



VINS DE  
**BORDEAUX**

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE BORDEAUX

2019年4月26日  
ボルドーワイン委員会

## ワイン愛好家からワイン初心者までみんなが楽しめる価値ある手頃な価格のワイン ボルドーワイン委員会が今年の「バリューボルドー」を発表



この度、ボルドーワイン委員会は今年のバリューボルドー100本を発表しました。バリューボルドー2019発表を記念して、4月23日と24日、ボルドーワイン大試飲会・展示会がそれぞれ大阪と東京で開催されました。2会場合計74社の輸入業者がブースを出展し、約920名の来場者にはワインの試飲も楽しんでいただきました。

24日の東京会場では、バリューボルドー2019発表に際し、アラン・シシェル(Allan Sichel)ボルドーワイン委員会会長とワインのエキスパートでいらっしゃる3名のナビゲーター(藤森真氏、瀬川あずさ氏、小久保尊氏)によるプレス向け発表会が行われました。

発表会の挨拶で、シシェル会長は次のように述べています。「バリューボルドーは、日本の皆さまが求めているものや好みをよく知り抜いているナビゲーターが選りすぐった、仲間とワイワイ楽しむ折にも、家飲みにも、アウトドアでも、様々なシーンでお楽しみいただけるセレクションとなっております。また、バリュー・ボルドーをお試しいただいて、ボルドーワインが日本の食事とよく合うということを感じていただけましたら幸いです。」

バリューボルドー2019は、日本で1,000円～4,000円未満(税込)の価格帯で売られている490本のボルドーワインの中から、4名のナビゲーターによって選出されました。今年は、「家飲み」「アウトドア」「パーティー」といったワインを楽しむ3つのオケージョンを提案しています。詳しくはボルドーワイン委員会公式ウェブサイトの、[バリューボルドー2019特設サイト](#)をご参照ください。

#### 4名のバリュールボルドー2019 ナビゲーター (アルファベット順 - 敬称略)

- 大越 基裕 Divin Clos Co., Ltd. ワインテイスター/ソムリエ
- 小久保 尊 コックダイナー、コックダイナー 離/“図解 ワイン一年生”著者
- 瀬川 あずさ 株式会社食レコ代表取締役/アカデミー・デュ・ヴァン主任講師
- 藤森 真 株式会社シャルパンテ 代表取締役 オーナーソムリエ  
ワインスクール・シャルパンテ・カレッジ 理事長兼学長 コマンドワールド・ボルドー



「バリュールボルドー2019」プレス向け発表会  
(左からアラン・シシェル会長、藤森氏、瀬川氏、小久保氏)



バリュールボルドー大試飲会・展示会の様子

#### バリュールボルドーとは？

バリュールボルドーは価値ある手頃な価格帯の、ワイン愛好家から初心者まで毎日楽しめるボルドーワインのラインナップです。

「バリュールボルドー2019」に選ばれたワインのボトルについている公式マーク(右図)は、ナビゲーターによって保証された品質と魅力を備えたワインであることの証明です。



ボルドーは20年以上にわたり、環境に配慮した持続可能なワイン造りに注力してきました。2017年にはボルドーのぶどう畑の60%が環境認証を取得しており、長期的には100%の取得を目指しています。バリュールボルドーには、環境認証を受けたぶどう畑でつくられたワインが含まれています。

**ボルドーワイン委員会**は、生産者、ネゴシアン(酒商)、クルティエ(仲買人)というボルドーワイン業界の3つの立場の代表者からなる機関で、1948年に設立されました。

#### 4つの使命

**マーケティング&コミュニケーション:** ボルドーワインを世界の基準となるブランドとして位置付ける。消費者とボルドー・ブランドとの間に強い結びつきを築く。ブランドイメージを活性化し、消費者のブランド・ロイヤルティを獲得する。

**技術:** 知識を集約し、ボルドーワインの品質を守り、環境と食品安全の規定に関する新たな基準に先行して対応する。

**経済:** 生産、市場、環境、ボルドーワインの全世界での販売に関する、ボルドーワイン関係者の知見の習得と向上。

**ワイン業界の全般的な関心事項:** テロワールの保護、偽造品対策を実施、ワインツーリズムの開発。

ボルドーワイン委員会公式ウェブサイト: [www.bordeaux-wines.jp](http://www.bordeaux-wines.jp)

