

保護地理的表示の生産基準
アリエージュ (ARIEGE)
2011年10月28日付け省令 (arrêté)

高橋 梯二 仮訳

第一章 名称および生産の条件

1. IGP の名称

1986年9月13日付け政令によって「アリエージュ」のヴァン・ド・ペイとして最初に認められたIGP「アリエージュ」の名称を使えるワインは次に定められる特別規定に適合していなければならない。

2. 表示および補助的地理的単位

IGP「アリエージュ」の名称は、一つ又は複数の品種名称を補完することができる。

IGP「アリエージュ」の名称は、「プリムール」又は「ヌーボ」の名称を補完することができる。

IGP「アリエージュ」の名称は、この生産基準書によって定められた条件にしたがって、次のより小さな地理的単位の名前を補完することができる。

- ・ コトー・ド・ラ・レーズ (Coteaux de la Lèze)
- ・ コトー・ド・ラ・プラントーレル (Coteaux de la Plantaurel)

3. 製品の記述

3.1 製品のタイプ

IGP「アリエージュ」は赤、ロゼおよび白のスティールワイン並びに超熟成ブドウの白ワインに適用される。

「プリムール」又は「ヌーボ」の表示はスティールワインに適用される。

3.2 特別の分析基準

IGP「アリエージュ」のスティールワインは、最低容量アルコール度は、白およびロゼワインについては10%、赤ワインについては10.5%である。

IGP「アリエージュ」のワインは、最高揮発酸濃度は、
残糖量が20g/L未満の白およびロゼワインにあつては、12.24meq/L(硫酸で0.60g/L)
残糖量が20g/L以上の赤、白およびロゼワインにあつては、15.3meq/L(硫酸で0.75g/L)

IGP「アリエージュ」のワインは、無水硫酸の最高濃度は、
赤ワインについては125mg/L
糖分含有が5g/L未満の白ワインおよびロゼワインについては150mg/L

糖分含有が 5g/L 以上の白ワインおよびロゼワインについては 157mg/L

3.3 ワインの官能面での記述

赤ワインについて、若いものはしなやかで、さっぱりしている。香りと味わいにおいて新鮮さと果実の香りが特徴となっている。熟成ワイン (Vin de garde) で高い圧力で醸造されたものは、香辛料の香りを伴いより複雑な香りを有し、力強いタンニンの構造でよく熟成された特徴がある。

ロゼワインについては、特に果実味があり、甘美で、gras とボリューム感を伴って生き生きとした印象を与える。

辛口の白ワインは、花と果実の香りを伴い、よくミネラルの感触がある。このミネラル感は味わい(bouche)においてあらわれる。ワインは香りに支えられた生き生きとした特徴である。

残糖がある白ワインおよび超熟のブドウからワインは熟した果実の香りを有する。

4. 各種活動が行われる地理的区域

4.1 地理的区域

I G P アリエージュのブドウの収穫、醸造および熟成は、アリエージュ県の中で行われる。

小地域の”Coteaux de la Lèze”の名称を伴う I G P アリエージュのブドウの収穫、醸造および熟成は、アリエージュ県の次の郡(canton)で行われる。

Le Fossat, Le Mas d’Azil

小地域の”Coteaux du Plantaurel”の名称を伴う I G P アリエージュのブドウの収穫、醸造および熟成は、アリエージュ県の次の郡で行われる。

Lavelanet, La Bastide de Sérou, Foix, Foix rural, Mirepoix, Pamiers Ouest, Varilhes

4.2 近接地域

第2に規定された小地域の表示を伴わない I G P アリエージュのワインの醸造と熟成の例外として定められる近接地域は、Haute-Garonne 県および Muret 区(arrondissement) に属する Auterive および Carbonne 郡である。

5. 品種

I G P アリエージュの白ワインは次の品種からのものでなければならない。

Arrufiac B, Camaralet de Lasseube B, Chardonnay B, Chenin B, Courbu B, Gros manseng B, Mauzac B, Ondenc B, Petit courbu B, Petit manseng B, Pinot gris B,

Sauvignon B, Sauvignon gris B, Semillon B, Viognier B

I G P アリエージュの赤およびロゼワインは、次の品種からのものでなければならない。

Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Cot N, fer N, Gamay N, Merlot N, Petit verdot N, Pino noir N, Syrah N, Tannat N, Tempranillo N

