



L'ESSENTIEL

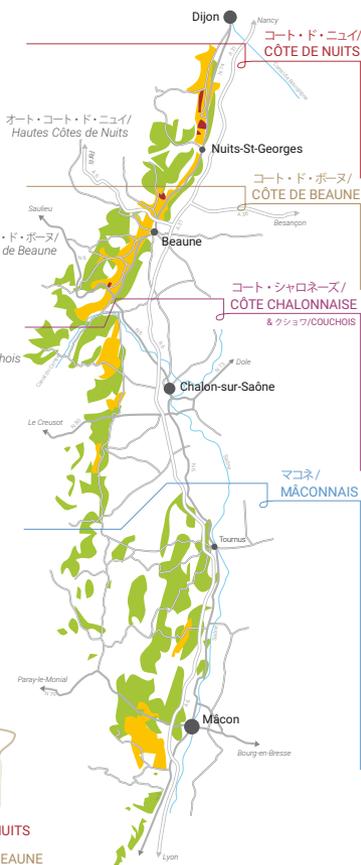
DES VINS DE BOURGOGNE

ブルゴーニュワインの神髄



VINS DE  
BOURGOGNE

シャブリ/CHABLIS,  
 グラン・オーセロワ/GRAND AUXERROIS &  
 シャティヨネ/CHÂTILLONNAIS



Paris ○

Lyon ○



- グラン・クリュ/  
Appellations Grands Crus
- 村名ブルミエ・クリュと村名アペラシオン/  
Appellations Villages Premiers  
Cru et Villages
- 地域名アペラシオン/  
Appellations Régionales

# ブルゴーニュ / Bourgogne という産地

**ブルゴーニュ / Bourgogne**は、地質や気候がぶどう栽培にとり恵まれた条件であったことに加え、太古から、欧州の南と北からの主要な街道が交差するという有利な地理的な位置にありました。

今日、ブルゴーニュ/ Bourgogne のぶどう畑は、ヨンヌ県、コート・ドール県、ソーヌ・エ・ロワール県の丘陵に広がり、**5つの地域**に分かれています。

- ・ シャブリ/Le Chablisien、グラン・オーセロワ/le Grand Auxerrois、シャティヨネ/le Châtillonnais
- ・ コート・ド・ニュイ/La Côte de Nuits、オート・コート・ド・ニュイ/les Hautes Côtes de Nuits
- ・ コート・ド・ボヌ/La Côte de Beaune、オート・コート・ド・ボヌ/les Hautes Côtes de Beaune
- ・ コート・シャロネーズ/La Côte Chalonnaise、コート・デュ・クショワ/les Côtes du Couchois
- ・ マコネ/Le Mâconnais