ボルドーワイン委員会公式Facebookページと公式Instagramでは ボルドー地方の情報やボルドーワインに合う料理のレシピを紹介しています。詳細についてはソーシャルメディアのアカウントをご確認ください！

ボルドーワイン委員会公式Facebook (日本語): <https://www.facebook.com/Bordeauxwinejapan>

ボルドーワイン委員会公式Instagram (日本語): [【bordeauxwinesjp】](https://www.instagram.com/bordeauxwinesjp/)

<https://www.instagram.com/bordeauxwinesjp/>

<お問い合わせ先>

ボルドーワイン委員会: [www.bordeaux-wines.jp](http://www.bordeaux-wines.jp)

Sopexa Japon 担当者: 恩田 [pr\\_jp@sopexa.com](mailto:pr_jp@sopexa.com)

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿3-12-8-3F TEL:03-5789-0082

# Appendix

バリュールボルドー2019の中から4本をピックアップしてご紹介！

## <バリュールボルドー2019 No.66>

シャトー レストリュエル CHÂTEAU LESTRUELLE/2010/メドック

メルロ:85% カベルネ・ソーヴィニヨン:15% 輸入元:東亜商事(株) 小売価格:3,024円



ドライフルーツ的な旨味と甘味がぎっしり、だからピリ辛料理にもフィットする。

ドライいちじく、しっかりと主張するアジアンスパイス、煮出したアッサムティが香る。熟成によって生まれたドライフルーツの旨味と甘みに、強めでドライなタンニンが層を成す。豚キムチとあう。ワインが濃厚なのでキムチの辛みは気にならず、豚肉の旨味とは相乗効果をもたらす。

## HVE 認証\*

## <バリュールボルドー2019 No.9>

シャトー ド ポールガール デュコート アントルデュメール

CHÂTEAU DE BEAUREGARD DUCOURT/2017/アントル・ドゥー・メール

ソーヴィニヨン・ブラン セミヨン 輸入元:東亜商事(株) 小売価格:2,160円

凝縮感がありながら重さはなく、最初から最後まで透き通った美しさが貫く。

スウィーティーのようなちょっと甘い柑橘やハーブが香る。味わいは凝縮感たっぷり。とはいえ、もったりとした重さは微塵も感じさせない。味の構成にきれいな一貫性があり、一般的なアントル・デュ・メール産とはまた違った独特の個性を持つ。白菜と豚肉の鍋を塩ポン酢でいただくなど、旨味豊富な料理と。

\*フランス農業・食料省による高環境価値認定



## <バリュールボルドー2019 No.32>

## バイオダイナミック

ボルドー・クレレ CHÂTEAU BRETHOUS/2018/ボルドー・クレレ

メルロ:52% カベルネ・フラン:28% カベルネ・ソーヴィニヨン:14% マルベック:6%

輸入元:(株)ヴァンクロス 小売価格:2,376円

鯉節と梅干に通じる旨酸っぱさを持ち、日本食と深く通じ合う不思議なクレレ。

クリーンでナチュラルなフレーバー。熟したいちごや、軽くイーストが香る。口当たりは終始柔らかく、旨味とほどよい酸もあり、いわば「旨酸っぱい」味わい。となれば、絶対に合うのが梅かつお。かつお節の旨味と梅の酸味がピッタリくるので、梅かつおのおにぎりを推薦。



## <バリュールボルドー2019 No.29>

ブルス・ド・リゼンヌ クレマン・ド・ボルドー BULLES DE LIENNES/

N.V/クレマン・ド・ボルドー

カベルネ・フラン セミヨン ソーヴィニヨンブラン ミュスカデル 輸入元:(株)日野屋 小売価格:3,240円



コクのあるナッツの風味がゴマ油とリンク、餃子に合うクレマン発見！

イースト、花のみつの香りが強く主張し、そこにナッツの要素も加わる。味はわりと軽やかでフレッシュ感にあふれ、いい意味で酸化的なニュアンスがある辛口。ワインの持つナッツの風味から連想するのはゴマや、土の香りがある根菜。根菜のフリット、ゴマ油を使った焼き餃子と合わせてみては。