



カイケン・エステート・マルベック

2, 0 0 0 円程度



ヴィスタフロー・マルベック・サンジョヴェーゼ

1, 5 0 0 円程度

マルベック Malbec

マルベックは、フランス ボルドー原産で、同国南西部カオール地区では、コーやオーセロワとも呼ばれます。濃厚な色合いと凝縮した果実味、タンニンも豊富なフルボディの味わいは、単一品種で仕立てられる他、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フランなどとブレンドすることで、力強さと色合いを与える役目を果たします。現在はアルゼンチンがマルベックの世界一位の生産国であり、同国を代表する黒ブドウ品種となりました。

アルゼンチンを代表するブドウ品種マルベック



ポリフェノールの含有率が高く「黒ワイン」とも呼ばれるほど濃い色合いのワインを生むブドウ、マルベック。

その濃密な色合いゆえに、マルベックのワインと言えば「凝縮感があってアルコール度数も高くパワフル」といったイメージがすっかり定着してしまっているのではないのでしょうか？

マルベックとは



マルベックはフランス南西部カオール地区原産の赤ワイン用黒ブドウ品種。ボルドーではコット、南西部のカオールではオーセロワとも呼ばれています。実が小粒で果皮が厚いため、タンニンが豊富で非常に濃い色合いのワインに仕上がります。20 世紀半ば頃まではボルドーでも人気の品種でした。しかしマルベックはもともと花ぶるい（注1）を起こしやすい上に、腐敗したり霜やベト病の被害を受けたりしやすいため、1956 年にフランスを襲った冷害で大きなダメージを受けフランスでの栽培量が激減しました。現在はアルゼンチンで最も多く栽培されています。

マルベックの主な産地

主な産地はフランスの南西地方と南米のアルゼンチンで。



ボルドーの東から中央山麓にかけて、南はピレネー山脈に至るまでのフランス南西部一帯に点在するワイン産地、南西地方でマルベックが多く栽培されています。そこではカベルネ・ソーヴィニヨンやメルロを主要品種とするワインのブレンド用に使用されることが多いです。しかし、ボルドーの東に広がる南西地方のカオールでは、マルベック単一、もしくはマルベック主体のワインが造られています。カオール一帯はボルドーより雨が少なく、秋には暑く乾燥したオタンと呼ばれる南西風が吹くためブドウがよく熟し、歴史的に「黒ワイン」と呼ばれるほど色合いの濃いワインが産出されてきました。とりわけ石灰質の土壌では、カオールの中でも最も豊かで熟成能力のあるワインが生まれます。なお、マルベックはボルドーの赤ワインの原料となる 6 種のブドウのうちの一つとして定められていますが、現在ボルドーでは補助品種としてわずかな生産量にとどまっています。また、ロワール中流域のトゥーレーヌ地方ではスパークリングワインや赤ワインの原料として広く栽培されていますが、主にカベルネ・フランやカベルネ・ソーヴィニヨン、ガメイとブレンドされています。

アルゼンチン

世界のマルベックの栽培面積の 75%以上を占めるといわれるアルゼンチン。アルゼンチンには、フランスでフィロキセラ（注 2）が発生する直前の 19 世紀半ばにマルベックをはじめカベルネ・ソーヴィニヨンやセミヨンなどの品種が持ち込まれました。



アルゼンチンは日照量が豊富で降雨量が少なく乾燥した気候のためブドウの病害も少なく、さらにアンデス山脈の雪解け水を利用した灌漑システムによって非常に良質なブドウを栽培することができます。

マルベックの産地として有名なのがアルゼンチン中央部のクージョ地方。南アメリカ最大のワイン産地であり、アルゼンチンのワイン生産の大部分がクージョ地方メンドーサ州に集中しています。

メンドーサ州はアンデス山脈の麓の斜面から東側の半砂漠状の荒野まで広がり、典型的な大陸性気候。赤ワインの生産には最適の土地です。

中でも標高の高いルハン・デ・クージョは理想的な土壌と気候に恵まれ、マルベックから高品質な赤ワインが生産されています。

（注 2）ブドウネアブラムシとよばれるアブラムシの一種。ブドウの根に寄生してブドウの樹を腐らせてしまう、ブドウの樹にとって天敵ともいえる昆虫。

マルベックのワインの特徴



マルベックのワインの特徴はやはり濃厚な色合いです。若いうちはブラックベリーやプラムといった果実の香りとともに、スミレのような花の香りや、黒コショウ、皮のような香りが強いのも特徴です。

タンニンが豊富ですが、味わいは酸も程良くありバランスが良く、ボディがしっかりしているわりには口当たりがなめらかなワインに仕上がります。

フランスのカオールは、ひと昔前まではマルベック 100%もしくはマルベックにタナやメルロをブレンドして濃厚かつパワフルなワインを造っていました。しかし、最近では味わいの凝縮感はそのままだに、よりエレガントなスタイルのワインが造られるようになってきました。

一方でアルゼンチンのマルベックのワインは、芳醇な果実味が感じられます。カオールに比べるとタンニンがまろやかで若いうちから楽しめるので、初めてマルベックのワインを飲んでみるという方は、まずアルゼンチン産を試してみると良いでしょう。

エノテカ編集部

全国 60 店舗以上！ワイン専門店「エノテカ」の編集部。スタッフやライターの方々と、知っていると得する基礎知識からエノテカならではのディープな情報まで、ワインにまつわる情報を様々なテーマで発信していきます。