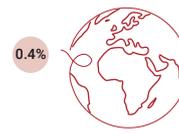
## いくつかの指標：



フランスのAOCワインの生産量に占める割合



フランスのワイン生産量に占める割合

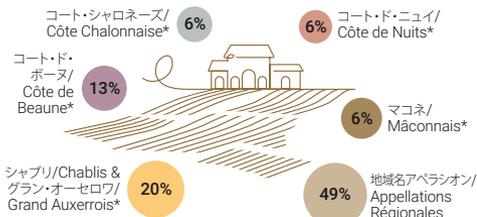


世界のワイン生産量に占める割合

30,815  
ヘクタール



フランスのぶどう畑に占める割合



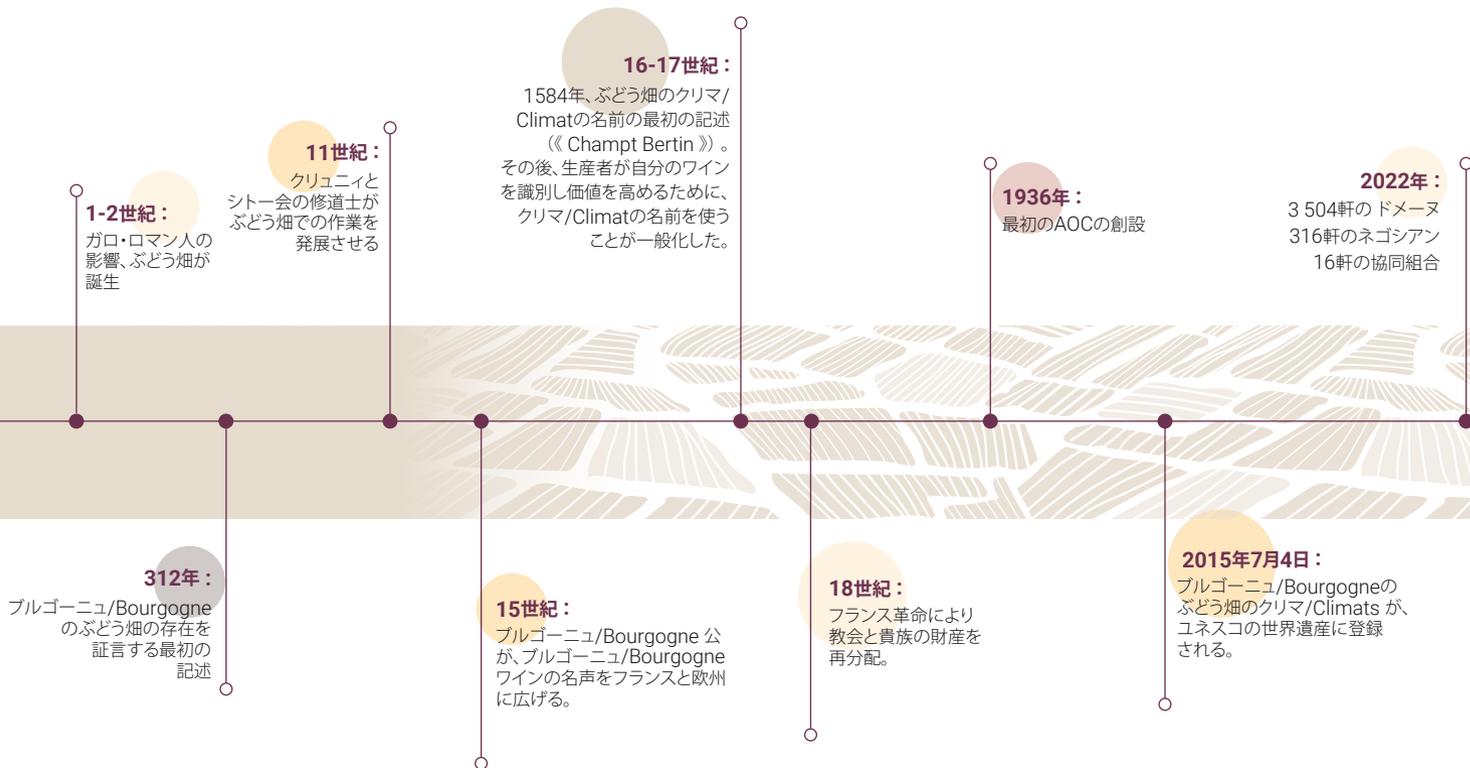
\* (村名/Village、村名ブルミエ・クリュ/Village 1ers Crus、グラン・クリュ/Grands Crus)

アペラシオンのグループごとの栽培面積

# ブルゴーニュ/Bourgogne ワインの偉大な歴史

古代ローマの文明が、ブルゴーニュ/Bourgogneの地にぶどう栽培をもたらした頃のワインは、今日飲まれているものとはかなり異なっていました。当時のワインはハーブやスパイス、果実やハチミツで「味付け」をされていました。そして古代ローマ人は、ワインを水で割って飲んでいました。ガリア人は、多くの理由から野蛮だと考えられています。その理由のひとつは、水で割らないで純粋なワインを飲んでたということだったのです！

キリスト教の発展と共に、ブルゴーニュ/Bourgogneでは、大修道院や修道院が数多く設立されました。この共同体が、ワインの品質を厳しく、忍耐強く追求していったのです。それは、テロワール/terroirの正確な選択、収量の抑制、熟成のコントロールにより実現しました。ブルゴーニュ/Bourgogneのぶどう畑は、商業的に主要な道に位置し、重要な情報伝達路が交差する場所にあったので、欧州全体に、ブルゴーニュ/Bourgogneのワインの素晴らしい品質を知らしめるのに非常に有利でした。



# クリマ/Climats、 世界でも唯一無二の特徴

**テロワール/TERROIRの概念は**、その地域の特殊性を認めるものです。ワインの個性は、人間が介入する以前に、地質の特徴（土壌形成の歴史）や、土壌学（土の構成）、気候に左右されます。この主要な特徴が個性を形成しますが、一方で、それぞれの区画が、固有の特徴を持つことも理解されています。その特徴は、斜面の傾斜や向き、石の多さ、排水能力などに関係しています。

局地的なこの特異性により、生産者はそのワインを造る方法を決めていくのです。この結果、明確に認識できる**独特の個性**が生まれます。そしてその個性は、天候や自然次第で、ヴィンテージによる興味深い違いを見せてくれます。

## クリマ/Climatsとリュウ・ディ/lieux-dits:ブルゴーニュ/Bourgogne のテロワール/Terroirの究極の表現

**ブルゴーニュ/BOURGOGNEでは**、クリマ/Climatは、ぶどう畑の区画を指し示します。その区画は、人間により徐々に、正確に境界を規定されたもので、その名前は数世紀前から、あるいは中世の時代から知られています。それぞれのクリマ/Climatは、地質や排水性の特徴があり、特別に恵まれた向きになっています。それぞれのクリマ/Climatで栽培されたぶどうは、単一の品種から、別々に醸造されます。このようにして造られたワインは、原料ぶどうが栽培されたクリマ/Climatの名前を付けています。ヴィンテージを重ねるごとに、クリマ/Climatの個性は、生産者のノウハウを通じてワインに表現されていきます。世界のどこをみても、この場所ほど人間がこれほどに正確で緊密な方法で、ワイン造りをその生産地と結びつけようとしているところはありません。

