

7 Bordeaux ボルドー地方



プロフィール (2020年)

栽培面積	約11万ha
年間生産量	約489万hl 赤84.3%、白11.2%、ロゼ4.5%
ブドウ栽培農家軒数	<ul style="list-style-type: none">現在約5,000以上のシャトーが存在している。シャトーとはブドウ栽培から瓶詰めまでのワイン生産を行う生産者。生産者は約14,000軒。各生産地区には約40社の生産者協同組合が存在する。約400軒のネゴシアン(ワイン商)を介する取引は7割、輸出の8割を占める。
気候	北緯45度に位置しているが、大西洋沿岸を流れる暖かなメキシコ海流の影響で穏やかな海洋性気候。
年間降雨量	年間の平均降雨量は900ミリと比較的降水量が多い。
気温・日照時間	年間平均気温は13度で、年間日照時間は2,000時間を超える。
県名	Bordeaux ボルドー市 Girond ジロンド県
特徴	<ul style="list-style-type: none">フランス南西部、大西洋沿いに位置し、パリからは直線距離で約500Km。ボルドー市の人口約25万人。ドルドーニュ川・ジロンド川・ガロンヌ川が大西洋に通じるため、古代ローマ時代から海運業が盛ん。ブルゴーニュに次ぐ偉大なワイン産地。多くは赤ワインを生産しているが近年は辛口の白ワインの醸造技術も向上し、ロゼや発泡ワイン(クレマン・ド・ボルドー)も生産されている。ランドの森と呼ばれる広大な松林が大西洋とブドウ畠の間に広がっていて、海風からブドウの樹を保護している。ボルドーワインの多くのワインが複数のブドウ品種をアッサンブラージュして生産、これによりそれぞれのブドウ品種の特徴を互いに補完し合い、天候による生産量の低下によるリスクを分散させている。カリフォルニアのナパヴァレー、イタリアのボルゲリなど世界各国にボルドーワインの影響を与えていている。ワインの輸出量は2020年173万hl(2億3,067万本)、金額にして18億ユーロ。

歴史

- BC1世紀中頃 古代ローマ人がボルドーに最初のブドウ栽培を持ち込み、ワインを生産。
- 1152年 アキテーヌ地方(現在のボルドー)のアリエノール・ダキテーヌがのちの英国王となるアンリと結婚。
- 1154年 アンリがヘンリー2世に即位し、ボルドーは英國領となる。
- 1453年 フランスとイギリスによる百年戦争により、貿易が衰退。
フランスがアキテーヌ地方を取り戻す。
- 17世紀 海運力のあるオランダがスペインから独立、フランスと同盟を結ぶ。
- 1789年 フランス革命
貴族が所有するシャトーが国に没収されるが、その後再びその資金を持ってシャトーを買い戻す。
- 1855年 ナポレオン3世の命によりパリ万国博覧会にてボルドーで初のワイン格付。
- 1973年 シャトー・ムートン・ロッサードが2級から1級に昇格。
- 1999年 Saint-Émilion(サン・テミリオン)がユネスコ世界遺産に認定。
- 2007年 Bordeaux市の市街区域が歴史地区の世界遺産に登録。「月の港ボルドー」
- 2016年 ワインのテーマパーク、"La Cite du Vin(ラ・シテ・デュ・ヴァン)"がオープン。ワイン文化の世界的首都として注目を集めている。

地方料理と食材

- Lamproie à la Bordelaise(ランプロワ・ア・ラ・ボルドレーズ)
八つ目うなぎの赤ワイン煮込み。
筒状に切ったうなぎをエシャロット、ニンニク、ハーブで赤ワイン煮込みにしたもの。
- Asperges du Blayais(アスペルジュー・デュ・ブライエ)
ブライ産白アスパラガス。
- Cannelè(カヌレ)
カヌレ型で焼いたお菓子。
卵白を使用してワインを清澄(濁りをのぞいて透明度をあげる作業)、余った卵黄を利用したとされるお菓子。

