

## [資料] フランスぶどう酒法(一)

その他のタイトル	[Material] French Law of Wines
著者	木村 健助
雑誌名	關西大學法學論集
巻	17
号	2
ページ	169-184
発行年	1967-07
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10112/00027315">http://hdl.handle.net/10112/00027315</a>

## フランスぶどう酒法(一)

木村健助

- 第一 ぶどう酒とは何か
- 第二 ぶどう酒の分類(以上本号)
- 第三 ぶどう酒の品級
- 第四 ぶどう酒法史
- 第五 現行ぶどう酒法
- 第六 原産地名稱權

フランス国内を旅行すると、ことに中部や南部の地方では、いたるところ見渡すかぎり整然と植えつけられたぶどうの畑が、野をこえ丘をこえてはてしなく広がっているのを眺めるであろう。これがすべてフランスぶどう酒の源泉である。世界中で最も多量にぶどう酒を生産してきた国はフランスである。世界中で最も美味なぶどう酒を生産しているのもフランスである。量産では、最近イタリアが工業的大量生産方式によって、フランスを凌いでいる。しかし品質でははるかにフランスに及ばない。フランスのぶどう栽培地の面積は、日本国内の水田の面積の半

フランスぶどう酒法(一)

分に近い。この簡単な比較でほぼその規模がわかるであろう。フランスでは、ぶどう栽培はきわめて厳格な制限に服している。それでも、現にこれだけの広さを維持している。栽培されるぶどうはほとんど全部ぶどう酒をつくるためのものである。食用のぶどうは、わずかにその二―三%に過ぎない。

現在施行されているぶどう酒に関する法令は、法律・大統領令・コンセイユ・デタの命令・農務省令など、その数三〇〇にも及ぶといわれている。大は、条文三五〇個条を包含する「ぶどう酒法典」(Code du vin)から、小はただ一個条だけの省令までさまざまである。これらの法令の中で最も重要なものが、生産を厳重に制限する法令である。強力な制約を加えている。この種の法令を、酷法(droit draconien)と呼んで批判している人々もあるくらいである。フランス古来のぶどう栽培に関する立法に貫流する性格の一つは、厳格な統制である。一貫した立法目的は、増産ではない。品質のためである。極言すれば、

八五(二六九)

これが二千年來のフランスぶどう酒立法についての伝統的方針である。すぐれた品質のぶどう酒をつくるためのぶどうは、あまり肥沃な土地には育たない。肥沃な土地に栽培されたぶどうは、収穫が多いが高級ぶどう酒の醸造には適しない。やせた土地によい苗を植える。肥沃な土地にはぶどう栽培を許さないで小麦をつくらせる。ぶどう酒とパンは、フランス人にとって、いずれも日常欠くことのできないものである。しかし、現実的食糧政策としては、小麦畑をぶどうによって侵蝕させるわけには行かない。このような生産制限の下においても、ぶどう酒醸造の量は相当に多い。これまた簡単な比較で示せば、フランスぶどう酒の年産量は、日本の清酒のそれのおよそ五―六倍である。フランス人は呑み手 (buyers) である。常用酒は並等のぶどう酒である。上等のぶどう酒は、なるべく多く外国に輸出する。わが国などでも、多量のフランスぶどう酒が愛用されている。フランスの国内消費用の並酒を補うためには、アルジェリヤその他の外国からこれを輸入する。ぶどうの収穫は、年によっていちじるしく豊凶が不定であるから、ぶどう酒の生産が過剰になることもある。ぶどう酒対策もなかなかむづかしい。

本稿は、一九六二年ころまでの資料によったものであって、それ以後の最近の資料に欠けているので紹介も十分ではない。その上に、ぶどう酒に関する法令を解説するのに、筆者はぶどうやぶどう酒についての知識に乏しい。ぶどうの産地を詳しく踏査したわけでもないし、ぶどう酒の各種を一一味見したわけ

でもない。紙上の知識に過ぎない。本稿を草するにはふざわしくないと思うが、この種の紹介・解説がないようなので、数年前本誌にぶどう酒の統制名称法についての一文を載せてもらったのを（昭和三八年第一二巻四・五合併号所載、「フランス法における統制原産地名――特に Champagne と Cognac について」）機縁として、今度は、ぶどう酒法一般について甚だ粗雑であるが素描をして紹介してみたいと思ったのである。

### 第一 ぶどう酒とは何か

(一) フランスぶどう酒法典第一条は、「新鮮なぶどう果実または新鮮なぶどう果汁の発酵によってのみ造られたものでなければ、ぶどう酒 (vin) の名称で、製造し、発送し、販売し、販売せんとし、または販売の目的で所持することは禁ぜられる」と規定している。