**ブルゴーニュ/BOURGOGNEのクリマ/CLIMATSは**、ブルゴーニュ/Bourgogneの模範となるぶどう栽培の神髄そのものを体現しています。他に類を見ない味覚の体験を提供してくれます。

ブルゴーニュ/Bourgogne には、**1,800 以上のクリマ/Climats** があります。

## クロ/Clos、ブルゴーニュ/Bourgogneのクリマ/Climatsの実例

**クロ/CLOSは**、伝統的に、ただ石を積んだだけの壁で囲まれているぶどう畑を指しています。



中世の頃から築かれたこの壁は、当時、村々の周辺を自由に歩き回っていた家畜の群れによる損害から、ぶどう樹を守るためのものでした。いくつかのクロ/Closは、最も有名なクリマ/Climatsの中にあります。クロ・ド・タル/ Clos de Tart、クロ・ド・ベーズ/Clos de Bèze、クロ・デ・ランブレ/Clos des Lambrays などです。



# 自然が与えてくれた贈り物

ブルゴーニュ/Bourgogneは、世界で最も有名なぶどう畑になりましたが、それはこの小さな土地が、非常に古くから、ぶどう樹に素晴らしく良い条件を発展させてきたからです。

## ぶどう樹に適した気象

ブルゴーニュ/Bourgogneは、その独特の地理的な位置のために、半大陸性の気候です。季節により、ぶどう畑は海の影響を受けたり(春と秋)、大陸の影響を受けたり(冬)、南仏の影響を受けます(夏)。夏の日差しと高い気温により、ぶどうは最適に熟すことができ、アロマも凝縮されます。



## 品質に良い影響を与える日当たりと向き

標高200～500メートルの丘陵の斜面に広がるぶどう畑は、区画の向きやぶどう樹への日当たりにより、次のような効果があります。

- ④ 霜の被害を受けにくい。
- ④ 西風から自然に守られる。
- ④ 日照を最適に受けられる。
- ④ 自然に排水できる。



## 珍しい地質の形態

**ブルゴーニュ/BOURGOGNEの下層土**は、今から1億5千万年～1億8千万年前に形成されました。主に、ジュラ紀の海に由来する泥灰質と石灰質で構成されています。ぶどうの根は、この石灰岩の地層から、ブルゴーニュ/Bourgogneのアペラシオンの特徴的な繊細さ、豊かさ、そしてミネラル感を引き出しています。

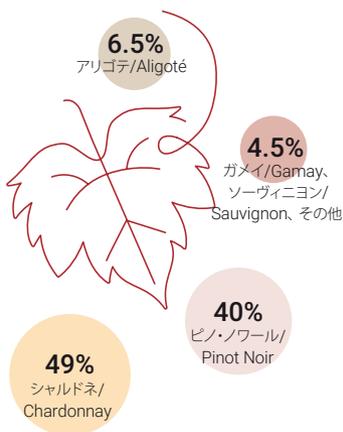


# ブルゴーニュ/Bourgogne、シャルドネ/Chardonnayと ピノ・ノワール/Pinot Noirの王国

ブルゴーニュ/Bourgogneでは、大半のワインは、単一の品種から造られています。ブルゴーニュ/Bourgogneの生産者は、シャルドネ/Chardonnayとピノ・ノワール/Pinot Noirという2つの主要品種を大切にしています。

## シャルドネ/Chardonnay

**この品種は**、フランスと世界中に広がっていますが、原産地であるブルゴーニュ/Bourgogneで、高品質のワインを生み出します。シャルドネ/Chardonnayは樹勢が強いのですが、春の霜に打たれやすいです。美しい金色の果房をもち、その果実は、酸味を保ちながらも、高いレベルの糖分に達することができます。このため、ワインはとてもバランスが良く、力強く、豊満なものとなります。シャルドネ/Chardonnayのおかげで、ブルゴーニュ/Bourgogneの偉大な白ワインの名声があるのです。



## ピノ・ノワール/ Pinot Noir

**この古い品種は**、おそらく、ローマがガリアの地を征服する前から、ガリアの人々により栽培されていました。果房は、紫を帯びた黒色で、コンパクトです。その密集した小さな果実が、無色で甘い果汁を豊かに生み出します。ピノ・ノワール/Pinot Noirは世界中で栽培される、有名な品種です。ピノ・ノワール/Pinot Noirからの最高のワインは、石灰質の丘陵の斜面で、水はげがよく、温和な気候のもとで生まれます。これこそまさに、ブルゴーニュ/Bourgogneが備えているものなのです。



