

AOC「マルゴー」の生産基準(2011年)

高橋梯二 仮訳

第一章

I 呼称の名称

1954年8月10日の政令によって最初に認められた統制原産地呼称「マルゴー」は、次に定める特別規定に合致していなければならない。

II 地理的名称及び補足的表示

特になし

III 産品の色とタイプ

AOC「マルゴー」は、赤のスティルワインとする。

IV 各種活動が行われる地域

1. 地理的範囲

ブドウの収穫、醸造、育成及び熟成はジロンド県の次の村で行われなければならない。

アルザック(Arsac)、カントナック(Cantenac)、ラバルド(Labarde)、マルゴー(Margot)、スーサン(Soussans)

2. 決定された畑の地域

ワインは、2007年3月16日のI N A Oの関係委員会において認められた生産の畑地域にあるブドウのみによるものでなければならない。

I N A Oは、前記の承認された畑地域の範囲を示した図に関する資料を村の役場に備えなければならない。

3. 近接地域

醸造、育成及び熟成のために、例外として定められた近接地域は、ジロンド県の次の村の土地でなければならない。

アルサン、アヴァンザン、ラマルク、リュドン・メドック、マコーおよびルピアン・メドック

V ブドウの品種

1. ワインにする品種

ワインは、次の品種によるものでなければならない。

カベルネ・フラン N、カベルネ・ソーヴィニヨン N、カルムネール N、コット N (又はマルベック)、メルロー N、プッティ・ベルドー N

2. 品種の割合

特になし

VI ブドウ栽培者の行為

1. 活動の方法

a) 植栽密度

ブドウの木は、ha 当たり最低 7,000 本の植栽密度でなければならない。

このブドウの木の畝間は 1.50m を超えてはならず、株間は、0.8m 未満であってはならない。

b) 剪定の基準

剪定は、遅くとも葉が出そろった時期までになされなければならない。

ブドウの木は、次の基準に従って、一つの木に最大 1 2 の芽になるように剪定されなければならない。

- ・メッドク式新梢仕立て、又は新梢および短い枝仕立ての場合、コットN、カベルネ・ソーヴィニヨンN、メルローNおよびプティ・ヴェルドーNについては二つの新梢を持つブドウの樹に新梢ごとに最大 4 つの芽、又は、カベルネ・フランN、およびカルムネールNについては最大 5 つの芽

(la taille dite “Médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à quatre yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou cinq yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux franc ;)

- ・コット（短い新梢）仕立ての場合、扇状の 4 つの腕を持つ 2 つの芽

(・ la taille à cots à deux yeux en éventail à quatre bras.)

c) 仕立て及び葉の高さの基準

仕立てられた葉の高さは、畝間が 1.40m 未満の場合は、最低で畝間の 0.6 倍なければならない。

仕立てられた葉の高さは、畝間が 1.4m と 1.5m の間である場合は、最低で畝間の 0.7 倍でなければならない。いずれにしても単収の最高限度の規定の適用を受けている場合は、葉の高さは、最低で畝間の 0.6 倍でなければならない。

葉の高さは、fil de pliage の 0.10m の下から rognage の超える限度までとする。

d) 畑の平均最高収量

畑の平均最高収量は、ha 当たり 9,500kg とする。

この収量は、房数の最高限度について次のように対応していなければならない。

- ・プティ・ヴェルドーN及びコルドン及び éventail 仕立てのものについては、一株当たり 1 4 房
- ・その他の品種については、一株当たり 1 2 房

農業法典第 D.644-23 条の規定に基づき、灌漑が認められている場合は、灌漑された畑の平均最高収量は、ha 当たり 8,000kg でなければならない。

e) 欠落の限度 (Seuil de manquants)

農業法典第 D.644-22 条による枯れたブドウの木又は欠落の割合は、20%とする。

f) ブドウ栽培の状態

畑は、ブドウ栽培上の、特に衛生上のおよび土壌の維持の状態について、良好な状態を確保するようになされなければならない。

2. その他栽培上の活動

新規の植栽の前に、すべての生産者は、ブドウ栽培の状況と可能性についての知識にとって必要な要素を知るため、畑の土壌の生理学・化学上の分析を行わなければならない。

3. 灌漑

ブドウの植物活動の期間中の灌漑は、農業法典第 D.644-23 条の規定に従って許可を得ることができる。

VII 収穫、輸送およびブドウの熟期

1. 収穫

- a) ワインは、良好な熟度において収穫されたブドウからのものでなければならない。
- b) 収穫の特別な規定
特になし。
- c) 収穫したブドウの輸送に関する特別な規定
特になし。

