

BORDEAUX



2017-2018



ブライ
カディヤック
カスティヨン
フラン
サント・フォワ

コート・ド・ボルドー

コート & ハート

目次

3_ 序文

4-5_ ボルドー、コート&ハート

ボルドーに位置する5つの栽培地 **6-7**

コート・ド・ボルドーのDNA **8**

9_ 豊かな歴史に彩られた土地

10-11_ 品質・技能・真摯な姿勢 私たちのワイン作りの中核

共通の取り組み ワインツーリズム **12**

コート・ド・ボルドーを味わう **13**

14-15_ コート・ド・ボルドーの作り手たち

16-17_ 市場獲得戦略の強化

2016年活動結果総括 **18**

19_ 2017年 フランス国内：一般の方々対象の主要イベント

20-21_ 2017年国ごとの主な活動

22_ 数値で見るコート・ド・ボルドー

23_ 皆さまの声に耳を傾ける熱心なチーム



序文

数年前から非常にダイナミックに活動してきたコート・ド・ボルドー連合。2016年にもその勢いは衰えを見せませんでした。

ワインの作り手为中心となり、年間を通して様々なプロモーション活動（マスタークラス、ワインと蒸留酒の見本市、メディアとのパートナーシップ推進、プレス対象イベントなど）を展開し、ワイン業界や一般の方々に新しいオペレーションをアピールしてきました。現在、年間のイベント数は国内外を合わせて50を超えています。ワイン生産者らが定期的に会合を開いて活動計画を立て、自らも積極的に活動に携わっています。プロモーションの専門チームも結成され、特に一般の方々を対象とした多くのイベントを開催しています。

そして確実な成果を上げているのです。

コート・ド・ボルドーの評判は急上昇し、ダイナミック、現代的、フレンドリーなどのイメージが浸透してきました。

こうなっては、この方向で進まないというほうはありません。

2016年、私たちはこのオペレーションを更に発展させることにしました。そのために、当オペレーションの5番目のメンバーとして、サント・フォワを仲間を迎え入れたのです。

サント・フォワのおかげで、コートはモワルー(半甘口)とリコルー(甘口)ワインも提供できることとなります。またサント・フォワに対しては、オペレーションの地理的境界を再決定すること、ワインの高品質を保証するためジロンド県でも最も厳格なものの一つである仕様書に沿って生産することを要請しました。しかし、それ以前に既に私たちは、サント・フォワの作り手も私たち同様にブドウ樹やテロワールの特徴を尊重した働き方をしていることを把握していました。この点は私たちが新メンバーを迎え入れるに当たり、絶対に譲れない重要な条件だったからです。

5番目のメンバーを家族に迎えるということは、私たちにとって新たな挑戦でもあります。私たちは更にパワーアップし常に結束しながら、成功への道を歩んでいきます。



ステファン・エロー
コート・ド・ボルドー連合代表

ボルドー コート&ハート

約111 000ヘクタールの生産地で、年間生産量は530万ヘクトリットル。6500人の生産者と65のAOCを数えます。

その中でもひとときわ輝くアペラシオンが

コート・ド・ボルドー

生産者数950軒

12000ヘクタール

平均年間生産量500 000ヘクトリットル（うち97 %が赤ワイン）
ボルドーワイン10本のうちの1本

-----> 6つのアペラシオン：

コート・ド・ボルドー アッサンブラージュ可

ブライ
コート・ド・ボルドー

カディヤック
コート・ド・ボルドー

カスティヨン
コート・ド・ボルドー

フラン
コート・ド・ボルドー

サント・フォワ
コート・ド・ボルドー

2007年に創設されたコート・ド・ボルドー連合（UCB）は現在その旗のもとに、ブライ、カディヤック、カスティヨン、フラン、そしてサント・フォワの栽培地を擁し、認識しやすい共通の《名称》のもとにワインを生産しています。これがAOCコート・ド・ボルドーです。

この新しいアペラシオンには2009年ヴィンテージから仕様書やビジュアル・ガイドライン、共通の名称の使用が義務付けられているのですが、その創設時から、製品ラインナップをわかりやすくしようと努めてきました。共通のファミリーネーム《コート・ド・ボルドー》の前に、各テロワール名《ブライ、カディヤック、カスティヨン、フラン又はサント・フォワ》を併記して、其々の個性や特徴に注目させます。

1985

異なるアペラシオンに属していた生産者らが、それぞれが持てるものを出し合い、共通のアイデンティティーのもと一つの団体を形成することを決めました。こうして、5つのコート栽培地による協会が誕生しました。

2004年—
2007年7月

共通のブランド名で高い知名度を得るために、協会に属するアペラシオンが構成する《AOCコート・ド・ボルドー》の制定案が生まれました。
コート・ド・ボルドー協会はコート・ド・ボルドー連合に名称を変え、ブライ、カディヤック、カスティヨン、フランの4つの生産地をまとめます。

2008年10月

新アペラシオンの仕様書案が、官報に掲載されました。当計画には、ファミリーネームに当たる共通名コート・ド・ボルドーに、ファーストネームに当たるブライ、カディヤック、カスティヨン、フランの一つを併記して、それぞれ個性的なテロワールにも光を照らすことができました。

元来、共通する《コート・ド・ボルドー》という名称は、複数の栽培地のワインを混醸したブランドワインの生産を望んだネゴシアンのために作られました。外国では、このオペレーションの《ボルドー》のおかげで地理的位置を把握してもらいやすくなったと同時に、ボルドーワインの名声の恩恵を受け、また個性的な《コート＝丘陵地》のイメージもアピールします。

競争が激化する中、コート・ド・ボルドーは自らの強さや他者との違いを表現するに当たり、《ボルドー コート&ハート》という明確で首尾一貫したメッセージを用いています。

コート・ド・ボルドーを表現したスローガンと意匠。同ワインを形成するDNAの基本的要素を用いて：



5

即ち、これは単なる広告に留まらず、コート・ド・ボルドー連合に共通する**歴史や価値観、特徴、未来に抱く大志**などの強い絆で結ばれていることの表現なのです。

**2009年10月
31日**

INA0およびボルドー行政裁判所との協議を経て、新AOC《コート・ド・ボルドー》が正式に誕生しました。

2011年12月

デクレにより仕様書が認可されました。

2015年4月

コート・ド・ボルドーの現状分析。アイデンティティを新しいビジュアルで表現。

2016年11月

省令により新仕様書の内容を統一。サント・フォワ・ボルドーが正式にコート・ド・ボルドー連合に参加。

ボルドーに位置する 5つの栽培地

ブライ コート・ド・ボルドー



卓越!

若く現代にマッチしたアペラシオン。
親しみやすいワインと生産者。
ダイナミックかつモダンで、目立ちたがり屋の面も!