ワインの色合いは濃くはないのですが、時を経てもその色合いを維持することができます。タンニンのレベルは中程度で、深みのあるアロマを醸成させます。

**ブルゴーニュ/Bourgogneのワインは、すべての色のワインを揃えている**



# コミットし、 責任を持つ業界

**貴重で保存のきかないものがすべてそうであるように**、ぶどうの樹は、一年を通して見守り、手をかける必要があります。この植物は、病気にかかりやすく(カビ病、ウィルス病など)、寄生しようとする虫の被害にも遭いやすいのです。慣行農法であれ、オーガニックやビオディナミであれ、どんな栽培方法であっても、これらの問題に対して対策を取らなければなりません。これは、生産量増をはかるためではなく、単にぶどうが収穫まで自然にその生長を続けていくことができるようにするためです。

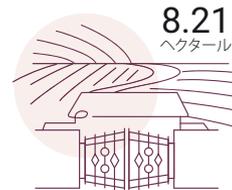
農業の制限は、この土地の健康の問題であり、ブルゴーニュ/Bourgogneのワイン業界は、ヴィンテージごとに、環境への負荷を減らし続けていくために、目に見える形でその使用についての規則を制定しています。

この重要な点は、よりスケールが大きく、意欲的な計画である**持続可能な発展**の計画の中のアプローチの一つです。ブルゴーニュ/Bourgogneワインの持続可能な発展計画は、ワイン産業、地方自治体、市民社会が一体となった活動に基づき、次の**6つを主要な活動の柱**としています。

- ④ 土地、その環境、自然の資源そして生活環境を**守る**。
- ④ 申し分のないワインの品質を**確実なものとする**。
- ④ 業界と、その当事者たちの**経済的な持続性を保証する**。
- ④ 良い仕事環境を**促進する**。
- ④ 企業とその経験を発展させることにより、土地と住民の発展に**貢献する**。
- ④ 現場と研究・教育・実験の分野との交流を**向上させる**。



**2000年前から**、ブルゴーニュ/Bourgogneのぶどう畑は、気候、歴史、経済、社会的な状況に対応する能力を示してきました。これからも、伝統的なノウハウを尊重しつつ進歩しようとする、これまでと同様の意志をもって、未来に取り組んでいきます。



1軒のドメーヌあたりの平均栽培面積

## 企業



# アペラシオンを 理解する

ブルゴーニュ/BOURGOGNEのワインの豊かさは、84のアペラシオン(AOC)に見出すことができます。地域名アペラシオン/appellation Régionaleからグラン・クリュ/appellation Grand Cruまで、これらの品質の表記は、「本物の証明」の役割を果たしています。

## アペラシオンの ピラミッド

(収穫量)

33 AOC  
グラン・クリュ/  
Grands Crus

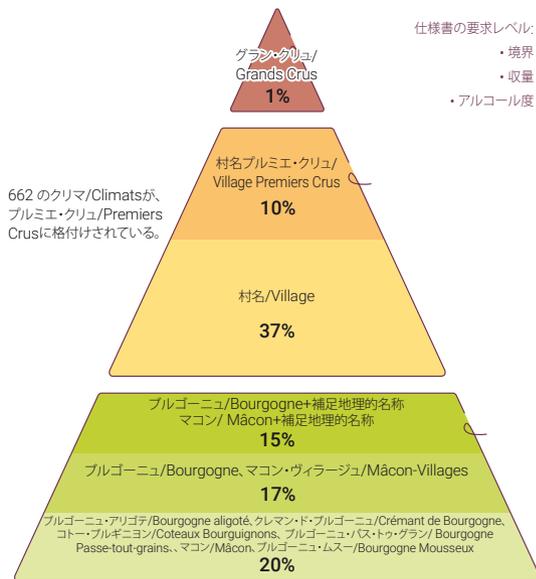
1%

44 AOC  
村名/Village

47%

7 AOC  
地域名/  
Régionales

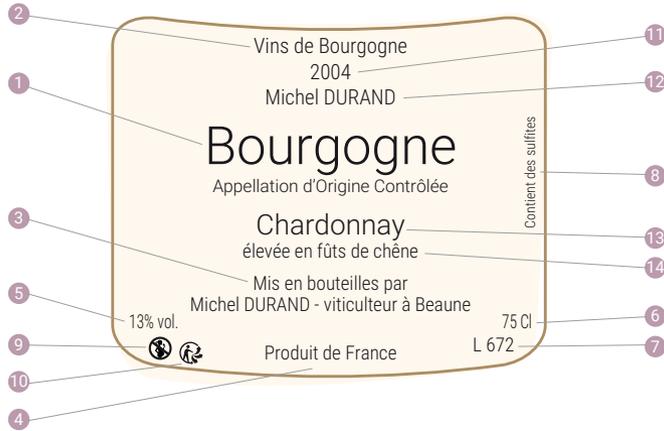
52%



AOC ブルゴーニュ/Bourgogne = ブルゴーニュ/Bourgogne + ブルゴーニュ/Bourgogne+補足地理的名称  
AOC マコン/Mâcon = マコン/Mâcon + マコン・ヴィラージュ/ Mâcon-Villages + マコン/ Mâcon+補足地理的名称