2. ブドウの熟度

- a) メルローについてはブドウ搾汁 1 L 当たり糖分が 189g、その他の品種については 180g 未満の場合は、良好な熟度に達しているとは認められない。
- b) 最低天然容量アルコール度
ワインの最低天然容量アルコール度は、11%である。
- c) 獲得される容量アルコール度
特になし

VIII 単収

1. 単収

農業法典第 D.644-25 条に定められた単収限度は、1ha 当たり 57 ヘクトリットルである。

2. 最高単収限度(Rendement butoir)

- a) 農業法典第 D.644-25 条に定められた最高単収限度は、1ha 当たり 63 ヘクトリットルである。
- b) 畝間が 1.40m から 1.50m の間で、仕立ての葉の高さが畝間の距離の 0.6 から 0.7 倍の場合は、最高単収限度は 1 ha 当たり 60 ヘクトリットルである。

3. 若い木のからのワインの生産の開始

次のブドウ畑からのブドウによるものでなければワインは統制原産地呼称の名称を使用することが認められない。

- ・ 7月31日以前に植栽が行われた年から2年後の年以降の若い木の畑
- ・ 7月31日以前にその畑で接ぎ木(greffage)が行われた年から1年後の年以降の若い木の畑
- ・ surgreffage がなされるブドウ畑であって、早くとも、7月31日以前に surgreffage が実施されたその年に続く最初の年で、ブドウ畑が呼称で認められた品種しかない場合。例外として、7月31日以前に surgreffage が実施された年に続く年であって、呼称で認められた品種が各畑の補糖の80%しか対象になっていない場合。

(Des parcelles de vignes ayant l'objet d'un surgrafage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle suregreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et des que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgraffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80% de l'enrichissement de chaque parcelle en cause)

IX 醸造、育成、熟成、調製、保蔵

1. 一般的規定

ワインは、地域の、忠実な、継続的な用法によって生産が行われなければならない。

- a) 受け入れと圧搾
特になし
- b) ぶどう品種の混合
特になし
- c) マロラクティック発酵
販売されるワインのすべてのロットは、リンゴ酸の濃度が 0.30g/L 以下でなければならない。
- d) 分析的基準

販売されるワインのすべてのロットは、発酵する糖分（グルコースおよびフラクトース）の濃度は 2g/L 以下でなければならない。

バルクで販売されるワインのすべてのロットは、ブドウ収穫の年に続く年の7月31日までに、揮発酸の濃度が 13.26 milliequivalents/L 以下、又は酢酸基準で 0.79g/L (H₂SO₄ 基準で 0.65g/L) 以下でなければならない。また、その日以降は 16.33 milliequivalents/L 又は酢酸基準で 0.98g/L (H₂SO₄ 基準で 0.80g/L) 以下でなければならない。

e) 醸造学的行為および物理的処理

補糖目的のための水を減少させる技術 (Techniques soustractives d'enrichissement, T S E) は 15%の濃縮限度内で許可される。

補糖後のワインの容量アルコール度は 13.5%を超えてはならない。

f) 禁止される物質

特になし。

g) 発酵の総能力

すべての生産者は、醸造の能力については、少なくとも表明した10年間の平均生産量の1.5倍の生産能力を有していなければならない。

ブドウ収穫時における生産の能力は、発酵槽およびバツリクなどの生産容量である。

h) シェおよび資材の管理の良好な状態

生産に係るシェおよび資材は良好な状態で管理されなければならない。

2. 製品のタイプごとの規定

ワインは、収穫に続く年の6月1日まで最低限育成の対象となる。

3. 調製 (conditionnement) に関する規定

a) 調製は、早くともブドウの収穫に続く年の6月1日から、また、遅くとも収穫に続く年の3年目の年の12月31日まで実施される。

b) 調製されたワインのすべてのロットについて生産者は、保護管理機関および認定管理機関に対して次を報告しなければならない。

- ・ 農業法典第 D.644-36 に基づく手法の登録にある情報
- ・ 調製の前および後に実施された分析

分析の資料は、調製の日から6か月の期間保存されていなければならない。

4. 保蔵に関する規定

生産者は、調製された製品の保蔵のための保護された（雨や風などから）場所の正当性を証明しなければならない。

5. 消費者向け市場に出荷する時期

a) 消費者向けに市場に出荷する時期

育成後のワインは、ブドウの収穫に続く年の9月1日以降でなければ消費者向け市場に出荷することはできない。

b) 認められた保蔵施設間を流通させることができる期間

ワインを認められた保蔵施設間に流通させることができるのは早くともブドウの収穫に続く年の3月1日である。

X 地理的地域との関係

1. 地理的区域に関する事項

a) 自然的要素

マルゴーの呼称の地理的区域は、ジロンド川河口の右岸の砂利が混じった土質のテラス状の土地に広がっている。この区域はジロンド県の5つの村を含んでおり、メドックの村名呼称の中では一番広い区域である。

