

## 攻略・出題傾向

毎年1~2問程度の出題がある。全体に記憶すべき情報の量が少なく、取り組みやすい範囲なので、確実に点が取れるようにすべきである。

格付け100%クリュ、製造工程、規定(特に数値)、甘辛度の表示、ブドウ品種の問題が出題されている。

### 出題実績

出題率 1%

出題数 10/881問

2012~2016年度実績

### 年度別出題数

年度 一次試験(ソムリエ)

2012 1(100問中) WA、WEも同じ

2013 1(110問中) WA : 1、WE : 2

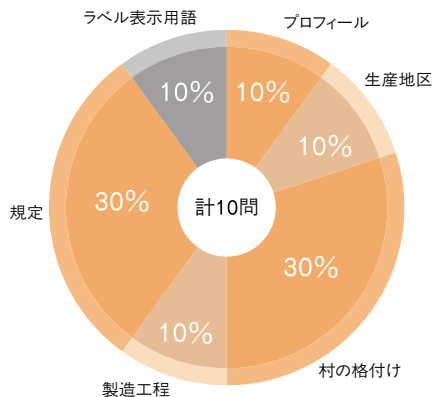
2014 0(130問中) WA : 1、WE : 2

2015 1(130問中) WA : 2、WE : 1

2016 2(130問中) WEも同じ

WA : ワインアドバイザー

WE : ワインエキスパート



### 出題数(問)

プロフィール 1

生産地区 1

村の格付け 3

製造工程 1

規定 3

ラベル表示用語 1

合計 10

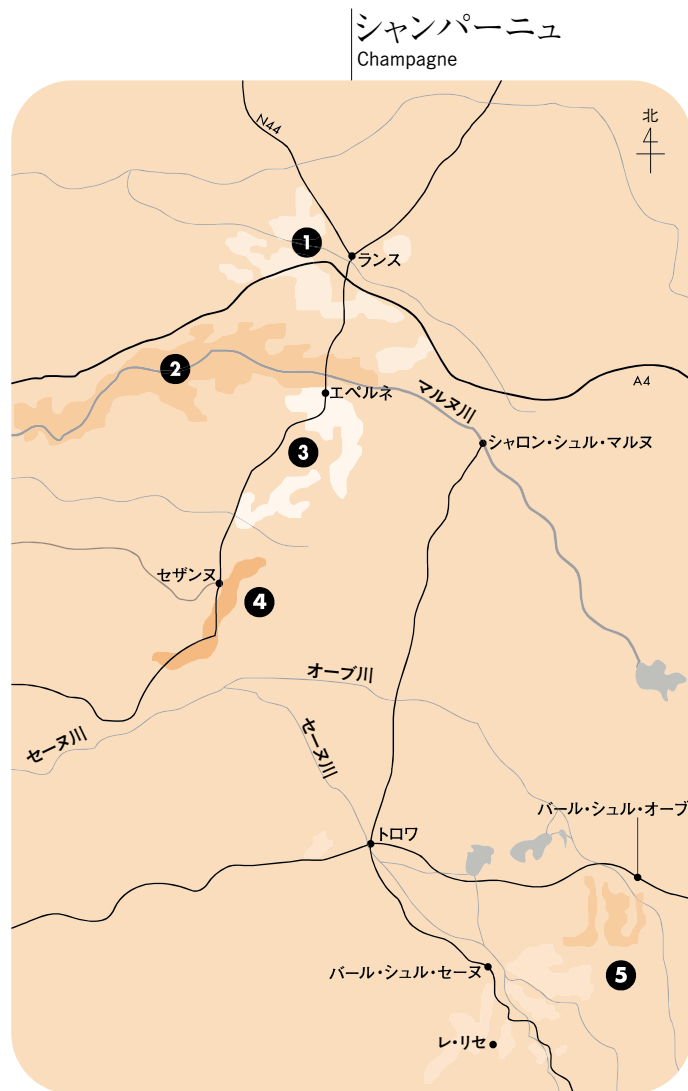
### Check Point!