アロース・コルトン/Aloxe-Corton・オーセイ・デュレス/Auxey-Duresses・バタール・モンラッシェ/Bâtard-Montrachet・ボヌ・ベアヌ/Beaune・  
ピアンヴェニユ・バタール・モンラッシェ/Bienvenues-Bâtard-Montrachet・ブラニイ/Blagny・ボンヌ・マール/Bonnes Mares・ブルゴー  
ニュ/Bourgogne・ブルゴーニュ・アリゴテ/Bourgogne aligoté・ブルゴーニュ・ムスー/Bourgogne Mousseux・ブルゴーニュ・バス・ト  
ウ・グラン/Bourgogne Passe-tout-grains・ブーズロン/Bouzeron・シャブリ/Chablis・シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru・  
シャンベルタン/Chambertin・シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ/Chambertin-Clos de Bèze・ジャンポール・ミュジニイ/Chambolle-Mu  
signy・シャペル・シャンベルタン/Chapelle-Chambertin・シャルルマニユ/Charlemagne・シャルム・シャンベルタン/Charmes-Cham  
bertin・シャサーニユ・モンラッシェ/Chassagne-Montrachet・シュヴァリエ・モンラッシェ/Chevalier-Montrachet・シヨレ・レ・ボヌ/Bo  
n-Chorey-lès-Beaune・クロ・ド・ラ・ロッシユ/Clos de la Roche・クロ・ド・タル/Clos de Tart・クロ・ド・ヴジョ/Clos de Vougeot・  
クロ・ド・ランプレ/Clos des Lambrays・クロ・サン・ドノ/Clos Saint-Denis・コルトン/ Corton・コルトン・シャルルマニユ/Cor  
ton-Charlemagne・コート・ド・ブルギニオン/Coteaux Bourguignons・コート・ド・ボヌ/Côte de Beaune・コート・ド・ボヌ・ヴィラ  
ージュ/Côte de Beaune-Villages・コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ/Côte de Nuits-Villages・クレマン・ド・ブルゴーニュ/Crémant  
de Bourgogne・クリオ・バタール・モンラッシェ/Criots-Bâtard-Montrachet・エシェゾー/Echezeaux・フィサン/Fixin・ジュヴレイ/  
Juvigny・ジャンベルタン・ジャンベルタン・ジヴリ/Givry・グラン・ゼゼゾー/Grands Echezeaux・グリオット・ジャンベルタン/  
Griotte-Chambertin・イランシー/ Irancy・ラ・グランド・リュ/La Grande Rue・ラ・ロマネ/ La Romanée・ラ・ターシュ/La Tâche・  
ラドワ/Ladoix・ラトリシエール・ジャンベルタン/Latricières-Chambertin・マコン/Mâcon・マランジュ/ Maranges・マルサネ/  
Marsannay・マジ・ジャンベルタン/Mazis-Chambertin・マソワイエール・ジャンベルタン/Mazoyères-Chambertin・モレ・サ  
レイ/Mercurey・ムルソー/Meursault・モンタニイ/Montagny・モンテリー/Monthélie・モンラッシェ/Montrachet・モレ・サ  
レ/Morey-Saint-Denis・ミュジニイ/Musigny・ニユイ・サン・ジョルジュ/Nuits-Saint-Georges・フィイ・フイッセ/Pouil  
ly-Fuissé・フィイ・ロシェ/Pouilly-Loché・フィイ・ヴァンゼル/Pouilly-Vinzelles・ピュリニイ・モンラッシェ/  
Puligny-Montrachet・リシュブール/Richebourg・ロマネ・コンティ/Romanée-Conti・ロマネ・サン・ヴ  
イヴァン/Romanée-Saint-Vivant・ルシヨット・ジャンベルタン/Ruchottes-Chambertin・リュリイ/  
Rully・サン・トール/Saint-Aubin・サン・ブリ/Saint-Bris・サン・ロマン/Saint-Romain・サ  
ン・ヴェラン/Saint-Véran・サントネイ/Santenay・サヴィニイ・レ・ボヌ/Savi  
gny-lès-Beaune・ヴェズレイ/Nézelay・ヴィレ・クレッセ/Viré-Clessé・  
ヴォルネイ/Volnay・ヴォヌ・ロマネ/Vosne-Romanée・  
ヴジョ/Vougeot