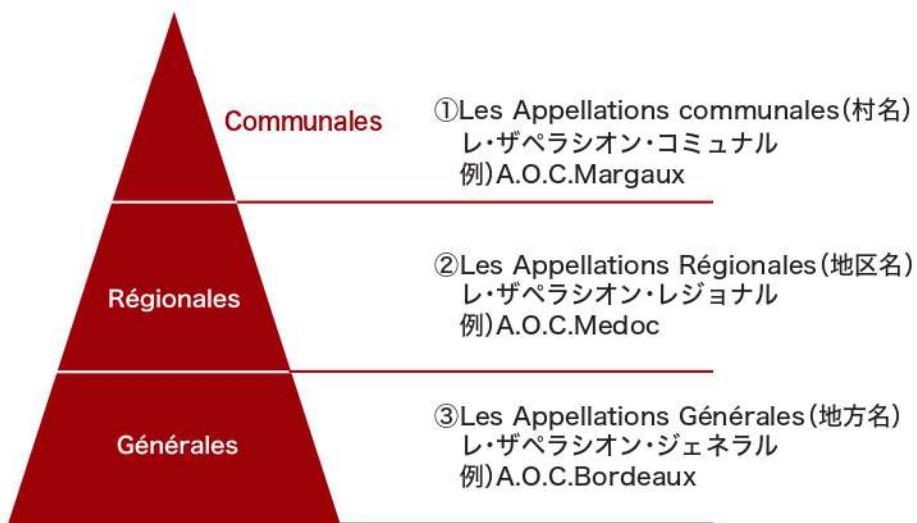
●主要ブドウ品種

ボルドーで最も作付面積が多い品種はMerlot メルロ。

	品種名
黒ブドウ	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン Cabernet Franc カベルネ・フラン Merlot メルロ Malbec マルベック=Côt コット Petit Verdot プティ・ヴェルド Carmenère カルムネール
白ブドウ	Sémillon セミヨン Sauvignon ソーヴィニヨン Sauvignon Gris ソーヴィニヨン・グリ Muscadelle ミュスカデル

ボルドー地方の主な A.O.C.

ボルドーにはブルゴーニュのような畠名がなく、地方名→地区名→村名といった構造になっている。
村名がラベルの表示可能な最小レベルの区分になっており、A.O.C.ワインには下記のような規定がある。



[Médoc メドック地区]

- ・ボルドー市の北に位置し、Girond ジロンド川の左岸を南北にのびる地区。
- ・ジロンド川上流がHaut-Médoc オー・メドック、下流がMédocでHaut-Médocには6つの単独アペラシオン(村名)がある。
- ・メドック地区のA.O.C.で生産が認められているのは赤のみ。
- ・メドック地区の砂礫質土壌がカベルネ・ソーヴィニヨン主体の骨格のしっかりした力強いワインを造り上げる。これにメルロやカベルネ・フランをアッサンブラージュ(ブレンド)して生産。

地区名A.O.C.	村名A.O.C.	備考
Médoc		
Haut-Médoc オー・メドック		Ludon、Macau、Saint-Laurent村には村名A.O.C.はないが、A.O.C. Haut-Médocを名乗ることができる
	Saint-Estèphe サン・テステフ	Haut-Médocの中で一番北。粘土石灰質土壤であり、ジロンド川下流に近いため砂利も小さい。粘土質の土壤が他の地に比べて多いため、メルロのブレンド比率も多く、比較的果実味が凝縮したずっしりとした味わいのワインができる
	Pauillac ポイヤック	Saint-Estèphe村の南に位置し、Pauillac村の南はSaint-Julien村(サン・ジュリアン)。砂礫質土壤
	Saint-Julien サン・ジュリアン	砂利の混ざった水はけの良い粘土石灰質土壤。カベルネ・ソーヴィニヨン比率の高いワインが生産されている
	Moulis/Moulis-en-Médoc ムーリス/ムーリス・アン・メドック	この2つの村はやや内陸に位置するため、ジロンド川の川面の輻射熱を受けることができず、年によってはカベルネ・ソーヴィニヨンが完熟できにくい場合もあることから、メルロの比率が高くなるのが特徴。6つの村名A.O.C.の中では酸とタンニンに柔らかみがあり、比較的早くから楽しめるワインを生む
	Listrac-Médoc リストラック・メドック	
	Margaux マルゴー	砂礫質の小さな丘、粘土石灰質土壤が点在。6つのアペラシオン(村)の中で最も南に位置し、ジロンド川の河口から離れていため水はけも良い

*Ludon、Macau、Saint-Laurent村には村名A.O.C.はないが、A.O.C. Haut-Médocを名乗ることができる。

*Arsac、Cantenac、Labarde、Soussans村に村名A.O.C.はないが、隣接するA.O.C. Margauxを名乗ることができる。

《主要品種》

Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン

Cabernet Franc カベルネ・フラン

Merlot メルロ

Malbec マルベック=Côtコット

Petit Verdot プティ・ヴェルド

Carmenère カルメンネール

【Graves グラーヴ地区】

ボルドー市の南に位置し、ガロンヌ川の左岸北西から南東にかけてのワイン産地。

グラーヴとは砂利を意味し、ガロンヌ川が運んできた砂利が産地の名前になっている。

ボルドーでは珍しく赤のほか白の生産も認められている土地。

●地区名A.O.C.