この呼称は、穏やかな海洋性気候のもとにある地域として登録されており、大西洋とジロンド河の水から生み出される安定的な温度の影響により偉大なワインの生産にとって良好な気候のもとにある。この気候は、収穫年によるワインの品質に大きく影響する秋の雨をもたらす低気圧を時々伴う。

土壌は、基本的には、ガロンヌ川の第四期 (plio-quaternaires et quaternaires) の河川の流水作用による堆積によるものであることが特徴である。テラス状に堆積し、その堆積は丘を形成し、今日では標高3 mから33 mとなっている。水路網がこれらの丘を細分化し、水の排出をよくしている。

第四期のテラス状の土地は、大きく分けて二つの堆積に分類できる。

— 第1の堆積は、高テラスとよばれ、Villafranchien の時代のもので、蛇行したダイナミックな堆積である。この沖積層は砂利あるいは小石の混じる粘土と砂から構成される。小石の大きさは35mmを超えず、「graves dragées」と呼ばれるにふさわしいものである。これは、アルザック村の南の部分のみに存在する。

— 第2の堆積は、低テラス状および中位テラス状の土地であり、より大きく河川の影響を受けている。異なる氷河時期の連続した解氷の現象と関係し、沖積の層に対応している。沖積物のサイズは大きく、小石の直径は80mmを超えている。

以上の二つの堆積は、アルザック村からジロンド河に沿って連続する土手 (talus) によって分けられている。この土手は、この地域で深い溝を掘ることで切り目が入れられていたが、今日では、風による砂で覆われている。

沖積層の西側は標高30～40mの台地が形成されており、風による砂地で覆われている。ジロンド河の河口に沿った東側は、幅2kmの帯状の土地が続き、標高5m以下の広い沖積平野がある。これら平野は村では「パリュス (palus)」と呼ばれ、泥粘土 (limono-argileuse)

と時には砂の土壌が中心である。

流水による堆積の古い基盤は、漸新生（Eocene）の終わりの時代の主として粘土層の大陸起源の形成に対応している。この基盤は、ガロンヌ河の上昇する谷の間に時々頭をだし、また、カントナック、マルゴー、スーサンの湿地帯の端のテラスの淵に現れる。

19世紀初頭の土地台帳によれば、マルゴー地域の風景は、特に、低テラスと中位テラスの砂利混じりの土地の丘（croupes）にブドウ畑が並列して存在し、西側を森が占め、牧草地がパリュに存在していた。

b) 人的要素

ガローロマンの時代からブドウが存在していたとしても、ボルドーの大家族、真のブドウ栽培家、シャトーの祖先の「bourdieux」がマルゴーの地域に現れたのは、16世紀からである。ルイ14世統治下でオランダの土木技術の駆使によりこの土地の刷新（改良）が行われ、急速に低テラスおよび中位テラスの砂利混じりの丘がブドウ畑で占められるようになり、他の農作物の栽培がブドウにとってかわられた。マルゴーの主要なクリュが順次生じるようになった。

1760年頃には、近代のブドウ畑のほとんど全部が建設され、また、この時代に確立されたブドウ畑の土地台帳（Belleyme 地図）は、今日のものとほとんど違いがない。

このエリートの集団は、20世紀の中頃まで続いたブドウ栽培の各種の危機（それらが植物衛生上のものであれ、社会・経済上のものであれ）の影響をほとんど受けなかった。逆に、東部の限界のブドウ畑は経済上の機能において時代の流れに応じて大きく変動してきた。

少なくとも18世紀からマルゴーの名称がよくつかわれるようになったが、「原産地呼称マルゴー」は、ブドウ栽培者およびブドウ栽培組合が関係した多くの過程を経て得られた結果である。マルゴーの呼称の地理的領域の定義に関する判決以前は、「マルゴー」又は「**pres Margaux**」は、マルゴー、カントナック、ラバルド、アルザックおよびスーサンの村のほかマルゴーの地域からあまり離れていないいくつかの村からのワインを指すものであった。