# ラベルを理解する



## 義務表示事項

- 1 ワインの名称、Appellation Contrôlée/Protégée (AC/AP) またはAppellation d'Origine Contrôlée/Protégée (AOC/AOP) の記載と併せて表記。
- 2 記載義務のある補助的事項 (Vin de Bourgogne または Grand vin de Bourgogne)
- 3 瓶詰め者の名前、会社名、住所
- 4 原産国
- 5 アルコール度
- 6 ボトルの容量
- 7 ロット番号
- 8 《亜硫酸を含む》の記述(アレルギー)
- 9 妊娠中の女性に対する警告
- 10 リサイクルのロゴ(当該企業がリサイクルに従っている場合)

## 任意表示事項

- 11 ヴィンテージ
- 12 ブランド名と会社のロゴ
- 13 ぶどう品種名
- 14 醸造方法  
販売組織(協同組合で販売されているワイン)  
ワインの色、受賞メダルなど  
特別な栽培方法

## バックラベル

バックラベルには、ワインの補足的情報を多く掲載することができます:ぶどう品種、熟成方法(樽またはタンク)、ワインと料理の可能性のあるペアリング、熟成能力、サーヴィスについての推奨事項(カラフェに移す、サーヴィス温度)...

# あらゆる機会に 楽しめるワイン

**ブルゴーニュ/BOURGOGNEのテロワール/TERROIR**と生産者の技術から、信じられない程に多彩なアロマを持つワインが生まれます。公式な場であろうと、仲間うちの場であろうと、その場に合ったブルゴーニュ/Bourgogneワインが見つからないということは、想像できません。その選択に影響するのは多くの場合、瞬間のひらめきや、思い切りでしょう。しかし、調子はずれなことや、不自然なペアリングを避けたいとお思いなら、いくつかの推奨や助言に従う方が良いでしょう…。

## わいによる分類と、それに合う料理

### 白ワインの異なるスタイル

♪ 生き生きとしていて、軽く、果実味豊かなブルゴーニュ/Bourgogneの白。

例えば、ブルゴーニュ・ブラン/Bourgogne blanc、マコン/Mâcon、ヴェズレイ/Vézelay、プチ・シャブリ/Petit Chablis

アペリティフ、簡素な前菜、バルト海風シーフードサラダ、スモークした魚、寿司と刺身、甲殻類、川魚、魚のテリーヌ、ウサギのテリーヌなど。

♪ 滑らかで、力強く、花のようなブルゴーニュ/Bourgogneの白。

例えば、プイ・フイッセ/Pouilly-Fuissé、サン・ヴェラン/Saint-Véran、オーセイ・デュレス/Auxey-Duresses、リュリイ/Rullyなど。



クリームソースで仕上げた肉、鶏肉、仔牛、上質の肉、仔牛薄切り肉のクリームソース、ノルマンディー風、仔牛のロースト、ナンチュア・ソースかブル・ブランソースの魚料理、ハードタイプのチーズ。

♪ 引き締まっていて、張りがあり、ミネラル感のあるブルゴーニュ/Bourgogneの白。

例えば、シャブリ/Chablis、ペルナン・ヴェルジュレス/Pernand-Vergelesses、モンタニ/Montagny、サン・ロマン/Saint-Romainなど。

ゆでた、あるいはブル・ブランのソースで調理した繊細な魚、貝類特に牡蠣や海の幸の盛り合わせ。スパイシーな料理、タンドリー、タジン、山羊や羊のチーズ。

### 豊満で、円みがあり、力強いブルゴーニュ/Bourgogneの白。

例えば、モンラッシェ/Montrachet、コルトン・シャルルマーニュ/Corton Charlemagne、シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru

リ・ド・ヴォー（仔牛の胸腺）のクリーム煮、コート・ド・ヴォー（仔牛の骨付き背肉）のモリユ添え、フォワ・グラ、香りの強い洗練された中東やアジア料理、オマールエビ、ロプスターカラグスティース、サーモン、ヒラメ、アンコウ。



### クレマン・ド・ブルゴーニュ/ Crémant de Bourgogne

クレマン・ド・ブルゴーニュ/ Crémant de Bourgogneの白：アペリティフ、洋ナシとドライフルーツを使った家禽のテリース。

クレマン・ド・ブルゴーニュ/ Crémant de Bourgogneのブラン・ド・ブラン：川魚かホタテ貝の貝柱を蒸し焼きにしたもの。

クレマン・ド・ブルゴーニュ/ Crémant de Bourgogne

のブラン・ド・ノワール：プレス産育肥鶏。クレマン・ド・ブルゴーニュ/ Crémant de Bourgogneのロゼ：プティ・フル、赤い果実のシャーベット、チョコレートブラウニーやタルト