①Graves グラーヴ(赤・辛口白)

最大収穫量は赤が65hl/ha、白68hl/ha。

砂・粘土質土壤でMerlot比率が高い。

《主要品種》

黒ブドウ Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン、Cabernet Franc カベルネ・フラン、Marbec
マルベック=Côtコット、Petit Verdot プティ・ヴェルド、Carmenère カルメンネール

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニヨン・グリ、Muscadelle ミュスカデル
→辛口の白ワインの場合はソーヴィニヨン・ブラン比率が高い

②Graves Supérieures グラーヴ・シュペリュール(甘口白)

貴腐や遅摘みブドウから生産され、残糖が34g/l以上。

《主要品種》

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニヨン・グリ、Muscadelle ミュスカデル
→甘口の白ワインの場合はセミヨン比率が高い

●村名A.O.C.

③Pessac-Léognan ペサック・レオニヤン(赤・辛口白)

砂利質土壌

最大収穫量は赤・白ともに54hl/haで、収穫量が厳しく凝縮したワインが生産される。

※Cadaujac カドジャック、Léognan レオニヤン、Martillac マルティヤック、Pessac ペサック、Talence タランス、Villenave-d'Ornon ヴィルナーヴ・ドルノン。これらの6つの村には村名のA.O.C.がないが、A.O.C.Pessac-Léognanを名乗ることができる。

《主要品種》

黒ブドウ Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン、Cabernet Franc カベルネ・フラン、Malbec マルベック=Côt コット、Petit Verdot プティ・ヴェルド、Carmenère カルメンネール

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニヨン・グリ、Muscadelle ミュスカデル

→辛口の白ワインの場合はソーヴィニヨン・ブラン比率が高い。

【Sauternes ソーテルヌ & Barsac バルサック地区】

・グラーヴ地区の南に位置し、ガロンヌ川左岸と森の中を流れるシロン川右岸にある貴腐ワインの産地。

・秋になると温度差で霧を発生させ、このボトリティス・シネレア菌によって貴腐ワインとなる残糖45g/l
以上でなければならない。Sémillonは皮が薄く貴腐化しやすい。

①Cérons セロンス(甘口白)…貴腐または過熟ブドウ

現在は村唯一のA.O.C.

《主要品種》

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニヨン・グリ、Muscadelle ミュスカデル

②Barsac バルサック(甘口白)…貴腐のみ

《主要品種》

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニヨン・グリ、Muscadelle ミュスカデル

*Barsac村はA.O.C. Barsac 及びA.O.C. Sauternesどちらかを名乗ることができる。

*Bommesボンム、Farguesファルグ、Preinacプレニヤックの3村には村名A.O.C.はないが、A.O.C. Sauternesを名乗ることができる。

③Sauternes ソーテルヌ(甘口白)…貴腐のみ

《主要品種》

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニヨン・グリ、Muscadelle ミュスカデル

*A.O.C.SauternesはSauternes、Barsac、Bommes、Fargues、Preinacの5つの村に認められる。

【Côtes コート地区】

ドルドーニュ川・ガロンヌ川・ジロンヌ川沿いに点在してゐるワイン産地で、Cote(=丘)にある日当たりの良い南西斜面に中世の石垣に囲まれたブドウ畠が広がっている。

土壤は粘土石灰質で砂利の土壤も。

●主要品種

白ブドウ Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン、Sémillon セミヨン、Muscadelle ミュスカデル

黒ブドウ Merlot メルロ、Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン、Cabernet Franc カベルネ・フラン

●地区名A.O.C.

*地区全域

①Côtes de Bordeaux コート・ド・ボルドー(赤)

*Gironde川右岸

- ②Blaye Côtes de Bordeaux ブライ・コート・ド・ボルドー(赤・白)
- ③Blayeブライ(赤)
- ④Côte de Blaye コート・ド・ブライ(白)
- ⑤Côte de Bourg コート・ド・ブル(赤・白) マルベックの作付け面積比率が高い
- *Garonne川右岸
 - ⑥Cadillac Côtes de Bordeaux ガディヤック・コート・ド・ボルドー(赤)
 - ⑦Premières Côtes de Bordeaux プルミエール・コート・ド・ボルドー(半甘・甘) 発酵残糖34g/ℓ以上
- *Dordogne川右岸
 - ⑧Francs Côtes de Bordeaux フラン・コート・ド・ボルドー(赤・白辛&甘) 甘口は残糖51g/ℓ以上
 - ⑨Castillon Côtes de Bordeaux カスティヨン・コート・ド・ボルドー(赤)
- *Dordogne川左岸
 - ⑩Sainte-Foy Côtes de Bordeaux サント・フォア・コート・ド・ボルドー(赤・白甘～)半甘口は残糖17～45g/ℓ、甘口51g/ℓ以上