この条文は、ぶどう酒を定義し、ここにいうぶどう酒以外は、ぶどう酒という名称で消費に供するには適しないとしたのである。法典は、第二条以下において、ぶどう酒の定義を一そう明らかにするため、単なるぶどう酒という名称では表示することを許さないもの、およびぶどう酒の醸造・貯蔵・販売に際して加えられる操作・処置などについての禁止事項と許容の限界を詳しく規定している。

法令によってぶどう酒の定義を規定したのは、ぶどう酒法典が最初ではない。すでに早く、一八八九年八月一四日法の第一

条にそれが現われている。<sup>①</sup>その条文の規定は、やや簡単に「何人も、新鮮なぶどう果実の発酵の産物以外のものを、ぶどう酒の名称で、発送し、販売し、または販売しようとするときはできない」としている。この法案が議会で提出されたときの上院での説明によると、この法律は、ぶどう酒の名で消費に供せられる生産物の性質を明らかに示す義務を生産者および販売業者に負わしめることを目的とする。この法律は、衛生上の目的のために、ぶどう酒の販売の際の詐欺を防止して消費者の健康を保護し、またこれによって国のぶどう生産を助長しようとする希望によるものである。そして、「この第一条の条文は、ぶどう酒の定義を内容とし、すべての他の類似生産物をこの名称で販売することを禁止するものである」といっている。その後、

一九二二年八月一九日令の第一条は、この定義を一そう詳しく書き改めて、「いかなる飲料も、新鮮なぶどう果実または新鮮なぶどう果実の果汁の発酵によってのみ生産されるものでなければ、ぶどう酒の名称で販売のために所持または輸送し、販売しようとし、または販売することはできない」と規定した。さらにその後、この定義は、少し語句を改められ、一九三六年のぶどう酒法典に組み入れられて、その第一条の規定となったのである。<sup>②</sup>

このぶどう酒の定義は、保健の上から見て、飲料として消費に適するものを枠づけをしたのであって、もとより厳密な科学の定義とはいえないだろう。通俗な定義としては、例えばラル

フランスぶどう酒法 (一)

ース大百科辞典には、「新鮮なぶどう果実から準備して発酵させた飲料」と記されている。これは、ぶどう酒法典の定義でできるだけ簡略にしたような定義である。法典の定義は厳密に科学的ではないとしても、常識的で立法上妥当な定義だといえる。Julius Cales 教授の「ぶどう酒の化学」という著書には、第一章を「ぶどう酒とは何か？」と題して、その冒頭に次のように述べている。<sup>③</sup>「ぶどう酒は、われわれがその正確な化学式を示すことができるような精密な割合での化合物の一つではない。

南仏のぶどう酒とアルザスのぶどう酒との、バニエールとシャンパーニュやブルゴーニュやソテルヌとの差別の開きは大きい。それにかかわらず、すべてこれらの液体相互の間には、ぶどう酒という同一名称に通ずる共通の性質の相当多くのものが存在する。ある割合の酒精、多少の酸性は、この液体の本質的な特徴であるとおもわれるが、この液体を、法律家たちは、その生産によって定義することを選んだ。すなわち、ぶどう酒は新鮮なぶどう果実またはその果汁の発酵の産物である」と。

(二) ぶどう酒は、生き物 (une matière vivante) であって、変質や病気の発生を免れない。純粹のぶどう果汁がぶどう酒になるまでの過程で生ずる変化や、加えられる操作について、第一条の規定する定義だけでは、その規制が十分でない。他の規定をもって詳しく補う必要がある。ぶどう酒法典の第二条から第一条までの規定もまたそのためである。

第二条は、「vin doux (未発酵ぶどう果汁の意)」という名称

八七 (一七二)

は、新鮮なぶどう果汁が発酵の途中で飲料に供せられるものを指称するために用いられる」と定めている。まだ発酵の途中にあるものは、単なる「果汁」という名称をつけることができないのである。第三条には、飲料に適しないぶどう酒とせられるものを列挙する。これらのものは、ぶどう酒という名称では販売することができない。禁止は五項目に分けて規定されている。(1)地方的な正常の慣習に従って圧搾して得られる量をすでに醸造したあとの搾りかすを再び圧搾してとった液体 (2)おり(沈でん物)を圧搾してとった液体 (3)生産者または卸売商によって所蔵されたぶどう酒で、販売の際に酸味をおび始めまたは他の原因のために、硫酸としての揮発酸が一リットル中一・一〇グラムを越えるもの (4)小売商によって所蔵されているぶどう酒で、成分や外見は明らかに変化を示さないが味見をしてみると酸敗したぶどう酒の特徴のあるもの、および単純な酸敗に侵されて硫酸として揮発酸が一リットル中一・二〇グラム以上のもの(5)その他の病に侵され、酸敗を伴いまたは伴わないが、外見も風味も異常なもので、酒石酸二カリとして総酒石酸の含有量が七五サンチグラム未満のもの。および次の三つの特徴のうち少なくともその二つを呈するもの——すなわち三つの特徴とは、揮発酸が硫酸として一リットル中一・二〇グラムを越えているか、総酒石酸が酒石酸二カリとして一リットル中一・二五グラム未満か、アムモニア含有量が一リットル中二〇ミリグラムを越えているか、である。