## 赤ワインの異なるスタイル

### 果実味豊かで、軽やかで繊細なブルゴーニュ/Bourgogneの赤。

例えば、ブルゴーニュ・ルーージュ/Bourgogne rouge、ブルゴーニュ・コート・ドーセール/Bourgogne Côtes d'Auxerre、ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ/Bourgogne Hautes Côtes de Beaune、ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ/Bourgogne Côte Chalonnaise

ローストしただけで焼き汁をかけた白身の肉や仔牛、家禽肉、野菜や塩漬け食品、ハム・ソーセージ類と共に。

### 滑らかで、ピロードのようで、熟成香のあるブルゴーニュ/Bourgogneの赤。

例えば、ボヌ/Beaune、ジヴリ/Givry、シャンボール・ミュジニイ/Chambolle-Musigny、ヴォルネイ/Volnay…。

ウサギ、仔牛、鶏の煮込み小さな春野菜添え、赤ワインソースで調理した魚、ホロホロ鳥、ウズラのぶどう添え、ココット鍋でローストした肉またはフライパンで焼いた肉。



### 堅く、タニックで、ボディのあるブルゴーニュ/Bourgogneの赤。

例えば、ポマール/Pommard、モレ・サン・ドニ/Morey-Saint-Denis、メルキュレイ/Mercurey、ニユイ・サン・ジョルジュ/Nuits-Saint-Georges…

鴨、牛、仔羊などでその煮汁を使ったもの、鴨の胸肉のロースト、リブロースやハラミとサガリなどを蒸し焼きや網焼きしたもの。

### 力強く、優雅で、複雑なブルゴーニュ/Bourgogneの赤。

例えばシャンベルタン/Chambertin、クロ・ド・ヴジョ/Clos de Vougeot、ミュジニイ/Musigny、コルトン/Corton…。

味わいのある肉で、蒸し煮やマリネ、網焼きやロースト、ソースでとろ火で煮たもの。また、牛フィレ肉のような繊細な赤身肉。

## サービスの技術

- 白とロゼワインは、冷やして飲みますが、冷やしすぎではいけません。若いワインであれば10~12°C、熟成したワインであれば12~14°Cです。
- 赤ワインは軽く冷やして飲みます。若く果実味豊かなワインであれば12~14°C、熟成したワインであれば、適度に高めの16~17°Cです。
- デカンターージュをおすすめるのは、熟成した赤ワインのみです。このデカンターージュは、サービスの直前に行います。
- サービスの数分前にカラフェに移し替えることは、若いブルゴーニュ/Bourgogneにしたいに行われるようになりました。これは、酸素と触れることにより、ワインが、アロマの豊かさと複雑さを、より現すようにするためです。
- ワイングラスは、テイティングにおいて重大な役割を果たします。赤ワインであれ、白、ロゼ、スパークリングワインであれ、グラスの大きさや形により、それぞれのワインの品質を評価することができるのです。



# ぶどう畑を見に 出かけよう



ブルゴーニュ/BORGOGNEに一年を通して訪れ、見て巡る皆様の第一の動機は、ぶどうとワインのことを知りたいということでしょう。この場所では、それを理解することができるからです…。生産者やネゴシアン以外に、醸造の神秘を明らかにしたり、アペラシオンの繊細なアロマをご説明できる適役がいるでしょうか？この地のワイン業界は、お客様を**迎え入れてきた長い伝統**があります。ワインについて語るのが好きで、それを分かち合うのが好きなのです。ブルゴーニュ/ Bourgogneほどに「ワインの文明」の概念を表現している地域は少ないのです。

《**ワインカーヴのガイドと発見(Guide des Caves Vignobles et Découvertes)**》  
のダウンロードは [www.guide-caves-bourgogne.fr](http://www.guide-caves-bourgogne.fr) にて。

**シテ・デ・クリマ・エ・デ・ヴァン・ド・ブルゴーニュ/ Les Cités des Climats et des vins de Bourgogne** で皆様をお出迎えます！

**2023年にオープンした**3つのワインツーリズムのシテは、シャブリ/Chablis、ボーヌ/Beaune、マコン/Mâconというこの地域の北から南までの3つの象徴的な町に位置し、ブルゴーニュ/ Bourgogneの産地の無限の豊かさをご覧いただくことができます。3つのシテはそれぞれ、歴史、遺産、ぶどうやワインに関連した文化、そしてそれぞれの特徴に焦点をあてています。

## ・シャブリ/ CHABLISでは

シャブリ/Chablisの町の中心にある12世紀にさかのぼるプティ・ポンティニの貯蔵庫。そこは、かつてポンティニの修士たちがワインを造っていた場所ですが、シテはそこに位置し、とても現代的な雰囲気の中で、ブルゴーニュ/ Bourgogne北部のぶどう畑について知ることができます。