【Fronsadais フロンサデ地区】

ドルドーニュ川の右岸に位置し、粘土石灰質土壌にモラス・デュ・フロンサデと呼ばれる軟質砂岩が混じっている。

- ①Fronsacフロンサック(赤)
 - フロンサック村および近隣6つの村からなるA.O.C.
 - 《主要品種》
黒ブドウ Merlot メルロ、Cabernet Franc カベルネ・フラン、Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン
・主要品種の作付比率は80%、ブレンドで50%を占めなければならない。
- ②Canon Fronsac カノン・フロンサック(赤)
 - A.O.C.フロンサックの南部、フロンサックとサン・ミッシェル・ド・フロンサックのみに認められたA.O.C.。品種規定などはフロンサックと同様。

【Pomerol ポムロール地区】

- ・Saint-Émilion(サンテミリオン)の北西、バルバンヌ川を境に南がポムロール、北がラランド・ド・ポムロール地区。
- ・Cabernet FrancとMerlotが主に植えられているが、Merlot主体のワインが圧倒的に多い。
- ・粘土質土壌の土地は小高い丘で生産されるCh.Pétrus シャトー・ペトリュスに限られており他の畠は底が粘土質でドルドーニュ川支流のイル川によって運ばれた小石に覆われている。
- ・良質なワイン生産地区として有名であるが、公的なワインの格付けがされていない。

- ①Pomerolポムロール(赤)
 - 《主要品種》
黒ブドウ Merlot メルロ、Cabernet Franc カベルネ・フラン、Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン、Malbecマルベック=Côtコット、Petit Verdot プティ・ヴェルド
→Merlotが圧倒的に多い
- ②Lalande-de-Pomerolラランド・ド・ポムロール(赤)
 - ラランド村と隣のネアック村にA.O.C.が認められる。
 - 《主要品種》
黒ブドウ Merlot メルロ、Cabernet Franc カベルネ・フラン、Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン、Malbecマルベック=Côtコット

【Saint-Émilion サンテミリオン地区】

ドルドーニュ川の右岸に位置する歴史的な街で、Saint-Émilionを拠点にバルバンヌ川を挟んで4つのA.O.C.があり、これらはサンテミリオン衛星地区と呼ばれている。
赤のみが生産可能色。土壌は石灰岩を母石にもつ粘土石灰質。
Merlot比率が高いワインを多く生産している。

Saint-Émilion

- ①Saint-Émilion サンテミリオン(赤)
《主要品種》 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec(Côt), Carmenère
- ②Saint-Émilion Grand Cru サンテミリオン・グラン・クリュ(赤)
最大収穫量や最低アルコール数の規定がA.O.C.サンテミリオンより厳しい

Saint-Émilion Satelite サンテミリオン衛星地区

- ③Lussac Saint-Émilion リュサック・サンテミリオン
《主要品種》 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec(Côt)
- ④Montagne Saint-Émilion モンターニュ・サンテミリオン
《主要品種》 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec(Côt)
※主要品種を7割以上含まなければならない
- ⑤Puisseguin Saint-Émilion ピュイスガン・サンテミリオン
《主要品種》 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec(Côt)
- ⑥Saint-Georges Saint-Émilion サン・ジョルジュ・サンテミリオン
《主要品種》 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec(Côt), Carmenère, Petit Verdot

【Entre-Deux-Mers アントル・ドゥー・メール地区】

ドルドーニュ川とガロンヌ川に挟まれた広大な地域。
土壌も砂、粘土、小石、粘土石灰など多様なテロワールを持っている。

主要な A.O.C. ワイン

- Entre-Deux-Mersアントル・ドゥー・メール(辛口白)
 - ・この地区を代表する辛口白ワインのA.O.C.。
 - ・ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ミュスカデル、ソーヴィニヨン・グリを主要品種とし、その作付け比率は70%以上。補助品種はメルロ・ブラン、コロンバール、モーザック、ユニー・ブランで、メルロ・ブランの作付け比率は30%以下、他の3品種は10%以下。醸造では2つ以上の主要品種をブレンドし、補助品種の割合は最大30%と定められている。
 - ・多くの場合、ソーヴィニヨン・ブランとセミヨンをブレンドした爽やかなタイプの白ワインである。
- Entre-Deux-Mers Haut-Benaugeアントル・ドゥー・メール・オー・ブノージュ(辛口白)
 - ・内陸9ヶ村で造られる辛口白ワインに認められるA.O.C.。
 - ・品種規定はアントル・ドゥー・メールと同じ。
- Bordeaux Haut-Benaugeボルドー・オー・ブノージュ(辛口白、甘口白)
 - ・上記、アントル・ドゥー・メール・オー・ブノージュと同一の生産地域ながら、辛口から甘口の白まで認められるA.O.C.。
 - ・ブドウ品種はセミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデルの4品種のみ認められる。甘口白の残糖は60g/ℓまで。
- Premières-côtes-de-bordeauxブルミエール・コート・ド・ボルドー(甘口白)
 - ・かつては赤ワインのA.O.C.でもあったが、2009年から赤はカディヤック・コート・ド・ボルドーを名乗ることになり、ブルミエール・コート・ド・ボルドーは甘口白のA.O.C.としてのみ残されている。
 - ・品種はセミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデル。残糖34g/以上。
- Cadillacカディヤック(甘口白)
- Loupiacルーピアック(甘口白)
- Sainte-Croix-du-Mont(甘口白)
 - ・この3つはいずれもガロンヌ川右岸で造られる甘口白ワインのA.O.C.。対岸にはソーテルヌ、バルサックが位置する。
 - ・樹上で乾燥したブドウを遅摘み、または貴腐化したブドウが用いられる。
 - ・セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデルの4品種が認められているが、多くのワインがセミヨン主体。
 - ・ルーピアックとサント・クロワ・デュ・モンは残糖45g/e以上、カディヤックは51g/0以上と定められている。
- Côtes de Bordeaux Saint-Macaireコート・ド・ボルドー・サン・マケール(辛口白、甘口白)
 - ・ガロンヌ川右岸に位置し、サン・マケール村など10ヶ村に認められている白ワインの A.O.C.で、辛口から甘口まで造られる。認められている品種はセミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデル。
- Graves de Vayres グラーヴ・ド・ヴェイル(赤、辛口白、甘口白)