- 地図上でそれぞれの地区を確認・記憶しよう。
- 「A.O.C.」は3つしかない。スティルワインのA.O.C.も2つ存在する。色・タイプ・品種を整理しよう。
- 「格付け100%コミューン」がどの地区に属するか判別できるようにしよう。
- 「製造工程」は複雑で、特殊な作業が多くある。工程を覚えた上で、作業名の日仏対訳、作業内容を整理することが重要。
- 「規定」の名称と各種数値は頻出。
- 「ラベル表示用語」もコンスタントに出題されているので覚えよう。



古代ローマ人が白亜質石灰岩を掘り出している様子

- ① **Montagne de Reims**  
モンターニュ・ド・ランス地区
- ② **Vallée de la Marne**  
ヴァレー・ド・ラ・マルヌ地区
- ③ **Côte des Blancs**  
コート・デ・ブラン地区
- ④ **Côte de Sézanne**  
コート・ド・セザンヌ地区
- ⑤ **Côte des Bar (Bar-sur-Aubois & Bar-Séquanais)**  
コート・デ・バル(バル・シュル・オーボワ&バル・セカネ)地区



## プロフィール

- ・フランス北東部に位置する同国最北の生産地。
- ・シャンパーニュ・メゾンのグループ化が進んでおり、シャンパーニュ・メゾンの総販売金額の2/3を、4大グループで占めている。
- ・中心都市ランスの大聖堂では**王の戴冠式**にシャンパーニュが祝宴の酒としてふるまわれた。
- ・ランスには藤田嗣治の礼拝堂もある。
- ・シャンパーニュの年間売上金額(2014年)は45億ユーロ、うち輸出は24億ユーロ。
- ・販売数量約3億710万本のうち、53%が国内消費、47%は輸出されている。
- ・日本への輸出は、1000万本を越え、第4位の市場となっている。(金額では第3位の市場)

栽培面積	3.4万ha(2013年)
ワイン生産量	258万hl(2013年)
気候タイプ	大陸性気候
土壌	白亜土の底土層をもつ石灰質土壌
県名	Marne                      マルヌ
	Aube                        オーブ
	Aisne                       エーヌ
	Seine et Marne          セーヌ・エ・マルヌ
	Haute Marne             オート・マルヌ

## 歴史

時代	出来事
1600年頃	・名称「シャンパーニュ」が使われるようになる。
17C末	・オーヴィレール村の修道士 <b>ドン・ペリニオン</b> がアサンブラージュ(ブレンド)により、高品質なワインを生み出す。 ・イギリス、フランスで泡立つワインが人気を集める。
1728年	・ガラス瓶入りのシャンパーニュの輸出が可能になる。
1816年	・ <b>マダム・クリコ</b> がピュピトルを利用したルミュアージュを考案。
18C半ば	・シャンパーニュは発泡していることが至上命題となり、意図通りに発泡させる技術の追求が行われるようになる。
2015年	・シャンパーニュの歴史が刻まれた景観「シャンパーニュの丘陵、メゾンとカーヴ」がユネスコの世界遺産に登録される。

## 主なブドウ品種

主要品種	白ブドウ	Chardonnay	シャルドネ
	黒ブドウ	Pinot Noir	ピノ・ノワール
		Meunier	ムニエ

## 生産地区

地区	特徴
Montagne de Reims モンターニュ・ド・ランス	・「ランスの山」の意。ランスとエペルネの間に横たわる森(標高300m未満)の裾野を囲むように広がる。 ・ピノ・ノワールが多く植えられている。
Vallée de la Marne ヴァレー・ド・ラ・マルヌ	・マルヌ川沿いの南向きの斜面が中心に広がる産地。 ・ムニエが多く植えられている。 ・ドン・ペリニオンがいたオーヴィレール修道院がある。
Côte des Blancs コート・デ・ブラン	・エペルネ南方の丘陵、東向きの斜面に広がる。 ・シャルドネが多く植えられている。
Côte de Sézanne コート・ド・セザンヌ	・Sézanne セザンヌ村周辺地区。
Côte des Bar コート・デ・バル	・オーブ県の古都トロワの南に広がる産地。 ・Riceys リセ村はこの地区に位置。