(三) しかし、ぶどう酒の正しい醸造・貯蔵を目的とする処置や操作は許されて、第四条にそれらの事項が規定されている。醸造技術的または化学分析的な事項に関するものであって、同条第一号にぶどう酒について一二項目、第二号にぶどう果汁について一三項目、および第三号に一項目、計二六項目が列挙されている。これらの専門技術的な規定を正確に訳出し解説することは筆者にとってははなはだ困難であるから、要点だけを摘記するにとどめる。なお、ぶどう酒法典のこれらの規定は、その後には公布された諸法令の規定によって補充されているから、詳細には、それらを合わせて読むことを要すると考えられる。ここに記すのは、法典の規定の略述である。

第四条第一号によって許容されている操作は、(1)ぶどう酒相互の混合 (2)濃縮ぶどう果汁・未発酵ぶどう果汁などによる辛口ぶどう酒の甘味づけ (3)ぶどう酒の部分的濃縮のための冷凍 (4)バスタール殺菌法、ろ過、詰め替え、空気または純粋炭酸ガスによる処理 (5)けいそう土、純たん白質、新鮮血液、純カゼインまたは魚にかわなどを用いる清澄 (6)一リットル一グラム限度の食塩の添加 (7)清澄を効果的ならしめるに必要なタンニンの添加 (8)精製炭によって強化される白ぶどう酒の清澄 (9)カラメル色の添加による色付け (10)一定限度の無水亜硫酸による処理 (11)重亜硫酸カリウムによる処理 (12)純粋結晶クエン酸の添加。

同第一号の規定に列挙されたぶどう果汁についての許容は次

の一三項目である。(1)石こうの使用 (2)糖および濃縮ぶどう果汁の使用 (3)純粋重亜硫酸カリウムによる処理 (4)物理的方法による亜硫酸除去 (5)タンニンの添加 (6)酸性不足の果汁に純粋結晶酒石酸の添加 (7)りん酸の添加 (8)純粋結晶りん酸アンモニウムなどの添加 (9)酵素の使用 (10)精製炭による清澄 (11)火入れ、パストゥル殺菌、冷凍、通気、ろ過、詰め替え (12)一部濃縮 (13)以上列挙の方法のほか特に農務大臣の許可する方法

なお、同条第三号に規定しているのは、アルコール含有量最低限一四度の果汁について、アルコールの添加の許容である。

(四) 次に、ぶどう酒の処理についての禁止事項が、法典第七條から第一一條までに規定されている。(1)ぶどう酒に、飲料に適しないぶどう酒を混じたものは、貯蔵・販売することができない(七條一項) (2)品質や産地などについて、購買者を偽わる目的でぶどう酒の自然的な状態を変えるための処理および操作は詐欺と認めて禁止する(同条二項) (3)従って特に禁止されるのは、品質・産地・種類について購買者を偽わる目的でぶどう果汁およびぶどう酒を矯正しまたはこれに香をつけるため、果汁およびぶどう酒の変質をかくしてその病気をなおすため、人工ぶどう酒を製造するため、分析の結果を偽わってぶどう酒の偽造を仮装するために、その目的物を展示・販売・所持することである(同条三項以下)。

さらに、同第八條の規定は、(1)割り水を禁止し(同条一項) (2)アルコールの添加を禁止して、赤ぶどう酒でエキスに対する

#### フランスぶどう酒法 (一)

酒精の割合が四・六を、白ぶどう酒で六・五を越えたものは酒精過度と推定される(同条二項)。また、第九條は、ぶどう酒または干ぶどう飲料には次に列挙するものを添加すること禁止する、(1) 著色料(同条一号) (2)硫酸・塩酸・サルチル酸・ほう酸その他これに類似のもの(同条二号) (3)一リットルにつき一グラムを越える食塩(同条三号) (4)発酵の際または発酵の後に、いちじく・米・麦その他の糖化物の発酵または発留の産物。なお、第一〇條は、ぶどう酒醸造中におけるぶどう糖の使用を禁止し、第一一條は「diffusion」という方法でつくられるぶどう酒の製造を禁止する。

(四) 発ほうぶどう酒(vins mousseux)は、単純なぶどう酒ではなくて、特殊のぶどう酒であるが、前に記したぶどう酒の定義の規定、その成分の限定に関する規定、一定の処理・操作の許容の規定(法典一―四條)は、第五條によって、発ほうぶどう酒にも適用される。さらに第六條は、発ほうぶどう酒については、シャンパーニュ醸造法の名で知られている醸造方法を用いることができるし(同条一項一号)、純粋炭酸の添加によるガス加圧も適法であるとしている(同条一項二号)。ただし、発ほうぶどう酒と名づけるためには、その沸騰が自然的であっても、またはシャンパーニュ方法によるのであっても、瓶内での第二次発酵に結果するものでなければならぬ(同条二項)。

注① Recueil Sirey, lois annotées 1890, p. 618.