地理: ボルドーの北45km、川を挟んでメドックの反対側に位置し、41のコミューンに6500ヘクタールの畑が広がる。

平均栽培面積: 約17 ha

平均生産量: 赤ワイン 250000 hl、白ワイン15000 hl

栽培者数: 430

協同組合数: 3

テロワール: 粘度石灰質、粘度砂礫質、粘度ケイ土質。下層土は鉄分や腐植の集積層。温暖な気候大西洋からの海風のため湿度は高め。日射量が多く、年間240日陽光がさす。

ブドウ品種: 赤(全体の90%) : メルロ70%、カベルネ・ソーヴィニオン20%、マルベック10%

白: ソーヴィニオン90%、ミュスカデルとセミヨン10%

6

カディヤック コート・ド・ボルドー



エレガントで洗練されたワイン

伝統技術が生かされた細やかでデリケートなワイン。カディヤック・コート・ド・ボルドーのアペラシオンは、シャトーでボトリングされるワインのみに与えられる。

地理: ガロンヌ川の右岸に、ボルドー市の北からランゴンにかけて長さ60km、幅5 kmの細長い帯状に位置する。39のコミューンに2200ヘクタールにわたって広がる。

平均栽培面積: 約11 ha

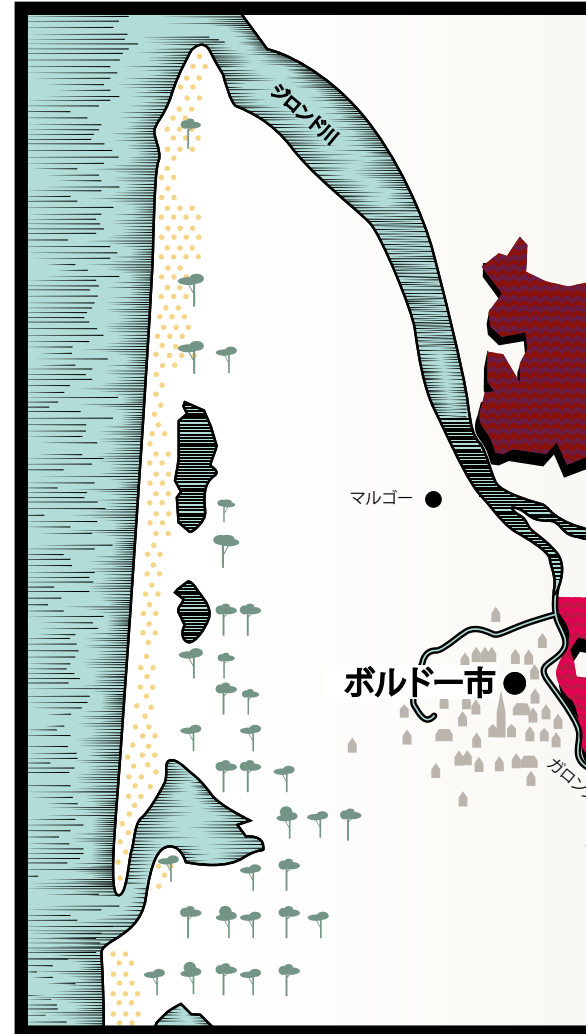
平均生産量: 赤ワイン 105000hl

栽培者数: 230

共同醸造所数: 1

土壌: 丘の頂上は小石に覆われた石灰岩、斜面の中腹は粘土石灰質、麓はケイ土が混じる砂利質。川に近い温暖な気候。また畑は南や南西向きの斜面にあるため長時間日光が当たる。

ブドウ品種: メルロ55%、カベルネ・ソーヴィニオン 25%、カベルネ・フラン15%、マルベック5%



カスティヨン コート・ド・ボルドー



クリエイターのワイン

各ワインが自分のスタイルをもち、濃密かつシルキー。カスティヨン・コート・ド・ボルドーは個性的な生産者が手がけるクリエイティブなワイン。

地理: ボルドーの東45 km、西はサンテミリオン、南はドルドーニュ川、東はドルドーニュ県と接する。9つのコミューン内に2300ヘクタールにわたって広がる。

平均耕作面積: 10ha

平均生産量: 100000hl



フラン コート・ド・ボルドー



希少で大胆

進取の気性に富む個性的な作り手による芳醇なワイン。フラン・コート・ド・ボルドーのワインを一言で言うなら、希少性と大胆さ。

地理：ボルドー市の北東 50 km、サンテミリオンの東10 kmにあり、カステイオン・コート・ド・ボルドーに隣接する。435 ヘクタールの畑が3つのコミューンに広がる。

平均栽培面積：10 ha

平均生産量：赤ワイン20500 hl、白ワイン655hl、リコルー15hl

栽培者数：37

協同組合数：2

テロワール：南側の地下層は“アジャン”と呼ばれるモラッセ（石灰砂岩）に覆われたヒトデ状石灰岩から成る。大陸性気候で冬は乾燥し寒く、夏は暑い。東向きの高標の丘陵地で非常に日当たりが良く、イール渓谷とドルドーニュ渓谷に沿って襲う雹や土砂降りの雨を免れる。

ブドウ品種：赤：メルロ60 %、カベルネ・ソーヴィニヨン25 %、カベルネ・フラン15 %

白：セミヨン60 %、ソーヴィニヨン・ブラン32 % ミュスカデル8 %

サント・フォワ コート・ド・ボルドー



更に魅力的に

ドルドーニュ川に沿った丘陵地、サント・フォワのバステードと呼ばれる歴史的な街を取り囲むように広がっているブドウ畑では、様々なバックグラウンドをもつ人たちが、一つの情熱を共有している。それは赤いフルーツとサクランボの香りに満ちたエレガントで個性的なワインを作ることだ。

地理：サント・フォワ・コート・ド・ボルドーの栽培地は、ボルドー市から東へ 65 km、ドルドーニュ県とロッテガロンヌ県にも近いジロンド県の東端に位置する。350ヘクタールの畑は、サント・フォワ・ラ・グランドの中世の城塞都市を囲むコミューンに広がっている。

平均栽培面積：9ha

平均生産量：赤ワイン7000 hl、白ワイン1500hl、モワルー 70hl、リコルー 30 hl

栽培者数：21

協同組合数：2

テロワール：大部分が粘土石灰質だが、上質の粘土質や川沿いには砂利土壌も。その地理的条件から温暖な気候に恵まれているが、大陸性気候の傾向も見られる。

ブドウ品種：赤：メルロ65 %、カベルネ・ソーヴィニヨン17 %、カベルネ・フラン15 %、マルベック3%

白：ソーヴィニヨン60 %、ミュスカデル10 %、セミヨン30 %

栽培者数：230

協同組合数：3

テロワール：土壌：ドルドーニュ県境に沿った北側には新しい沖積土、砂礫や粘度砂質。丘陵には粘度石灰質や沈泥地層。温暖で湿度の高い海洋性気候だが、大陸性気候の影響も見られる。