6. 生産の最高単収

- ・ I G P アリエージュのワインは、赤、ロゼおよび白ワインについて ha 当たり最高単収の限度は 65 ヘクトリットルである。
- ・ I G P アリエージュのワインの超熟ブドウ (raisins surmûris) によるワインについては、ha 当たり最高単収の限度は 35 ヘクトリットルである。
- ・ 澱、残渣、ワインにされない最終産物および蒸留のためのワイン又はその他工業用のワインについては、生産の最高単収限度を ha 当たり 10 ヘクトリットルを超えてはならない。

7. 発酵

「プリムール」又は「ヌーボ」を表示しているワインを除き、I G P アリエージュのワインは、マロラクティック発酵を消費に提供する段階においては終えていなければならない。

8. 地理的區域との関係

8.1 地理的區域の特徴

I G P アリエージュの地理的區域は、アリエージュ県の全体に広がっている。この区域はフランスの南西地方に位置し、トールーズ平野の南の端からピレネーの山頂まで広がっている。この県の半分はスペインとの国境までピレネーの山である。

ピレネーの山はスペインとの国境まで、県の南側半分を占めている。北側では、地質学的に多彩で、Plantaurel の山々、ジュラシックの石灰質地層、標高がそれほど高くない山々に特徴づけられるピレネーの麓の丘が県の中で幅が狭い範囲で東と西に広がっている。この山々は「cuesta」と呼ばれる起伏をなす高い部分は石灰岩の絶壁であり、下の泥灰質の土地は穏やかである。Plantaurel の北側にアリエージュ川が南から北側に流れ、古い沖積土層を形成し農耕がおこなわれる平野の風景をなしている。また、この平野の先では第三紀の粘土石灰層の丘に突き当たる。この西側に Lèze 川 と Arize 川が流れている。これらは平野部とアリエージュのブドウ栽培者が好んで栽培する標高 500m 以下の粘土石灰層の丘を形成している。

より小さい地理的區域の Lèze の丘 (Coteaux) は、Lèze 川と Arize 川沿いの 2 郡からなり、より小さい地理的區域の Plantaurel の丘は、Plantaurel の山々の中央部と東部にある 7 つの郡からなる。

気候は、サブ地中海性気候で、冬が穏やかで、夏は暑く乾燥し、重要な夏の陽光が得られる。年間の平均降雨量は 800mm で、春に降雨が集中する。大陸の影響は標高に応じて増大

する。

8.2 産品の特徴

アリエージュの県の土地にブドウが植えられるようになったのは、ローマ時代にさかのぼる。Saint-Antonin-de-Fèdèlas 修道院 (Fèdèlas の名前は現在の Pamiers の町である) の影響により、ブドウの栽培が中世の時代に発展した。

アリエージュ川は Pamiers から航行が可能である。ワインは Jeu de Mail の港から船積みされボルドーまで運ばれ、そこからイギリスに輸出されていた。1285 年には Pamiers の執政官は、赤、白およびクレレのワインのボルドーまでの自由通行をイギリス国王と協約した。この名声により、この町の周辺にワイン生産者が多くなり、また、Varihes まで拡大した。輸出に加えワイン生産者は山岳地域の村々にワインを供給した。

15 世紀の初頭、Pamiers の Trental(村の理事会)は、町の財産の大部分はブドウに由来すると表明した。そしてワイン生産はアリエージュのピレネーの麓全体に拡大した。

1789 年には、Mas d'Azil の地域では 2000ha のブドウ畑、Pamiers では 1300ha、Mirepoix では 1200ha となった。Foix および Saint-Girons ではこれよりも少ない面積であった。

Pamiers の公証人であり、Royat の農業学校 (Montaut 村にある) の校長でもあった Emile Lefèvre は、最初のブドウを 1867 年に植えた。彼は、Royat 農業学校で教えるブドウ栽培とワインつくりの概念の中での実験的活動を詳細に報じた。1876 年に Pamiers では、有名な Royat のコルドン仕立てを実施した。農業学校は、また、重力による仕込み方式を行った。このように農業学校はアリエージュのワイン生産者に活力を与えた。

アリエージュ県におけるフィロキセラの兆候は 1879 年に現れ、16000ha あったブドウ畑が 1897 年には 1800ha に減少した。しかし、ブドウの生産に従事していた人々はブドウを植えかえ、1903 年には 6000ha ほどに復活させた。