1923年のボルドー民事裁判所の判決がマルゴー地域はマルゴー、カントナック、ラバルド、アルザックおよびスーサンの五つの村を含むことを考慮してマルゴーの呼称の範囲を決めることとした。

1954年8月10日の統制原産地呼称マルゴーの政令は統制原産地呼称マルゴーの地理的範囲をマルゴー、カントナック、スーサン、アルザックおよびラバルドの5つの村と認定した。

2. 製品の品質と特徴に関する事項

統制原産地呼称マルゴーのワインは、赤のスティールワインのみである。ワインは深い赤の色を示し、保管適正に非常に優れている。偉大な保存ワインであり、その特徴は果実の芳

香によるフィネスによって特徴づけられる。カベルネ・ソーヴィニヨンNはメドックの品種の王である。この品種はマルゴーの呼称のブドウ栽培面積の 60%近くを占めている。ワインの骨格を構成し、その香りと熟成の可能性をワインに付与する。メルローNは、補助品種でアサンブラージュにおいて30%を超えることはない。この品種は、丸み、優しさおよび香りの複雑さをワインに付与する。カベルネ・フランNは、さらに少なく、優美さと香辛料の微妙な香りをワインに付与する。プティ・ベルドーNは、色、果実およびタンニンについてより完全なものとする。

3. 因果関係に関する事項

マルゴーのワインの品質と特徴は、土壌と過激な気候からブドウ畑を保護する河口に近い地理的状況との例外的な相補的關係を基礎としている。18世紀の初期における「新フランスクラレット (New French Clarets)」のロンドン市場での取引の登場以来、将来のシャトー・マルゴーのワインが名指しで指定され、伝統的なクラレットの3倍の価格で売られていた。

クルティエの Abraham Lawton による取引登録簿の分析によると、1742年から1775年までの間、将来のマルゴーの呼称の5つの区画が最初の地図に登場しており、その量はメドックのワイン全体の1/4をやや上回っており、メドックのワインの取引額の1/3を少々上回っていることが示されている。

1787年のトーマス・ジェファーソンによるクリュの格付けによれば、第1級の中にシャトー・マルゴーがあり、デュフォール、キルワン、イサン、マルキ・ド・テルムおよびローザンなどのマルゴー地域のクリュが挙げられている。

1826年から1830年の地籍簿から農地価格を分析すると、ブドウ畑の大部分は、低テラスおよび中位テラスの砂利混じりの土地の頂に存在し、これらには、一番高い税率が課せられていた。また、これらはマルゴーの呼称のエリート集団と一致している。

エリート集団は、テラス状の土地の粘土又は石灰土壌の土地に広がった。土地の使用のこの慣行は、3世紀にわたり、生産の畑の範囲を決め、偉大な名声を得るブドウ畑の設立に適した、土壌上の、地形上の、気候上の、および歴史上の基準を総合化することに貢献した。Lawton によって以前に決められていたが、1855年の有名な格付けは、すべての格付けをカバーする21のグランクリュに将来のマルゴーの呼称を与えることに貢献した。この格付けは、1932年にクリュ・ブルジョワの格付けによって補完され、2つの例外的クリュ・ブルジョワ、8つの上級クリュ・ブルジョワ、6つのクリュ・ブルジョワの16が加わることになった。この地域のワインの独特の特徴を確認するマルゴーのブドウ栽培者の変わらぬ努力は、祖先の慣行の保存と改良の例証にあり、また、より適した畑と品種の選定にある。人間は可能性を示すことができたので、マルゴーは世界で最も権威のあるブドウ畑の一つである。

X I 経過規定

(翻訳省略)

XII 表示の規則

特別の規定なし

第二章

I 申告の義務

1. AOC名称使用の申告

AOC表示利用の申告は、ブドウ収穫の年の12月31日より前に保護管理機関になされなければならない。

申告には次が示されていなければならない。

- ・使用する呼称
- ・ワインの量
- ・EVV 又は SIRET の番号
- ・申告者の氏名および住所
- ・ワインの保蔵の場所

申告には、次の書類が添付されていなければならない。

- ・ブドウ収穫申告書のコピー、場合によっては、ワイン生産申告書のコピー又はブドウおよびブドウ搾汁の購入者の会計帳簿の抜粋
- ・カーブ（醸造および保蔵の場所）の地図、特に *permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance de récipients.*

2. より広い地域名表示の申告 (Déclaration de repli)