ブドウ品種：メルロ70 %、カベルネ・フラン20 %、カベルネ・ソーヴィニヨン10 %

コート・ド・ボルドーのDNA

コート・ド・ボルドーとは：

歴史をもつと同時に、
現代性の象徴でもある

歴史やそこに住む人々などへの想像が膨らみ、まるで丘陵地にいるかのように感じられるワイン

作り手の顔が見えるワイン、作り手が積極的にワインのアンバサダー役を務める

情熱をもって作られたワイン、作り手がこの仕事に抱く思いや知識・技術の象徴

《秘められた宝》素晴らしい分かち合いの時に寄り添い、交流を深めるワイン

純粹に楽しめるワイン

確実な品質と価値

エレガントで丸みがあり、長期熟成も可能なワイン。早飲みと熟成の両方に向くタイプ

どんなシチュエーションにもマッチする

自分で楽しむもよし、友人に送るもよし、確実に満足できるワイン

コートを飲めば、あなたもノウハウにこだわるハートの一家のメンバーに

…これがコート、
熱いハートのボルドーワイン

- 歴史・地理的基盤
- 私たちのビジョン
- ワインの特徴
- 私たちの価値

歴史

豊かな歴史に 彩られた土地

ジロンド川の河口からガロンヌ川に沿って、またドルドーニュ県境にかけて広がるコート・ド・ボルドーは非常に変化に富む風光明媚な地で、豊かな文化的遺産にも恵まれています。有名な建築家や芸術家の足跡と結びついた古い城郭や要塞、邸宅は、この地が様々な歴史の舞台であったことを証明しています。また狭い道でつながれた村々やバステードと呼ばれる中世の町並み、柴として使われた風車小屋などからは、数世紀に渡って農業や商業が盛んであったことがわかります。



9

コート・ド・ボルドーはフランスワインの歴史のみならず、この国の変遷を見届けてきた地域でもあります。いくつかの歴史上の重大事が、この土地で起こったのです。

2世紀

ローマ時代からこの地方にブドウの木が植えられていたことがわかっています。2世紀初頭には、既にローマ人がここに《ヴィティス・ピチュリカ》種を植えており、4世紀には、ローマまでその評判が伝わるほどの素晴らしいワインだとオーゾヌヌが書き残しています。

12世紀

更にその後、アキテーヌ公国アリエノール妃がアンリ・プランタジュネと結婚し、ワインがイギリスで販売され始めたことで、当地方のワイン作りも大きく発展しました。1453年のカステイオンの戦いで英国によるアキテーヌ統治が終わると、この大発展にも終止符が打たれました。

17世紀

17世紀後半に入ると、コートのワインは更に新たな飛躍を遂げました。長期の輸送や保管に適していたため、イギリス人のお気に入りのワインとなり、遠く彼らの植民地まで運ばれたのです。

18世紀

18世紀初頭から再びコートではワイン生産に力が注がれるようになり、20世紀に赤と白ワイン双方でコートのオペレーションが正式に誕生します。

職人技

多様性

丘陵地

品質・技能・真摯な姿勢 私たちのワイン作りの中核

1

理想的な位置にある栽培地

明確な5つの地域に点在するコートの各栽培地は中規模で、土壌は主に粘土石灰質、丘陵地に広がっています。

これは強い太陽光や、雨が流れる水はけの良い畑の利点を享受できる理想的な状況で、ワインの品質向上に寄与します。また、川から近いことによる気候の影響も忘れてはなりません。全ての栽培地がドルドーニュ川或いはガロンヌ川に沿って位置しているのです。これらはブドウが見事に熟すために共通の有利な条件であり、ワインに素晴らしい香りを与えてくれるのです。



2

環境を守るための取り組み

コート・ド・ボルドーでは環境にも配慮しています。多くの生産者が有機栽培認証あるいは有機栽培への移行中、ビオディナミ、テラ・ヴィティスあるいはその他の環境配慮ラベルを獲得しています。

また、環境への影響の管理・削減を可能にする経営ツールである《ボルドーワイン環境管理システム》を導入する生産者が、年々増加しています。コート連合としても、生産者にこのシステムの利用を推進し援助しています。

更に、学校や保育園の近くにある畑では、周囲を柵で囲むなどの対策に組合の指導のもと共同で取り組んでいます。これらの柵は多様な生物の保護と景観整備の面で有益であると共に、農薬を堰き止めてくれます。

このように、コートの生産者は環境保護に常に配慮しています。様々な規制が定められる前からテロワールを尊重した働き方を選び、生物多様性と自然資源の保護に努めてきました。



4 確実な栽培と醸造

コート・ド・ボルドーのワインはいくつかの醸造過程を経て生まれます。除梗、破碎、アルコール発酵、マロラクティック発酵、タンクまたは極樽での熟成、アッサンブラージュ、これらの過程を通して、その年のワインを作り上げていきます。畑や醸造・熟成庫では、厳格な仕様書を守りながら伝統と現代性を組み合わせ、丁寧な手仕事を行っています。

コート・ド・ボルドーではボルドー地方の伝統的製法に則ったワイン作りを行い、常にエレガントでおいしいワインを顧客に提供しています。

11

3 アッサンブラージュのワイン

コートのワインは、ボルドーワインの特徴であるアッサンブラージュ製法で作られます。品種同士の相性や補完性を考慮しながら複数種のブドウを組み合わせると、個性的な色々なタイプのワインを得ることができるのです。そのためにコート・ド・ボルドーでは、区画ごと、ブドウ品種ごとに収穫します。

コート・ド・ボルドーの赤ワインは、主品種メルロにカベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、マルベックを組み合わせます。

白ワインでは、主品種ソーヴィニオンに、セミヨンとミュスカデルをブレンドします。

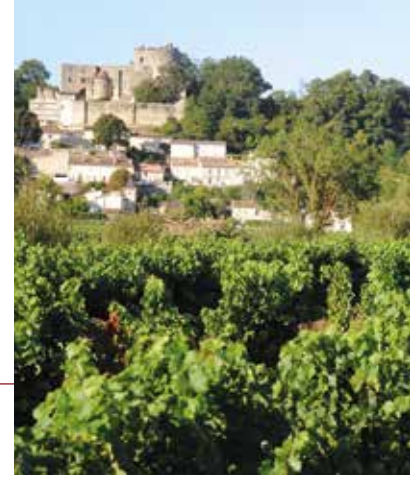


風光明媚

分かち合い

フレンドリー

共通の取り組み ワインツーリズム



1 素晴らしい眺望とたぐい稀な観光スポット

知名度向上を目指して、コート・ド・ボルドー連合は数年前からワインツーリズムの分野に力を入れています。

AOCコート・ド・ボルドーに属する土地は、いづれも陽光の降り注ぐ起伏のある丘陵地に位置し、類まれな建築物や歴史上の財産に恵まれています。滞在は勿論のこと、ブドウ畑やシャトーの間を散歩するだけでも十分楽しんでいただける快適な土地です。