- ・アントル・ドゥー・メールの北西部、ドルドーニュ川左岸に位置するA.O.C.。赤、並びに辛口から甘口までの白が造られるが、今日では辛口が主流。
- ・その名のとおり小石の多い土壤。
- ・赤はメルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、カルムネール、マルベック(コット)、プティ・ヴェルド。白はセミヨン、ソーヴィニヨン・プラン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデルを主要品種とし、補助品種のメルロー・プランの作付け比率は30%以下。白は主要品種を65%以上ブレンドする。

[Bordeaux ボルドー全域のA.O.C.]

Bordeaux ボルドー(赤・白・ロゼ)
 Bordeaux Supérieur ボルドー・シュペリュール(赤・甘口白)
 Bordeaux Claret ボルドー・クラレ(赤)
 Bordeaux Clairet ボルドー・クレレ(色の濃いロゼ)
 Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー(発泡の白・発泡のロゼ)

Bordeaux の格付け

●Médocの格付け

- ・MédocおよびSauternesの格付けは1855年にナポレオン三世によりパリ万博をきっかけに、ボルドー商工会議所が制定。
- ・当時の過去数十年の取引価格をもとに現在61のシャトーが格付けされている。
- ・万博中にシャトー・カントメルルが5級に、1973年にシャトー・ムートン・ロートシルトが昇格した以外は見直しがされていない。

●Cru Bourgeois クリュ・ブルジョワ

- ・1932年、メドックの格付けに漏れたシャトーがボルドー商工会議所とジロンド県農業会議所のもとでクリュ・ブルジョワの格付けを発表。
- ・2000年、農務省の省令でCru Bourgeois Supérieur(クリュ・ブルジョワ・シュペリュール)を上位の階級とし、最高位であるCru Bourgeois Exceptionnel(クリュ・ブルジョワ・エクセプシオナル)を設定。
- ・2003年、公式格付けが発表されるも異論噴出。2007年に無効に。
- ・その後シャトーのオーナーたちがMédoc Cru Bourgeois連盟をつくり、格付けではなくCru Bourgeoisの認定を発表。
- ・2019年には2017年ヴィンテージ対象の226のシャトーがCru Bourgeoisの認定を受ける。
→審査は毎年行われ、2年前のヴィンテージに認定されたシャトーが9月に発表される。

●Crus Artisans クリュ・アルティザン

- ・1855年のメドック格付けからある概念で、大工などの職人が片手間に造っていたワイン。
- ・1994年、ヨーロッパ連合がCrus Artisansの名称をラベルに記すことを認可し、2006年に初めて44の生産者が認定される。
- ・5年ごとに見直しが行われており、現在36が認定されている。

●Second Vin スゴン・ヴァン

- シャトーのメインラベル(英語ファーストラベル・仏語グランヴァン)の水準に満たしていないワインをブレンドし、別ラベルで販売しているもの。
 若い樹齢のブドウなどがセカンドワインに使用され、サードラベルのあるシャトーもある。
 例) Ch. Margauxのセカンドワイン→Pavillon Rouge du Château Margaux

< Médoc の格付けワイン(1855年) > ※全て赤

Premier Grands Crus プルミエ・グラン・クリュ1級(5銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Lafite-Rothschild シャトー・ラフィット・ロッチャルド	Pauillac ポイヤック	
Ch.Latour シャトー・ラトゥール	Pauillac	
Ch.Mouton-Rothschild シャトー・ムートン・ロッチャルド	Pauillac	
Ch.Margaux シャトー・マルゴー	Margaux マルゴー	Margaux
Ch.Haut-Brion シャトー・オーブリオン	Pessac-Léognan ペサック・レオニヤン	Pessac