## A.O.C.

A.O.C.	赤	ロゼ	白	主要品種
Champagne シャンパーニュ		● 発泡	○ 発泡	ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネ
Coteaux Champenois コトー・シャンブノワ	●	●	○	ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネ
Rosé des Riceys ロゼ・デ・リセ		●		ピノ・ノワール100%

## 村の格付け

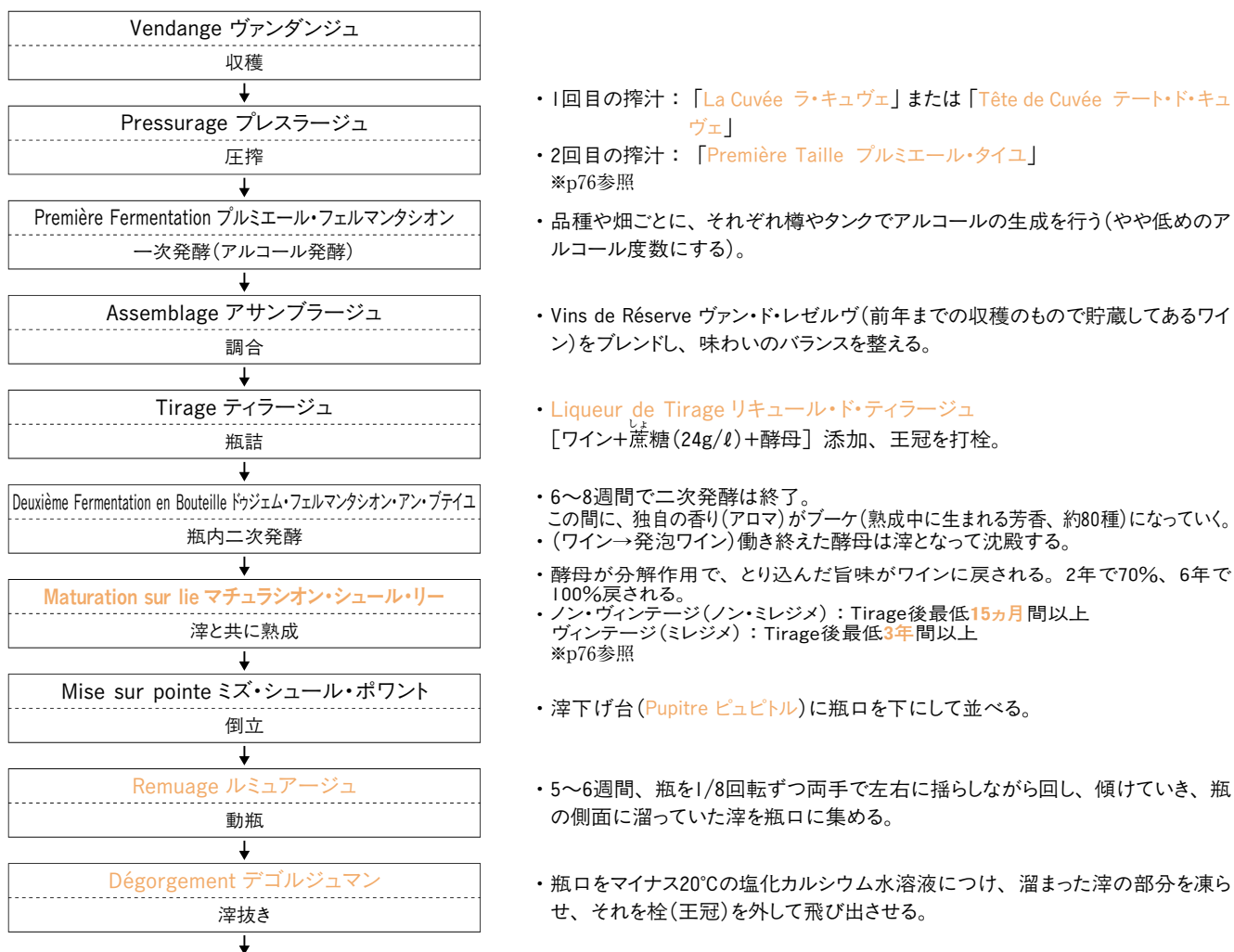
- ・シャンパーニュ地方では、各コミューン(村)が格付けされている。
- ・格付け100%のコミューン(村)をGrand Cru グラン・クリュと呼び、主要3地区に17存在する。
- ・Grand Cruと表示されているシャンパーニュは格付け100%のコミューン(村)のブドウだけで造ったものである。
- ・90~99%に査定されたコミューンはプルミエ・クリュであり、42存在する。