城塞都市、ワインのシャトー、ロマネスク教会、更に歴史的な城館など、コートの5つの栽培地は過去の豊かな思い出に満ちています。

2 ワインの作り手と集う

シャトーでのイベント、特別なセッティングや宿泊施設。作り手たちがワインにかける熱い思いや体験談、ノウハウなどを話しながら、ブドウ畑を徹底的にご紹介します。参加者のタイプに合わせてバラエティに富んだ内容を用意していますが、キーワードはいつも《親しさ》！



4 ツーリストや消費者の皆様へ奉仕するワイン館

ブドウ畑やシャトーに行かれる際は、ブライ、カディヤック、カスティヨン・ラ・バタイユに位置するコート・ド・ボルドーの3軒のワイン館を先ず訪問されてはいかがでしょうか。ワイン生産者が担当する一般の方々向けアトリエなども用意して、丁寧にオペレーションをご紹介します。

3 年間を通しての活動

当オペレーションでは、ワイン造りの情熱やノウハウを訪問客と分かち合うために様々な活動を年間を通して提供しています。

ブライ・コート・ド・ボルドー

ブライではワイン館、川の上あるいはシャトーでと、**至る所で**ワインツーリズムを展開しています。テイスティング入門、料理教室、ジロンド川クルージングをしながらのテイスティングなどを提供する目的は、**訪問者と生産者の触れ合いの場**を設けることです。

カディヤック・コート・ド・ボルドー

2016年のベスト・オブ・ワインツーリズム賞に輝いたワイン館では、ワインに関する**全く新しいアトリエ**を生みだし、一年を通して提供しています。ソフロ・テイスティング、テイスティング、シェフを招いてのガストロノミーのアトリエ、一家で参加するイベントなど、**ユニークで愉快な活動**が盛りだくさんです。

カスティヨン・コート・ド・ボルドー

これまでに無かった**全くユニークな方法**でのシャトー紹介に意欲的に取り組んでいます。**小型飛行機やカヤック、馬の背中**からカスティヨンのブドウ畑をご覧いただけ、この他にもワイン館でのサマー・テイスティングや、コートのワインと料理とのマッチングを学ぶシャトーでの昼食会（毎月開催）など、様々な企画を用意しています。

食いしん坊

—— コート・ド・ボルドーを味わう ——

コート・ド・ボルドーは赤、辛口白、甘口白とラインナップが広く、非常に多様な味わい方が可能です。正しい方法をまとめてご紹介します。

サービスおよび保管時の温度



温度

赤：16 -18℃

辛口白：8 -10℃

必要なもの

- 下が膨らんだステム付きグラス。テイスティングとアロマを嗅ぎとるのに理想的。
- 若い赤ワイン、あるいはタンニンが目立つ赤ワインにはカラフを用いると良い。酸素と接することでワインが開き、味わいに変化する。

保管

コート・ド・ボルドーのワインは一般的に若いうちから楽しめるが、熟成能力にも長け、10年間ほど保管できる。

テイスティング

香り：赤ワインでは赤系フルーツ（ラズベリー、イチゴ）、核タネ系フルーツ（プラム、サクランボ）、その他バニラ、モカ、皮革。白ワインでは桃や柑橘系（グレープフルーツ、パイナップル）が主体。

味覚：赤はそのおいしさに杯を重ねたくなる。しっかりとした骨格に支えられたふくよかさをもつエレガントなワイン。辛口白は生き生きとした酸と果実味に富む。甘口白は上品で繊細な味わい。

13



料理とワインの合わせ方例

フルーティーな赤：白身の肉またはローストした肉

骨格のしっかりした赤：ジビエ、牛の肩ロース、鴨、チーズ

辛口白：アスパラガス、甲殻類、魚、フォワグラ、白身の肉、チーズ



コート・ド・ボルドーの 作り手たち



若い世代が登場！

マリオン・ルキュレ、シャトー・ル・カンブラ

ブライ・コート・ド・ボルドー

現代性

私の父が最初から作り上げたシャトーが他人の手に渡ることは、耐え難いことでした。それまで当シャトーで働くことになるとは思ってもおらず、また全く異なる業種（マーケティングと教育関連）で働いていた私ですが、結局34才の時、若い農業従事者としてここに落ち着くことに決めました。私のちょっと変わった経歴、そして同世代の人たちに共通のツールを用いて、それまでとは異なるアプローチの仕方を実践しています。ワインツーリズムとソーシャル・ネットワークの活用を重き置きながら、私たちのワイナリーの発展に努めています。複数の能力の組み合わせ、これが私たちの強みでもあります。

職人技

人間と環境に配慮したブドウ栽培

ヤニック・サバテ、シャトー・フォンボド

カスティヨン・コート・ド・ボルドー

既に数年前から環境保護に努力をしてきましたが（殺虫剤や化学除草剤の不使用）2009年に有機農業に移行しました（有機栽培の初ヴィンテージは2012年）。これはコート・ド・ボルドーの多くの生産者に見られる傾向です。私たちのオペレーションにとって、ブドウ栽培に当たり環境や人間に配慮することは、最大の責務なのです。私たち自ら私たちの働き方、特にその目的と方法を発信していかなければなりません。



ダイナミズム

世界中の顧客と会う

エミリー・ドゥアンス、シャトー・プノー

カディヤック・コート・ド・ボルドー

フランス国内市場が縮小し、当シャトーのワインの個人販売量がこれ以上伸びないと判断した時から、私たちは海外にお客さまや市場を求めてきました。現在、中国、ベルギー、アメリカなどへの輸出が10%近くを占めているのですが、更にその割合を高めていくことが2017年の目標です。あらゆる市場に当てはまることですが、現地に赴いてその土地の人々に会い、顧客との商取引関係をより堅固なものとするのが大切です。本物の信頼関係を結ぶのです。ですから私たちは定期的に海外へ行くことを最重要視しています。しかし海外で成果を上げるためには専門的なノウハウが必要です。それらを学んだり他の生産者が体験したことを吸収したりしたことが、輸出を開始した際、非常に役立ちました。

多様性



全ての色で！

ヴィルフリッド・フラン・ド・フェリエール
シャトー・カルボノ

サント・フォワ・コート・ド・ボルドー

私たちのシャトーではAOCサント・フォワ・コート・ド・ボルドーの赤ワイン3種類と白ワインを生産しています。これは以前から続いていることでもあるのですが、私たちが色々試したいと望んでいるからでもあります。この幅広いラインナップのおかげで、様々なお客さまのご要望にお応えすることができ、私たちの大きな強みだと考えています。バラエティに富んだ品揃えで色々なターゲットに狙いを定めることができ、消費者の様々な好みやあらゆるシチュエーションに適した高品質ワイン作りが可能であることを証明しているのです。お客さまも非常に高い関心を示されています。また、AOCコート・ド・ボルドーは赤、辛口白、リコルー、モワルーを提供しています。きっとお好みのワインが見つかることでしょう。