*Ch.Mouton-Rothschildは1973年に2級から1級に昇格

*Ch.Haut-Brionは唯一例外的にGraves地区から選ばれる

Deuxiemes Grands Crus ドゥジエム・グラン・クリュ2級(14銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Cos d'Estournel シャトー・コス・デストゥルネル	Saint-Estèphe サン・テステフ	
Ch.Montrose シャトー・モンローズ	Saint-Estèphe	
Ch.Pichon-Longueville Comtesse de Lalande シャトー・ピション・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランド	Pauillac	
Ch.Pichon-Longueville Baron シャトー・ピション・ロングヴィル・バロン	Pauillac	
Ch.Léoville-Las Cases シャトー・レオヴィル・ラス・カーズ	Saint-Julien サン・ジュリアン	
Ch.Léoville-Poyferré シャトー・レオヴィル・ポワフェレ	Saint-Julien	
Ch.Gruaud-Larose シャトー・グリュオ・ラローズ	Saint-Julien	
Ch.Ducru-Beaucaillou シャトー・デュクリュ・ボーカイユ	Saint-Julien	
Ch.Léoville-Barton シャトー・レオヴィル・バルトン	Saint-Julien	
Ch.Durfort-Vivens シャトー・デュルフォール・ヴィヴアンス	Margaux マルゴー	Margaux
Ch.Rauzan-Ségla シャトー・ローザン・セグラ	Margaux	Margaux
Ch.Rauzan-Gassies シャトー・ローザン・ガシー	Margaux	Margaux
Ch.Lascombes シャトー・ラスコンブ	Margaux	Margaux
Ch.Brane-Cantenac シャトー・ブラン・カントナック	Margaux	Cantenac カントナック

Troisièmes Grands Crus トロワジエム・グラン・クリュ3級(14銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Calon-Ségur シャトー・カロン・セギュール	Saint-Estèphe	
Ch.Lagrange シャトー・ラグランジュ	Saint-Julien	
Ch.Langoa-Barton シャトー・ランゴア・バルトン	Saint-Julien	
Ch.Malescot Saint-Exupéry シャトー・マレスコ・サン・テグジュペリ	Margaux	Margaux
Ch.Ferrière シャトー・フェリエール	Margaux	Margaux
Ch.Marquis d'Alesme-Becker シャトー・マルキ・ダレーム・ベッケール	Margaux	Margaux
Ch.Kirwan シャトー・キルヴァン	Margaux	Cantenac
Ch.d'Issan シャトー・ディサン	Margaux	Cantenac
Ch.Boyd-Cantenac シャトー・ボイド・カントナック	Margaux	Cantenac
Ch.Cantenac-Brown シャトー・カントナック・ブラウン	Margaux	Cantenac
Ch.Desmirail シャトー・デスマライユ	Margaux	Cantenac
Ch.Palmer シャトー・パルメール	Margaux	Cantenac
Ch.Giscours シャトー・ジスクール	Margaux	Labarde
Ch.La Lagune シャトー・ラ・ラギュンヌ	Haut-Médoc オー・メドック	Ludon リュドン

Quatrièmes Grands Crus カトリエム・グラン・クリュ4級(10銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Lafon-Rochet シャトー・ラフォン・ロシェ	Saint-Estèphe	
Ch.Duhart-Milon-Rothschild シャトー・デュアル・ミロン・ロッサルド	Pauillac	
Ch.Talbot シャトー・タルボ	Saint-Julien	
Ch.Branaire-Ducru シャトー・ブランエール・デュクリュ	Saint-Julien	
Ch.Saint-Pierre シャトー・サンピエール	Saint-Julien	
Ch.Beychevelle シャトー・ベイシェヴェル	Saint-Julien	
Ch.Marquis de Terme シャトー・マルキ・ド・タルム	Marugaux	Margaux
Ch.Pouget シャトー・プージエ	Marugaux	Cantenac
Ch.Prieuré-Lichine シャトー・プリウレ・リシーヌ	Marugaux	Cantenac

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.La Tour-Carnet シャトー・ラ・トゥール・カルネ	Haut-Médoc	Saint-Laurent サン・ローラン

