している。

アプリコ・フィーヌ（Abrlco Flne）

あんずとアーモンドの香りのするリキュール

フランスのガルニエ・フレール社製で、色は黄褐色である。

アプルモン（Apremont）

フランスのサボワ地区でつくられている白のテーブル・ワイン

ア・ブレンド・オブ・ストレート・バーボン・ウイスキー（A Blend Stralght Bourbon Whlakey）

ストレート・バーボン・ウイスキーを 51%以上ふくむ、ブレンデット・ストレート・ウイスキーのこと

アブンサン（Avensan）

フランスのボルドー地方メッドク地区にあるコミューン(村)で、良質のグラレット（赤ぶどう酒）を産する。

アベイ・ド・ラ・ラーム（Abbaye de la Rame）

フランスのボルドー地方グラブ地区にあるぶどう酒で、白ぶどう酒を産する

アベ・ゴルス・ド・ゴルス（Abbe Gorsse de Gorsse）

フランスのメッドク地区、マルゴー村のシャトーで、赤のテーブル・ワインを産する

アベタイザー（Appetlzer）

アペリティブの英語名で、オードブルのような前菜についても呼ばれる場合がある。

アペリティブの項をみよ

アベタイザー・カクテル（Appetlzer Cocktall）

食前に供される食欲増進のためのカクテル

カクテルは、その飲まれる場所、時間、内容によってさまざまに分類されるが、一般には アベタイザー・カクテル クラブ・カウテル ビフォア・ディナー・カクテル アフター・ディナー・カクテル サバー・カクテル ナイト・キャップ・カクテル シャンペン・カクテルの七種に分類される。このアベタイザー・カクテルには有名なマテイーニ・カクテル、マンハッタン・カクテルがあり、ほかにそのものずばりのアベタイザー・カクテルというものもある。

アベツェル（Apezer）

ハンガリアでつくられている白のテーブル・ワイン

アベナ（Avenas）

フランスのボージョレ地方作られている赤ぶどう酒  
アペラシオン・コントロレ (Appellation Contrôlée)

フランスのワイン・ブランデーのラベルに用いる用語  
「統制名称権」という訳を一般に用いる

1935年にできたアペラシオン・ドリジーヌ・コントロレ法にもとづき「統制名称権」を有するもののうち、白ラベルには緑色の文字で、アペラシオン・コントロレと記載することが義務づけられた。

これらのうち、テーブル・ワインには緑色、パン・ド・リュキールにはオレンジ色、オー・ド・ビーには白色、コニャックとアルマニャックには黄金色の証明書がつくことになっている。

アペラシオン・ドリジーヌの項をみよ。

アペラシオン・ドリジーヌ (Appellation d'Origine)

フランスのワイン用語で、原産地名称のこと。

現在施行されているアペラシオン・コントロレ法のもとになった法律で、1919年にできた。当時自国産のワインの品質を保証し、原産地を保護する目的でつくられたものであったが、この法律の「原産地名称」の指定をうけた地域では、かならずしも上質でなくとも保護されるため、地域外で上質のワインを生産する業者から反対が起こった。そこで1927年、当時の農林大臣カピュが、この法律を改正し、カピュ法が成立した。しかし、この法律でも充分でなかったため、1935年アペラシオン・ドリジーヌ・コントロレ (統制原産地名称) 法が、同氏によって提案され、法律化した。

アペリティブ (Aperitif)

食欲増進剤という意味のフランス語で。英語ではアペタイザー・イタリア語ではアペリティブという。

酒にかぎっていえば、食欲増進酒のことをいい、ストレートで飲む単にアペリティブと呼ばれる食前酒と、アペタイザー・カクテルがある。しかし、洋酒の場合、アペリティブに用いられる酒は食欲増進だけを目的としてつくられていることは少なく、消化、健胃、滋養、強壮、解熱用につくられることが多いため、専門家の間ではこれを醸造酒、蒸留酒、リキュールという洋酒の基本的な三大分類の1つに入れず、アペリティブとして別に取り扱う場合が多い。

フランスにおいては、政府通達でぶどう酒を基にしたアペリティブと、スピリッツを基にしたアペリティブの2つに大きく分類しているが、前者はアルコール分が18度から23度までであるので、わが国の専門家の間では、アペリティブを3ないし4つに分類する場合が多い。わが国の法律にはアペリティブの規定がないので、これらの分類はあくまでも慣習的なものであるが、一応ぶどう酒を基にしたもの スピリッツを基にしたもの ピターズ その他のアペリティブ類としている。3つに分類する場合は、ピターズをその他のアペリティブ類に入れることが多く、フランスのように2つに大きく分類している国

では と、 、 を含んだ に分けている。