風光明媚



ワインツーリズムの大きな可能性

フロロン・デュバール、シャトー・ナルドゥ

フラン・コート・ド・ボルドー

1998年に当ワイナリーを入手してから、建物や周囲の自然を尊重しながらシャトーをモダンに改修してきました。ワインツーリズムに目を向け、以前ブドウ収穫人用だった家を旅行者用のコテージに改築した他、テイスティング兼レセプション用の一室も新たに設けました。これにより、醸造室や熟成室の見学、ワインのテイスティングなどをご案内しながら、私たちのワインへの熱い思いをお客さまと分かち合えるようになったのです。このような設備が無かったならば、ツーリストの訪問など望めなかったかもしれません。コート・ド・ボルドーは素晴らしい景色や建築物に恵まれ、おおらかでフレンドリーなワイン生産者で満ち溢れています。ワインツーリズムは私たちの切り札と言えましょう。

イノベーション好き

エリック・バントゥニ、シャトー・ベルティヌリ

ブライ・コート・ド・ボルドー

大胆



1987年、私は家族が所有していた当シャトーで働き始めたのですが、それ以降今日までに生産量が24万本から50万本へと急増し、シャトー・ベルティヌリは《竖琴》仕立て法を採用しているフランス最大のドメヌーとなりました。これは国立農業研究所が開発した栽培法で、ヘクタール当たりの葉の表面積を広げてブドウ樹をボリュームアップするために、パリサージュ（枝の誘因・固定）を二重にします。樹の数や収穫量は増やしません。私たちの目標はブドウの生産コストを許容範囲に抑えながら、品質を高めることなのです。このパリサージュを続けることにより、ベルティヌリでは《ファーストワイン》の割合を全生産量の30%にまで高めることができました。従来の方では、この割合は5～10%です。仕事量は増えますが（収穫は手摘みのみ）年々ワインに好バランス、なめらかさ、厚みや深み、安定感などが備わってくるので、私たちは満足しています。販売店や消費者が求めているのもこのようなワインなのです。畑でいくら大変革したところで、ワインにその結果が現れなければ何にもならないのですから。



ダイナミズム

市場獲得戦略の強化

市場関係者にコート・ド・ボルドーの特殊性を説明し、消費者の皆さまの心にこの新しいAOCを定着させること、これがコート・ド・ボルドー連合の使命です。

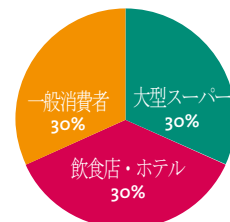
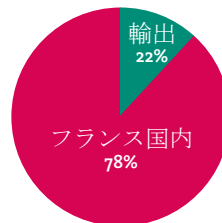
そのために、当連合はワイン生産者やネゴシアンと手を取り合い、フランスではまだ新しいオペレーションであるコートのワインが世界中で高評価を得るように、積極的に攻めていきます。この攻めの戦略が最初の成果をもたらしました。

1

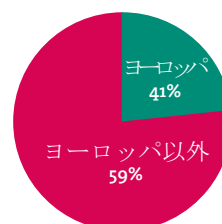
販売総括

フランス産赤ワインのAOCで4番目に位置するコート・ド・ボルドーは、国内市場で重要な地位を占めています。輸出面では、優先市場でのPR活動（年間約40回）が成果をもたらし始め、オペレーションの創設以降、**輸出の割合は11%から22%に上昇しました**。ボルドーワインの平均輸出割合（全生産量の40%）に追いつくという同連合の目的に近づいたこととなります。

全輸出量のうち**41%はヨーロッパ**で、特にベルギーとドイツの市場（輸出先2位および5位）です。ヨーロッパ以外でコート・ド・ボルドーが**重要視しているのはアジア**で、中国と香港（輸出先1位）そして日本が挙げられます。またコートのワインにとって**非常に将来性のあるアメリカ市場**も忘れてはなりません。



国内&輸出版売シェア



輸出地域別シェア

コート・ド・ボルドー

輸出地域 TOP5

- 1_ 中国/香港
- 2_ ベルギー
- 3_ 米国
- 4_ 日本
- 5_ ドイツ

2 コートの発展にとって不可欠な インターナショナル・サロン

コート・ド・ボルドー連合は数年前から国内外のワインと蒸留酒の見本市のうち主要なものに参加し、その存在感を高めてきました。連合ディレクターであるパトリア・ザバルザは次のように言っています。「世界中からワイン関係者が押し寄せる会合に参加して、**知名度を上げていかなければなりません**」。2017年は**プロヴァインと香港ワインフェア**に参加します。毎回コートのワイン関係者を配置したカウンターやフリーテイスティングの場を設けます。「その際にワイン生産者やネゴシアンが来てくれることで、参加者との距離が縮まるのです。このように密な交流はコート・ド・ボルドーの本質的なものの一つです」とパトリア・ザバルザは付け加えました。

5 コート・ド・ボルドーのブランド ワイン、輸出量増加の秘訣

コート・ド・ボルドー連合創設の際に発表されましたが、**輸出率増加のために、コート内のいくつかの栽培地のワインを組み合わせたブランドワインを生みだそうとする動きが活発化**しています。コートのワインを提供することの利点をワイン業界の人々に説明するこの試みは、2015年には前年の数倍に達しました。ステファン・エローは「昨年4月にイベントを開催したのも、実はネゴスに、私たちがこの件で明確な戦略ビジョンを擁していることをアピールするためだったのです。即ち、**コート・ド・ボルドーの名でネゴスのブランドワインを売り出す一方、コミュニヌ名入りのオペレーションでシャトー・ワインを扱う**。以降、複数のネゴスの会社と、コート・ド・ボルドーのブランドワインの可能性についての話し合いを重ねてきました。複数のプロジェクトが実現しそうです」と解説します。このようにネゴシアンと再びダイナミックな関係を結び「コートの知名度を上げるためにネゴシアンとのあらゆるパートナーシップを検討する準備ができています」と同氏は続けています。

3 戦略上のカギ、プレス

コート・ド・ボルドー連合はプレスが果たす重要な役割を認識し、**国内外のプレスを対象とした活動**、例えばカンファレンス、プレス昼食会、テイスティング会などを**今後も続けていきますが、特に広告提携記事**を得るための努力を強化します。「**広告提携記事を可能な限り獲得し、当連合のワイン生産者をメディアに登場させます**。この方法が大きく評価されるのは、私たちのオペレーションや活動を紹介してくれるのみならず、各ワインにスポットを当ててくれるからです」と、プレス担当のオレリー・ラスクレージュ。同氏は更に「同時に私たちのオペレーションを深く理解し生産者と交流してもらうため、国内と外国のプレスを対象とした新たなプレス・ツアーを計画しています」と語っています。

4 PRの一つの主要軸、教育

「**優先国の消費者や輸入業者に私たちのワインのPRを行うのは、ODG（オペレーション推進監督地方支部）の役割です**」とステファン・エロー。今年も数多くの**マスタークラス**がそれらの国々で開催されます。ワインのプロに人気があるマスタークラスは、現地に赴いた**ネゴシアンや生産者の知名度を上げ、新たな販売経路を開拓**してくれます。2017年にはハンブルク、シュトゥットガルト、フランクフルト、成都等で開催されました。