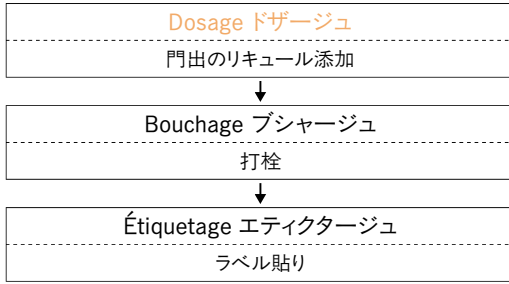
### 格付け100%のコミューン(村)：グラン・クリュ(17村)

<b>Montagne de Reims</b> モンターニュ・ド・ランス (9村)	Ambonnay アンボネー、Mailly マイイ、Louvois ルーボワ、Beaumont-sur-Vesle ボーモン・シュル・ヴェル、 <b>Bouzy ブージー</b> 、Sillery シルリ、 <b>Verzy ヴェルジ</b> 、Verzenay ヴェルズネー、Puisieux ピュイジュー <sup>註</sup> ※ピノ・ノワール主体
<b>Vallée de la Marne</b> ヴァレー・ド・ラ・マルヌ (2村)	<b>Aÿ アイ</b> 、Tours-sur-Marne トール・シュール・マルヌ ※ムニエ主体
<b>Côte des Blancs</b> コート・デ・ブラン (6村)	<b>Avize アヴィーズ</b> 、Oger オジェ、Le Mesnil-sur-Oger ル・メニル・シュール・オジェ、Oiry オワリー、 Chouilly シュイイ、Cramant クラマン ※シャルドネ主体

注：J.S.A.教本では“Puisieux”と表記されている。

## 製造工程





- 目減り分をリキュール<sup>®</sup>(シャンパーニュの原酒+糖分)で補う。
- 糖分添加量により甘辛が決定する。
- 注：補填するリキュールのことを「門出のリキュール(Liqueur d'Expédition リキュール・デクスベディション)」という
- コルクを打って、針金で固定する。
- ラベル下部にシャンパーニュ委員会が交付した業者登録番号が記される。



垂直式圧搾機  
(容量: ブドウ4,000kg)



滓と共に熟成



滓下げ台 (Pupitre ビュビトル)



塩化カルシウム水溶液に漬け、滓部分が凍結



Dégorgement デゴルジュマン



デゴルジュマンして吹き飛んだ滓と王冠

## 規定

### 搾汁率

圧搾	圧搾で得られた搾汁の名称	搾汁量
1回目	La Cuvée ラ・キュヴェ Tête de Cuvée テート・ド・キュヴェ	ブドウ4,000kg から果汁2,050ℓまで
2回目	Première Taille プルミエール・タイユ	さらに500ℓまで
合計		ブドウ4,000kg から果汁2,550ℓまで

アルコール度数	11度以上
Non Millésimé ノン・ミレジメ (収穫年表示なし、複数年のワインをアッサンブラージュ)	ティラーージュ後15ヵ月間以上熟成
Millésimé ミレジメ (収穫年表示あり、特によい年のブドウのみで造る)	ティラーージュ後3年間以上熟成 ボトルに記載された収穫年のブドウを100%使用義務(ただしドザージュの際に添加されるワインは除く)
Champagne Grand Cru シャンパーニュ・グラン・クリュ	格付け100%クリュ(村)のブドウだけで造ったシャンパーニュ
Champagne Premier Cru シャンパーニュ・プルミエール・クリュ	格付け90%クリュ(村)以上のブドウだけで造ったシャンパーニュ 100%クリュのブドウも使用可。