Cinquiemes Grands Crus サンキエム・グラン・クリュ5級(18銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Cos-Labory シャトー・コス・ラボリ	Saint-Estéphe	
Ch.Pontet-Canet シャトー・ポンテ・カネ	Pauillac	
Ch.Batailley シャトー・バタイイ	Pauillac	
Ch.Haut-Batailley シャトー・オー・バタイイ	Pauillac	
Ch.Grand-Puy-Lacoste シャトー・グラン・ピュイ・ラコステ	Pauillac	
Ch.Grand-Puy-Ducasse シャトー・グラン・ピュイ・デュカス	Pauillac	
Ch.Lynch-Bages シャトー・ランシュ・バージュ	Pauillac	
Ch.Lynch-Moussas シャトー・ランシュ・ムーサ	Pauillac	
Ch.Haut-Bages-Libéral シャトー・オー・バージュ・リベラル	Pauillac	
Ch.Pedesclaux シャトー・ペデスクロー	Pauillac	
Ch.d'Armailhac * シャトー・ダルマイヤック	Pauillac	
Ch.Clerc-Milon シャトー・クレール・ミロン	Pauillac	
Ch.Croizet-Bages シャトー・クロワゼ・バージュ	Pauillac	
Ch.Dauzac シャトー・ドーザック	Margaux	Labarde
Ch.du Tertre シャトー・デュ・テルトル	Margaux	Arsac アルサック
Ch.Belgrave シャトー・ベルグラーヴ	Haut-Médoc	Saint-Laurent
Ch.de Camensac シャトー・ド・カマンサック	Haut-Médoc	Saint-Laurent
Ch.Cantemerle シャトー・カントメルル	Haut-Médoc	Macau マコー

*旧名はCh.Mouton Baronne Philippeで1989年より名称変更

< Sauternes & Barsac の格付け(1855年) > ※ワインは全て貴腐 ※主要品種 Semillon

Premier Cru Supérieur プルミエ・クリュ・シュペリュール特1級(1銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.d'Yquem シャトー・ディケム	Sauternes ソーテルヌ	Sauternes

Premiers Crus プルミエ・クリュ1級(11銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Coutet シャトー・クーテ	Barsac バルサック	Barsac
Ch.Climens シャトー・クリマンス	Barsac	Barsac
Ch.Clos-Haut-Peyraguey シャトー・クロ・オー・ペラゲ	Sauternes	Bommes
Ch.Sigalas Rabaud シャトー・シガラ・ラボー	Sauternes	Bommes
Ch.Lafaurie-Peyraguey シャトー・ラフォリ・ペラゲ	Sauternes	Bommes
Ch.de Rayne Vigneau シャトー・ド・レイヌ・ヴィニョー	Sauternes	Bommes
Ch.La Tour Blanche シャトー・ラ・トゥール・ブランシュ	Sauternes	Bommes
Ch.Rabaud-Promis シャトー・ド・ラボー・プロミ	Sauternes	Bommes
Ch.Guiraud シャトー・ギロー	Sauternes	Sauternes
Ch.Rieussec シャトー・リュセック	Sauternes	Fargues ファルグ
Ch.Suduiraut シャトー・スデュイロー	Sauternes	Preignac プレニヤック

Deuxièmes Crus ドゥジエム・クリュ2級(15銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Caillou シャトー・カイユ	Sauternes	Barsac
Ch.Suau シャトー・スオ	Sauternes	Barsac
Ch.Doisy-Védrines シャトー・ドワジ・ヴェドリーヌ	Sauternes	Barsac
Ch. de Myrat シャトー・ド・ミラ	Sauternes	Barsac
Ch.Doisy Daëne シャトー・ドワジ・ダエーヌ	Sauternes	Barsac
Ch.Romer シャトー・ロメール	Sauternes	Fargues
Ch.Romer du Hayot シャトー・ロメール・デュ・アヨ	Sauternes	Faruges
Ch. de Malle シャトー・ド・マル	Sauternes	Preignac
Ch.Lamothe-Guignard シャトー・ラモット・ギニャール	Sauternes	Sauternes
Ch.Lamothe シャトー・ラモット	Sauternes	Sauternes
Ch.Fihot シャトー・フィロ	Sauternes	Sauternes
Ch.d'Arche シャトー・ダルシュ	Sauternes	Sauternes

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Broustet シャトー・ブルーステ	Barsac	Barsac
Ch.Doisy-Dubroca シャトー・ドワジ・デュブロカ	Barsac	Barsac
Ch.Nairac シャトー・ナラック	Barsac	Barsac

Gravesの格付け(1953年、59年)

Médocの格付けから約100年後の1953年に初めて格付けが制定、1959年に承認される。

Ch.Haut-Brion シャトー・オー・ブリオンはMédoc、Graves地区の両方の格付けに選ばれているがシャトー・オー・ブリオンの白は生産量が少ないため、格付けを辞退。