2016年活動結果総括

5カ国で30の輸出PR活動

マスタークラス14回：

ドイツ3回
日本1回(東京)
米国1回(サンディエゴ)
中国9回(武漢2回、成都2回、上海2回、
香港2回、廈門1回)

ワインと蒸留酒の3つの見本市：

プロヴァイン
香港ヴィネクスポ
香港ワインフェア

プレス対象イベント6回：

サンフランシスコ1回、
中国4回(成都、香港、廈門、上海)、ブリュッセル1回

**国際ジャーナリストのテイステ
ィングの会 4回：**デカンター、ワイ
ン・スペクティター、ワイン・エンスージアス
ト、ワインウィルシャフト/ソムリエの各誌

ワイン祭り2回：

ブリュッセル、香港

プレスツアー1回

(アメリカ人ジャーナリスト3人)

フランス国内での活動14回

プレス対象イベント12回：

ボルドー、パリ、コートのオペラシオン地区内(昼
食会、カンファレンス、ツアーなど)

広告記事1回：

テール・ド・ヴァン誌

ワイン祭り1回：

ボルドー

2年間で販売流通業のプロ**1600**
人に研修

100人のジャーナリストと会う

820の記事・引用などがメディ
アに掲載される

ワイン祭りでのテイスティング
100 000人
CIVB (ボルドーワイン委員会)
ワイン祭り：ボルドー、ブリュッ
セル、香港

フランス国内でのテイスティング
115 000人
一般公開、ワインツーリズムのイ
ベント、プティック/ワイン館

2017年 フランス国内： 一般の方々対象の主要イベント

毎年私たちの5つの栽培地では、一般の方々を対象とした沢山のイベントが開催されます。

4月8-9日 ブライ・ワイン春祭り

ブライの城塞に80人のワイン生産者が集まったの大試飲会。ワインツーリズム分野の多彩なイベントも。

4月20-22日 《テイスティングの宅配！》

カステイオン・コート・ド・ボルドーのメンバーがパリで3日間活動。ワインバーや個人宅でのテイスティングの会を通して、一般の方々に生産者自らワインを紹介。

5月13日 ブライ・ワインマラソン

シャトーの間を巡る42kmのマラソンコース。様々な余興のスタンドがちりばめられ、ゴールはブライの城塞。

6月3-4日カディヤック一般公開日

聖霊降臨祭の週末の恒例行事！約30のシャトーが一般公開され、コレクション・カーのパレードや当地の歴史的建造物、名産品などが楽しめる。

6月4日 **ブライのワインの栽培地をマウンテンバイクで**
マウンテンバイクでブライ栽培地を巡る催しも今年で6回目。複数ルートに沿ってシャトーや歴史遺産を訪れる。

6月23-25日 リブルヌ・ワイン祭り

右岸最大のワインツーリズムのイベント《リブルヌ・ワイン祭り》は、《ボルドー・ワイン祭り》と同様に一般の方々対象の賑やかなイベントです。カステイオンのパートナーであるリブルヌ地域のワインとガストロノミーを讃えます。

7月/8月（木曜日）ブライ散策の夕べ

シャトーにて共に過ごす夕べ。畑の散策、娯楽ゲーム、ワインや田園風のディナーなど。

7月/8月 カステイオンの戦いのショー

カステイオンの戦いのショーはアキテーヌ地域圏最大のスペクタクル。7ヘクタールの土地で500人のボランティア出演者が繰り広げる一大絵巻は、毎年3万人もの観客を魅了する。カステイオンの戦いのショーが開催される夕べには、カステイオン・コート・ド・ボルドーの生産者が、村の中心に設けられたスタンドでテイスティングを提供し、ワインを紹介。

8月6日 サント・フォワ・ワイン祭り

7月、8月、9月カディヤック散策

カディヤック村と生産者のドメーヌで、イベントやスペクタクルを開催。2016年には新たに、《ワインの作り手のアペリティフ》とワイン館での現地食品市場も。

9月2-3日カステイオン一般公開日

ブドウ畑の見学、現地食品市場、イベントやテイスティングなど。

9月16-17日 カディヤックの遺産を巡る散策

国が定める“文化遺産の日”に合わせて、複数のシャトーが一般公開される。

10月1日 ブライ収穫の一日

実際にブドウの収穫を体験したあと、そのシャトーのワインを飲みながら収穫人らとのざっくばらんな昼食。豊かで気取りのない交流に満ちた一日をどうぞ。

10月1日 カディヤックにてブドウの収穫や散策

収穫中のブドウ畑を訪れて自然と触れあう他、カーブで醸造過程を見学、シャトーでのテイスティング、ピクニックなど。

11月 パリのカウンターでブライワイン

総計50人ほどのブライの作り手が、パリのビストロやワインバーに赴き、和やかな雰囲気の中でワインの紹介・試飲を担当。毎年2月にボルドー市で、また2017年6月よりブリュッセルでも同会を開催。