二つの世界大戦と農業からの撤退により 1960 年代からは、家庭消費に向けられるワインの生産が減少した。

1990 年代の初期にアリエージュのワインの復活に向け、小グループの生産者による見直しの動きが生まれ、この動きの中で、この地域のブドウ栽培方法の見直しが行われた。1998 年にこの計画の最初のブドウが植えられ、2000 年にワインがつくられた。2009 年には、6 人の生産者が 60ha 栽培している。

I G P アリエージュは、スティールワインの赤、ロゼおよび白ワインを対象とし、さらに、白の超熟ブドウによるワインも対象としている。

赤ワインは、基本的には、シラー N、メルロー N、カベルネ・ソーヴィニヨン N およびカベルネ・フラン N からつくられる。若いものはしなやかで、さっぱりしている。香りと味わいにおいて新鮮さと果実の香りが特徴となっている。熟成され高い圧力で醸造されたものは、香辛料の香りを伴いより複雑な香りを有し、力強いタンニンの構造でよく熟成され

た特徴がある。ロゼワインについては、同じブドウ品種からつくられる。特に果実味があり、甘美で、**gras** とボリューム感を伴って生き生きとした印象を与える。辛口の白ワインは、主としてシャルドネ B、シュナン B、セミヨン B、ソーヴィニヨン B の品種からつくられ、花と果実の香りを伴い、よくミネラルの感触がある。このミネラル感は、刺激する生き生き感を伴って味わい(**bouche**)においてあらわれる。ワインは香りに支えられたバランスのよいものである。

2009 年では、I G P アリエージュのワイン生産は 1800hL で、赤ワインが 75%、ロゼワインが 15%、白ワインが 10%である。

8.3 地理的領域の特徴と産品の特徴との因果関係

アリエージュのピレネーの麓は、自然条件がブドウの栽培にとって特に良いものとなっている。

ブドウの水の必要性は、特に、春の降水のピークにより、植物活動全体のサイクルにおいてカバーされており、植物の良好な成長が確保されている。

夏が暑く、乾燥し、ブドウの安定的な最高の熟度にとって重要な日照が得られ、水分ストレスが中庸でブドウのよい熟度が維持されている。

基本的には傾斜による水はけがよい粘土石灰質の土地に植えられ、ブドウは、良いバランスにとって好条件な栄養とミネラルがえられる。

長い間の生産の歴史の過程においてアリエージュのブドウ栽培者は、獲得した名声と何世紀にもわたり生産方法の改良を続けてきた人々のおかげで、発展してきた。

現在、従事している生産者は、この流れの伝統を再生させることを知っており、**Royat** の農民学校において発展されてきた地域品種の栽培、単収の管理に関する発達した知識に支えられ、今日では、消費者にもまた、専門家にもよく知られたワインを生産している。

生産者がアリエージュのワインの評判と名声を維持することができるのは、このような取り組み、ダイナミズムおよび意志と決意によるものである。

9. 表示の条件

- ・「保護地理的表示」の用語が「**Vin de Pays**」に置きかわっている場合は、EU の I G P のロゴがラベルに表示される。
- ・I G P アリエージュのワインは、より広い地域の名称「**Sud-Ouest**」の表示を伴うことができる。
- ・小区域の名称が伴う場合は、小区域の名称は「アリエージュ」の名称と同じに見える場所に表示されなければならない。
- ・小区域の名称の文字の大きさは、高さにおいても幅においても、保護地理的表示アリエージュを構成する文字のそれを超えるものであってはならない。

第二章 フランスおよびEUの要求事項

1. 申告の義務

事業者は、現行の規則で定められた申告に関する義務に従っていなければならない。

2. 管理の主要点

| 構造的規定 | 評価の方法 |
|---|-----------------------------|
| ブドウの収穫地域 | 文書による管理、問題がある場合の自動現地管理 |
| 醸造の場所 | 文書による管理、問題がある場合の自動現地管理 |
| 品種 | 文書による管理、問題がある場合の自動現地管理 |
| ブドウの生産開始の日 | 文書による管理 |
| 単収 | 文書による管理 |
| | |
| 製品の管理に関する規定 | 評価の方法 |
| 製品の分析的管理（プリムールおよびヌーボ以外の赤ワインについて TAVA, TAVT, 糖分、AT, AV, SO2T リンゴ酸） | バルクおよび調製されたワインおの分析検査 |
| 製品の官能管理（プリムールおよび単一品種ワインの特別管理） | 問題がある場合のバルクおよび調製されたワインの官能検査 |

第三章 管理担当機関

管理を担当する機関は、認証機関 QUALISUD である。

15 avenue de Bayonne- 4500 ST SEVER