A.O.C.は全てPessac-Léognan ペサック・レオニヤンである。

*赤ワインの主要品種 Cabernet Sauvignon

*白ワインの主要品種 Sauvignon Blanc

銘柄	赤	白	産出村
Ch.Haut-Brion シャトー・オー・ブリオン	○		Pessac ペサック
Ch.Pape Clément シャトー・パプ・クレマン	○		Pessac
Ch.de Fieuzal シャトー・ド・フィュザル	○		Léognan レオニヤン
Ch.Haut-Bailly シャトー・オー・バイイ	○		Léognan
Ch.Malartic-Lagravière シャトー・マラルティック・ラグラヴィエール	○	○	Léognan
Ch.Olivier シャトー・オリヴィエ	○	○	Léognan
Domaine de Chevalier ドメーヌ・ド・シュヴァリエ	○	○	Léognan
Ch.Carbonnieux シャトー・カルボニー	○	○	Léognan
Ch.La Mission-Haut-Brion※1 シャトー・ラ・ミッショ・オー・ブリオン	○		Talence タランス
Ch.La Tour Haut-Brion※1 シャトー・ラ・トゥール・オー・ブリオン	○		Talence
Ch.Laville Haut-Brion※2 シャトー・ラヴィユ・オー・ブリオン		○	Talence
Ch.Smith-Haut-Lafitte シャトー・スマス・オー・ラフィット	○		Martillac マルティヤック
Ch.Latour Martillac シャトー・ラトゥール・マルティヤック	○	○	Martillac
Ch.Bouscaut シャトー・ブスコー	○	○	Cadaujac カドオジャック
Ch.Couhins シャトー・クーン		○	Villenave-d'Ornon ヴィルナーヴ・ドルノン
Ch.Couhins-Lurton シャトー・クーン・リュルトン		○	Villenave-d'Ornon

※1 Ch.La Tour Haut-Brionは2005年ヴィンテージを最後に生産中止。その後La Mission Haut-Brionに併合され
La Chapelle de la Mission Haut-Brionにブレンド

※2 Ch.Laville Haut-Brionは2009年よりCh.La Mission Haut-Brion Blancに名称変更

Saint-Émilionの格付け(1955年)

- ・1855年Médocの格付けから100年後の1955年に実施。
- ・Saint-Émilionでは約10年に一度見直しがされ、1969年・1986年・1996年・2006年・2012年の6回改定されている。
- ・2012年の格付けで、Premieres Grands Crus Classés(プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ)AにCh.Angélus(シャトー・アンジェリュス)とCh.Pavie(シャトー・パヴィ)が加わった。
- ・2022年最新の格付けではCh.Angélus、Ch.Ausone、Ch.Cheval Blancが格付けから辞退。

《主要品種》 *黒ブドウ Merlot(ただし、Ch.Cheval BlancのみCabernet Franc)

Premiers Grands Crus Classes(A) (4銘柄)

Ch.Angélus シャトー・アンジェリュス	Ch.Ausone シャトー・オーソンヌ
Ch.Cheval Blanc シャトー・シュヴァル・ブラン	Ch.Pavie シャトー・パヴィ

Premiers Grands Crus Classes(B) (14銘柄)

Ch.Beauséjour(Duffau-Lagarrosse) シャトー・ボーセジュール(デュフォ・ラガロス)	Ch.la Gaffelière シャトー・ラ・ガフリエール
Ch.Beau-Séjour-Bécot シャトー・ボー・セジュール・ベコ	Ch.Larcis Ducasse シャトー・ラルシ・デュカス
Ch.Bélair-Monange シャトー・ベラール・モナンジュ	La Mondotte ラ・モンドット
Ch.Canon シャトー・カノン	Ch.Pavie Macquin シャトー・パヴィ・マカン
Ch.Canon la Gaffelière シャトー・カノン・ガフリエール	Ch.Troplong Mondot シャトー・トロロン・モンド
Ch.Figeac シャトー・フィジャック	Ch.Trottevieille シャトー・トロットヴィエイユ
Clos Fourtet クロ・フルテ	Ch.Valandraud シャトー・ヴァランドロー

Pomerol ポムロールの優良ワイン

Pomerolには格付けはないが、優良で高級なワインが高額で取引されている。主要品種はMerlot。

Ch. Pétrus シャトー・ペトリュス	Ch.Gazin シャトー・ガザン
Ch.La Conseillante シャトー・ラ・コンセイアント	Ch.Nénin シャトー・ネナン
Le Pin ル・パン	Domaine de l'Église ドメーヌ・ド・レグリーズ
Ch.Certan-de-May シャトー・セルタン・ド・メイ	Ch.la Fleur-Pétrus シャトー・ラ・フルール・ペトリュス
Ch.l'Evangile シャトー・レヴァンジル	Ch.Latour à Pomerol シャトー・ラトゥール・ア・ポムロール
Ch.Lafleur シャトー・ラフルール	Ch.Petit-Village シャトー・プティ・ヴィラージュ
Ch.de Sales シャトー・ド・サル	Vieux Château Certan ヴィユー・シャトー・セルタン
Ch.Trotanoy シャトー・トロタノワ	