11/12月 ティスティングの宅配！リル市編

パリとボルドー市に続いてリル市でもテイスティングを宅配する。カステイオン・コート・ド・ボルドーのメンバーがリル市内のワインバーや個人宅に赴きワインを紹介。

この他にも

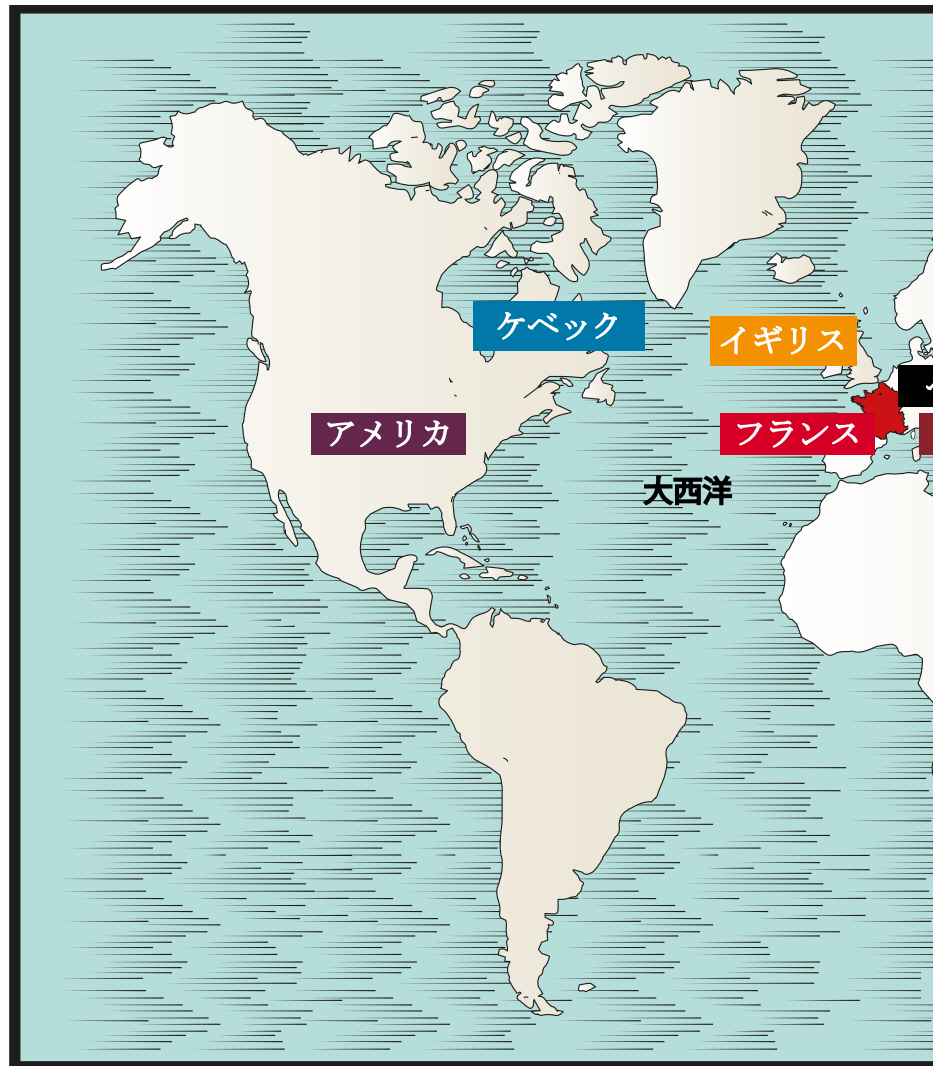
世界中で3回のワイン祭り：

ケベック、ブリュッセル、香港

ボルドー・ワインスクール公認講師がコート・ド・ボルドー・ワインを紹介



2017年国ごとの主な活動



フランス

パリ市内の小売店対象

2017年3月

40人の販売プロとの会合、昼食時のテイasting

広告提携記事

2017年4月

テール・ド・ヴァン誌増刊号に《ワインリズム特集》が12ページ掲載される。

パリにて昼食会

2017年6月

フランスのジャーナリストに2017年の活動と2018年への展望紹介

プレスツアー

2017年5月～9月

ベルギー

イート・ブリュッセル、ドリンク・ボルドー

2017年9月

コート紹介ブースにてテイastingを実施

プレスツアー

2017年5～9月

広告記事

一般消費者向け媒体に4ページ（フランス語とオランダ語にて）

イギリス

広告記事

2017年5月

デカンター誌に8ページ

アメリカ

プレス&ソムリエ

ニューヨークにて

2017年5月

プレスツアー ボルドーにて

2017年7月

プレス対象テイastingの会

ワイン・スペクテイター誌とワイン・エンチュージアット誌
+年間を通して、プライベート・ディナー

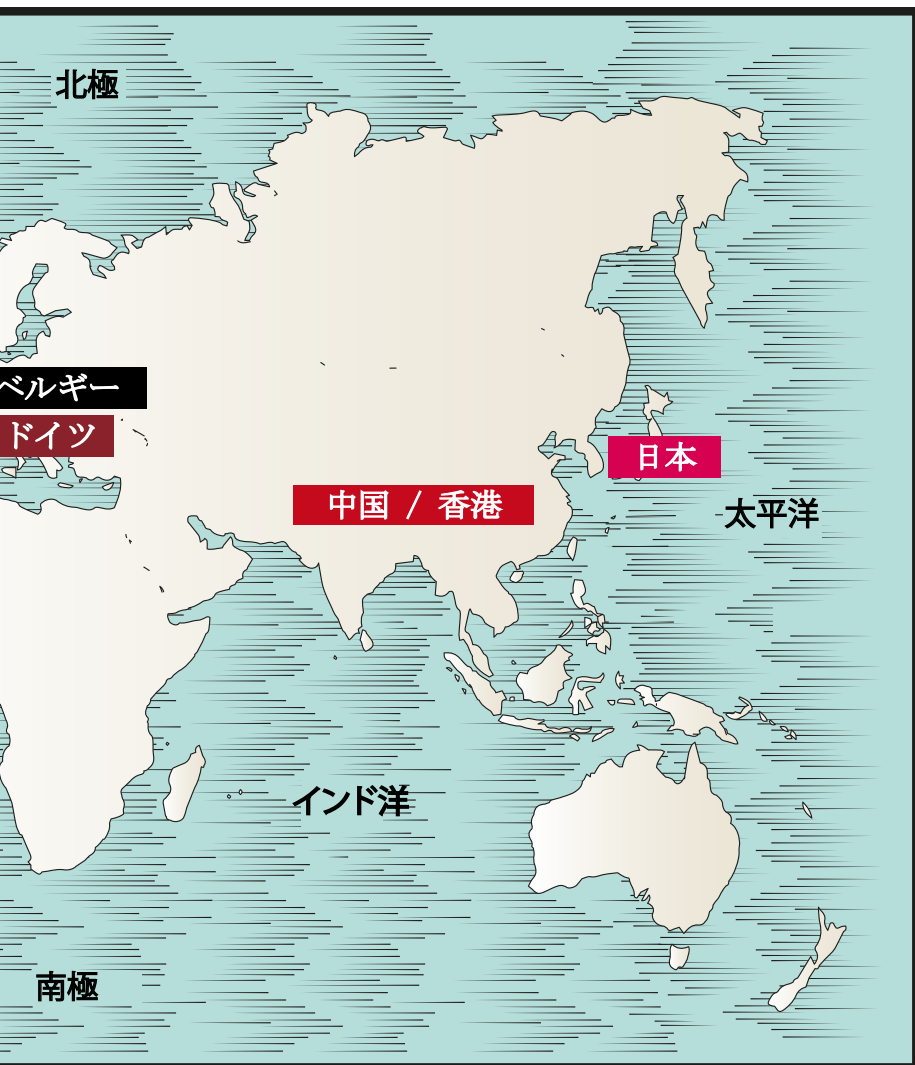
ケベック

ボルドーワイン祭り ケベックにて
2017年9月
コート紹介ブースにてテイスティングを実施

日本

プレス、生産者代表アンバサダー、ネゴシアン三者の会合

プレスツアー ボルドーにて
2017年5月と9月の間



中国 / 香港

販売流通業者対象：成都市でマスタークラス
2017年3月
マスタークラス2回とプレス昼食会

販売流通業者対象：中国の5都市でマスタークラス
2017年5月と11月
セミナー

販売流通業者：香港ワインフェア
2017年11月
団体ブースの他、フリー・テイスティングのスペースにも参加

一般消費者：香港ワイン&ダイニングフェスティバルにて、ボルドーワイン祭り
2017年10月
コート紹介ブースにてテイスティングを実施

ボルドーにてプレスツアー
2017年5月から9月まで

21

ドイツ

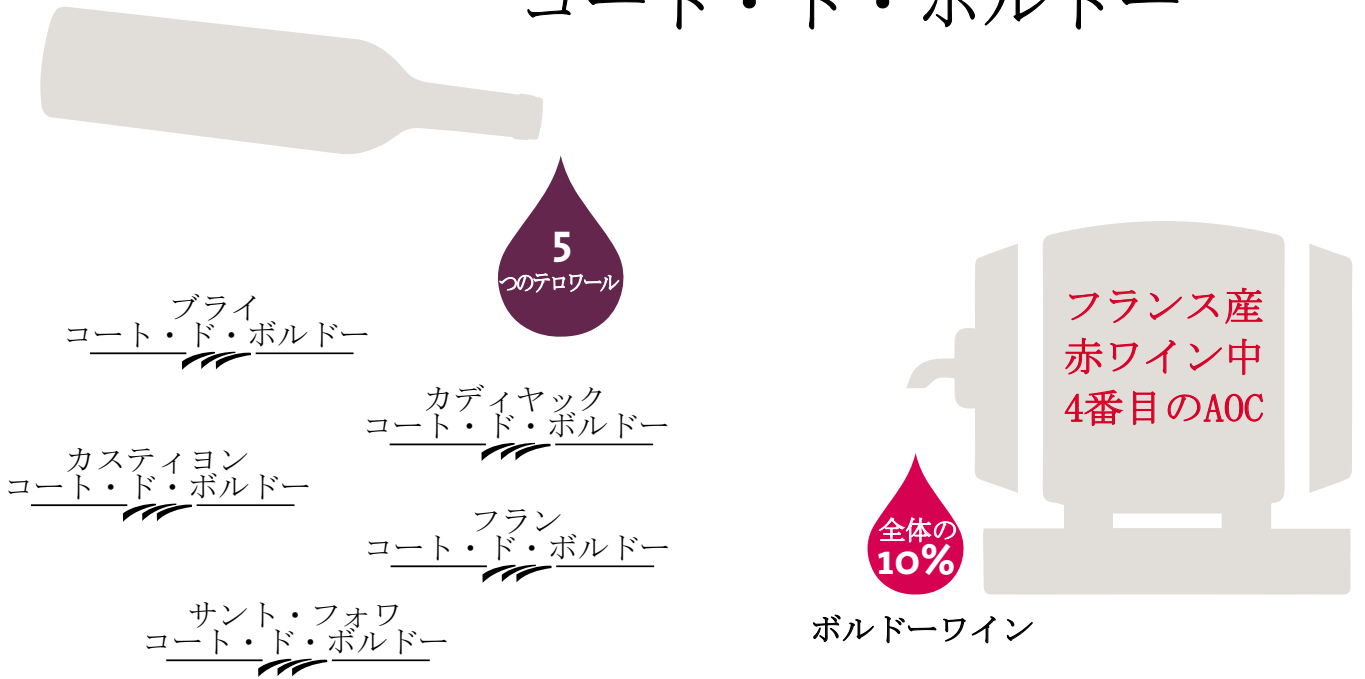
広告提携記事
2017年3月