より一般的な名称（より広い地域の名称）でAOCの名称を利用するワインを販売する生産者は、保護管理機関および認定管理機関に対しこれ（ce repli）を実施した後、一か月以内に申告しなければならない。

3. 引き揚げ (retirement) および調製の事前申告

バルクでの出荷、全量引き揚げ又は部分的引き揚げを行おうとする生産者は、取引の申告書を作成し、官能検査の予定日前の15労働日以内に保護管理機関および認定管理機関に提出しなければならない。

瓶詰を行うため、シェの全部を管理しようとする生産者は、調製の申告書を作成し、官能検査の予定日前の15労働日以内に保護管理機関および認定管理機関に提出しなければならない。

4. 撤回の申告

AOC呼称の利用の権利を持つ生産者がその撤回（déclassement）を行う場合は、その撤回から遅くとも一月前に保護管理機関および認定管理機関に申告しなければならない。

5. 未調整のワインの国外出荷に関する申告

未調整のAOCワインの国外出荷を行おうとする生産者は、少なくとも出荷の10労働日より前に認定管理機関に申告しなければならない。

6. 移行期間のブドウ

遅くとも2016年1月1日までは、生産者は、XI-2 a および b (経過規定にある)に該当する場合は、関係する畑のリストを保護管理機関および認定管理機関に提出しなければならない。

II 登録

1. 仕立ての葉の高さが畝間の幅の0.6 から0.7倍の場合の畑の登録

この登録は認定管理機関によって行われる。また、AOC名称使用の申告書に毎年添付される。

各畑について次の事項が示される。

- ・ 土地台帳
- ・ 面積
- ・ ブドウ植栽の年
- ・ 品種
- ・ 畝間および株間の距離

2. 特別の文書

- ・ AOCのためにブドウ生産が開始されるまで保存すべき畑の新植前の土壌分析
- ・ 熟期管理の登録
- ・ アルコール発酵前の cuve の分析登録
- ・ 調製前のシェの基準書：グルコースおよびフラクトーズ、TVA, 総SO₂, AV,AM

第三章

I 管理の主要場所および評価の方法

管理の主要点	評価の方法
Aー構造基準	
A 1. 確定区域にブドウが植栽されている畑の概観	文書（地理的情報システムおよびC V I） および現地視察
A 2. 生産能力（品種、その割合の基準、最終例外措置の適用、植栽密度、欠落したブドウの木）	文書（C V Iおよび地理的情報システムに基づく） 現地視察
A 3. 輸送、育成、調製および保蔵の施設	
醸造の場所	申告および現地視察
醸造の最低生産能力	文書および現地視察
育成（期間）	文書および現地視察
調製のトレーサビリティ	申告（登録）および現地視察
正当化された調製ワインの保蔵の場所	申告および現地視察
B. 生産サイクルに関連した基準	
B 1. 生産者の行動	
剪定	芽の数の計算および選定方法の記述
仕立ておよび葉の高さの基準	現地視察
畑の平均最高収量	収穫前6週間以内の現地視察 房の数の計算および収量の推計
ブドウ栽培の状態	畑区画の管理
B 2. 収穫、輸送、ブドウの熟度	
収穫の特別規定	現地視察
ブドウの熟度	生産者における登録の確認（熟度および発酵可能な糖分濃度の確定方法に関する情報） ブドウの視認による検査
B 3. 輸送、育成、熟成、調製、保蔵	
醸造学上の処理 （補糖）	文書および現地視察
調整に関する日付	文書および現地視察

B 4. ブドウ収穫の申告および呼称使用の申告	
欠落	文書および現地視察
許可された単収	文書（申告の管理、個々の生産者の申請による I N A O によって許可される単収の増加）
V S I、許可された単収を上回る収穫量	文書（廃棄の証明書）
呼称使用の申請	文書および現地視察 産品流通の管理
C. 産品の管理	
調製されていないワイン	すべてのロットについての分析検査および官能検査
調製されたワイン	分析検査および官能検査
国外に出荷される調製されていないワイン	すべてのロットについて分析検査および官能検査

I I 管理機構

I .N.A.O (Institut National de l'Origine et de la Qualité)

Arborial- 12, Rue Rol Tanguy TSA 3003-93555 Montreil-sous-Bois cedex

Qualisud

15,avenue de Bayonne 40 500 Saint SEVER

この管理機関は、基準 45011 に従って認定され、INAO によって承認されたものである。

当生産基準の規定に従っているかどうかの管理は INAO の責任のもとにある。