## ・ボーヌ/ BEAUNEでは

ブルゴーニュ/Bourgogneの首都であるボーヌ/Beauneでは、この土地を象徴する建築物がそびえ立っています。景色の良い公園の上に建てられ、空中の散歩道は、まるでエレガントなワイングラスのような建築物に巻き付くぶどうの枝のようです。シテ・ド・ボーヌは、3,600㎡あり、3つのシテの中では最も大きいです。この場所は、ぶどう畑をあらゆる角度から紹介しています。この場所にはまた、ユネスコの世界遺産に登録されたブルゴーニュ/Bourgogneのぶどう畑のクリマ/Climatsを理解するセンターもあります。行程の一部が、すべてクリマ/Climatsについて説明しているスペースとなっています。

## ・マコン/ MÂCONでは

現代的で、明るく、感覚で捉えるための建築物で、ブルゴーニュ/ Bourgogne 南部のワインを知り、感じ、理解し、試飲するための場所です。ニュースをサイトでフォローしてください：  
[www.citeclimatsvins-bourgogne.com](http://www.citeclimatsvins-bourgogne.com)

## ブルゴーニュ/ Bourgogne、ワインはお祭り！

毎年、約100件あまりのお祭りがあり、ぶどう畑やその仕事、伝統を祝います。味覚と文化のこの出会いは、ブルゴーニュ/ Bourgogneの**共に楽しもうという考えやお祭りの精神**、そして生き方を映し出しています。



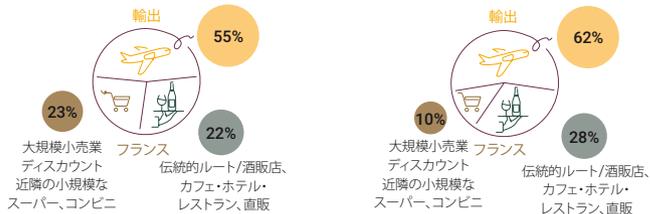
QRコードから《ぶどう畑のお祭り/Fêtes viticoles》冊子をダウンロード

# 世界中に広がる

## 市場

販売本数とその内訳

販売金額とその内訳



輸出と国際取引における売り上げ



## 輸出のシェア



輸出の主要市場

# さらに知るために

## ブルゴーニュワイン委員会 (BIVB) を通して

ブルゴーニュワイン委員会 (BIVB) は、皆様が愛好家であろうと、専門家であろうと、プロであろうと、その使命として、ぶどう畑とワイン、その仕事についての皆様の知識を発展させるために、多くのイベントを企画し、あらゆる種類のツールを用意しています。

### www.vins-bourgogne.fr

- アペラシオンについて、料理とワインのペアリング、テイスティング、ワインツーリズム、イベント日程…。
- プロまたはプレスのためのエリア (経済的、技術的なニュースなど) のエリア、毎月の情報レター。

### 出会いとイベント

- 《ブルゴーニュ/Bourgogneとの出会い (Rencontres avec les Bourgogne)》は毎年行われるもので、酒販店や見本市、展示会、ドメーヌの一般開放日にワークショップやテイスティングを行います：  
[www.rencontresaveclesbourgogne.fr](http://www.rencontresaveclesbourgogne.fr)
- 2年に一回、3月に、《レ・グラン・ジュール・ド・ブルゴーニュ (Les Grands Jours de Bourgogne)》を開催します。ブルゴーニュ/Bourgogneワインの世界的な展示会で、プロの方のみを対象としています：  
[www.grands-jours-bourgogne.fr](http://www.grands-jours-bourgogne.fr)

### 教育

- E-ラーニングのオンライン教育、インタラクティブなサポート付き。
- テイスティング付きのブルゴーニュ/Bourgogne ワインセミナー。
- ボーヌのブルゴーニュ/Bourgogne ワインスクールで、初歩やブラッシュアップの教育をご提供：[www.ecoledesvins-bourgogne.fr](http://www.ecoledesvins-bourgogne.fr)

### ブルゴーニュ/Bourgogneワインのショップ

- ブルゴーニュ/Bourgogneワインの刻印の入った、ぶどう畑の地図、ポスター、カタログ、ガイドブック、エプロン、ソムリエナイフ、その他のプロモーショングッズ。
- プロ向けのショップが、ボーヌ/Beaune、マコン/Mâcon、シャブリ/Chablisにあります。オンラインショップもあります。

### 資料センター

書籍、研究、雑誌、写真など

お問い合わせ：[documentation@bivb.com](mailto:documentation@bivb.com)



@vinsdebourgogne



**BOURGOGNE**

Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne



MEMBRE FONDATEUR

CLIMATS DU  
VIGNOBLE DE  
BOURGOGNE  
PATRIMOINE MONDIAL

より詳しい情報は：  
12 boulevard Bretonnière - BP 60150  
21204 Beaune cedex  
[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)  
[bivb@bivb.com](mailto:bivb@bivb.com)  
+ 33 (0)3 80 25 04 80