## ラベル表示用語

### 生産会社の業態

ラベル表示記号	業態	意味
N.M.	Négociant-Manipulant ネゴシアン・マニピュラン	主にブドウを購入して製造。 大規模な会社が多い。ほとんどがこれに属する。ブルゴーニュ地方の「ネゴシアン」と同義。
R.M.	Récoltant-Manipulant レコルタン・マニピュラン	自社畑のブドウで製造。 小規模な会社が多い。ブルゴーニュ地方の「ドメーヌ」と同義。
C.M.	Coopérative de Manipulant コーペラティヴ・ド・マニピュラン	協同組合名で生産、販売する。
R.C.	Récoltant-Coopérateur レコルタン・コオペラトゥール	栽培家の協同組合が製造。
S.R.	Société de Récoltant ソシエテ・ド・レコルタン	同族の栽培家によって構成される会社が製造。
M.A.	Marque d'Acheteur マルク・ダシュトゥール	買い手が所有する銘柄。 ホテルなどが生産者に製造を委託し、ホテルなどのプライベートブランドとして製造。

### ブラン・ド・ブラン／ブラン・ド・ノワール／ロゼ

Blanc de Blancs ブラン・ド・ブラン	白ブドウ(シャルドネ)だけで造った白のシャンパーニュ。
Blanc de Noirs ブラン・ド・ノワール	黒ブドウ(ピノ・ノワール、ムニエ)だけで造った白のシャンパーニュ。 この2品種はどちらか単独使用でも、両方使用でもよい。
Rosé ロゼ	白ワインと赤ワインをブレンドして原酒とする方法が一般的だが、セニエ(p25参照)によるロゼの原酒によって造られる高級品もある。

### 甘辛度の表示

p14表参照

## ▶ 過去問題に Challenge!

Q1

シャンパーニュ地方でグラン・クリュのコミューン数が最も多いものを1つ選んでください。(2016年出題)

1. Montagne de Reims    2. Vallée de la Marne    3. Côte des Blancs    4. Côte des Sezanne

Q2

Champagne Non MillésiméのTirage後の最低熟成期間を1つ選んでください。(2016年出題)

1. 12か月    2. 15か月    3. 18か月    4. 24か月

Q3

シャンパーニュ地方でグラン・クリュであるBouzy、Verzyが属する地区を1つ選んでください。(2015年出題)

1. モンターニュ・ド・ランス地区    2. コート・デ・ブラン地区    3. ヴァレー・ド・ラ・マルヌ地区

Q4

シャンパーニュ地方のラベル表示の用語で、「N.M.」の意味を1つ選んでください。(2015年出題)

1. 収穫年を表示するシャンパーニュ    2. ブドウを一部あるいは全部外部から購入し製造するシャンパーニュ  
3. 協同組合が製造するシャンパーニュ    4. 自家ブドウ栽培中心のシャンパーニュ

Q5

シャンパーニュ地方のグラン・クリュに指定され、コート・デ・ブラン地区に属するコミューンを1つ選んでください。

(2014年出題)

1. Avize    2. Ay    3. Verzy    4. Bouzy

Q6

シャンパーニュが祝宴の酒として認知されるきっかけのひとつとして、ランス大聖堂で行われていた行事を1つ選んでください。(2013年出題)

1. 王主催晩さん会    2. 王の戴冠式    3. 王の大葬

Q7

シャンパーニュ地方でシャルドネを主体に栽培している地区を1つ選んでください。

(2013年出題)

1. モンターニュ・ド・ランス地区    2. ヴァレー・ド・ラ・マルヌ地区    3. コート・デ・ブラン地区

Q8

シャンパーニュの瓶内熟成において関連の深い語彙を1つ選んでください。

(2012年出題)

1. Maturation sur lie    2. Carbonique    3. Bâtonnage    4. Micro-oxygénation

## 解答

Q1…1

Q2…2

Q3…1

Q4…2

Q5…1

Q6…2

Q7…3

Q8…1