フランクライヒ・スペシャル (ヴァインヴィルシュタフトとゲトレンク・ザインツング配給) にテイスティング評価入り4ページの広告記事

販売流通業者：3都市(ハンブルグ、シュトゥットガルト、フランクフルト)でマスタークラス
2017年2月
ソムリエと小売店対象の教育セミナーとテイスティング

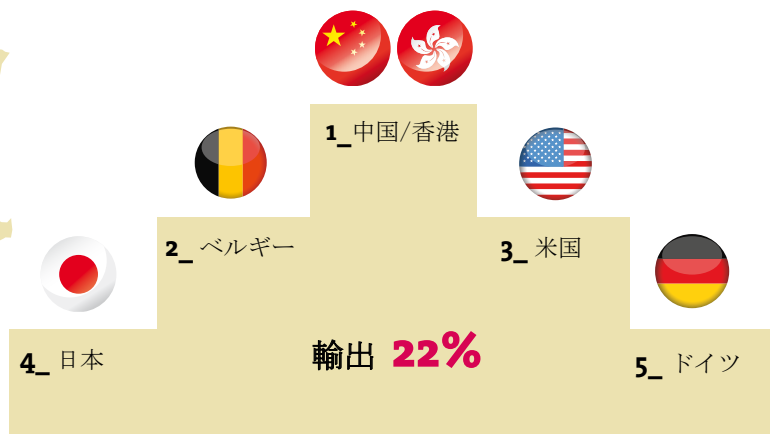
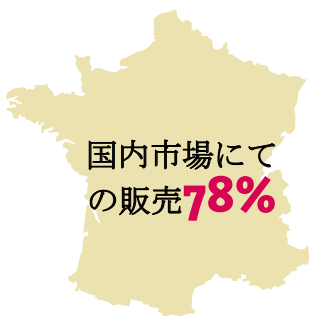
販売流通業者：プロヴァイン デュッセルドルフにて
2017年3月
共同のブースで、10人の生産者が参加してのフリー・テイスティング



数値で見る コート・ド・ボルドー



22



77 000 hl
AOCコート・ド・ボルドーの輸出量

30
輸出関連イベント回数

22%
輸出量の割合

皆さまの声に耳を傾ける 熱心なチーム



大胆な目標である輸出量倍増に挑みます。私たちのワインの評価を高め、コート・ド・ボルドーのワインがボルドーを代表するワインとなるように、皆で力を合わせていきます

フランク・ジュリヤン
ブライ・コート・ド・
ボルドー代表

ジャン・ティアンボン
フラン・コート・ド・ボ
ルドー代表

クリスティアンヌ・
ドファルジュ
サント・フォワ・コート・
ド・ボルドー代表

ジョン・メドゥヴィル
カディヤック・コート・
ド・ボルドー代表

フランソワーズ・ラノイ
カスティヨン・コート・
ド・ボルドー代表

ステファン・エロー
コート・ド・ボルドー連合代表

アリス・リファー
コート・ド・ボルドー連合
技術部長

パトリシア・ザバルザ
コート・ド・ボルドー連合
事務局代表

オレリー・ラスクレージュ
コート・ド・ボルドー連合プレ
ス担当



CÔTES DE BORDEAUX

Union des Côtes de Bordeaux

コート・ド・ボルドー連合

1 cours du XXX Juillet

33 000 Bordeaux

France

+ 33 (0)5 56 00 21 98

www.bordeaux-cotes.com

事務局代表 パトリシア・ザバルザ

+ 33 (0)6 89 65 49 64

p.zabalza@bordeaux-cotes.com

プレス担当 オレリー・ラスクレージュ

+ 33 (0)6 29 49 17 27

a.lascourreges@bordeaux-cotes.com



www.facebook.com/cotesdebordeaux



[twitter@cotes2bordeaux](https://twitter.com/cotes2bordeaux)



QR コード コート・ド・ボルドー

BORDEAUX