② Ibid., 1890, p. 619 sous-note.

- ③ *Ibid.*, p. 2237.
- ④ *Ibid.*, 1936, p. 235.
- ⑤ Jules Carles, *La chime du vin*, p. 9.

## 第二 ぶどう酒の分類

法令の上では、特にぶどう酒を四つの種類に分けている。(a) 地方酒 (*vins de pays*) (b) 原産地名称号酒 (*vins à appellation d'origine*) (c) 混成酒 (*vins de coupage*) (d) 輸入酒 (*vins importés*) である。この分類は、法律による特殊の分け方であつて、最初は一九三〇年一月一日法によって定められたが、後にその規定はぶどう酒法典の中に編入された。本稿では、この分類について一通り解説するつもりである。しかし、ぶどう酒には、一般によく知られているように、その色によって分けるとか、造り方によって分けるとか、産地別に分けるなどの分け方がある。これらの分け方によるそれぞれの種類も、法規の上にはしばしば見えるのであるから、先ずこれを一応説明して、そのあとに法令上の分類を述べることにする。

### (一) 色分けによる分類

(a) 赤ぶどう酒 (*vins rouges*) これが代表的なぶどう酒の色である。赤ぶどう酒は黒(赤)ぶどうから醸造される。黒ぶどうを搾って造られるが、果皮を除かないで、その色素を酒の中に浸出させるのである。白ぶどう酒は、白ぶどうからも黒ぶどうからも(この場合は果皮を除いて)造られるが、赤ぶどう

酒は黒ぶどうからでなければできない。赤ぶどう酒で特に有名な産地は、ブルゴーニュ地方である。昔から英国人は、ブルゴーニュ産の辛口の赤ぶどう酒を好み、パーガンディといえは赤ぶどう酒のことだとしているくらいである。「ぶどう酒の王」と称せられるシャンベルタン Chamberlain をはじめ最高級の赤ぶどう酒が多く産出されるからである。ブルゴーニュ地方では、全生産量の七〇—八〇%が赤ぶどう酒である。ボルドー地方では、赤ぶどう酒は四〇—四五%であつて白ぶどう酒の方が多い。

(b) 白ぶどう酒 (*vins blancs*) 白ぶどう酒は白ぶどうからも黒ぶどうからも造ること前述の通りである。赤ぶどう酒を人工的に脱色して造ることもあるが、それでは上質のぶどう酒にならない。シャンパーニュ地方のぶどう酒は白ぶどう酒が普通である。その大部分はシャンパーニュ(シャンペン酒)になっている。特にこの地方の名産地 *Marne* 県などでは、九八%まで白ぶどう酒である。白ぶどうのピノー・シャルドネーも、黒ぶどうのピノー・ノアルもつかわれている。「白の白」(*Blanc de blanc*)と名づけられる白ぶどう酒の原料には、やはり白のシャルドネーなどの品種が選ばれている。白ぶどう酒で品質のよいものを多量に産するのは、ボルドー地方である。グラヴィウ Graves 地域とかソテルヌ Sauterne 地域などが有名である。ことに、ソテルヌ地域では、日本でもよく知られている、シャトー・ディケム Châteaux d'Yquem をはじめ最高級白ぶどう酒ができる。

(c) 桃色ぶどう酒 (vins rosés) 赤ぶどう酒と同じように黒ぶどうから造るが、果皮から色素が完全に浸出する前に搾ってしまうのである。また、黒ぶどうを搾る際に、最初の方に搾り出される色の着かない果汁は白ぶどう酒にし、最後の方で出る色の濃い果汁は赤ぶどう酒にして、その中間の果汁を取って桃色ぶどう酒にすることもできる。この場合の桃色ぶどう酒は、色がどうであろうと性質は赤ぶどう酒よりも白ぶどう酒に近いといわれる。統制名称酒となっている桃色ぶどう酒は、ローヌ河沿岸地方やアンジュー地方などで多く産する。

(d) 黄色ぶどう酒 (vins jaunes) 同じく中間色ぶどう酒の一種であるが、特殊の醸造技術によって造られる。白ぶどう酒として造られたぶどう酒を、すでに黄色ぶどう酒用として使い古した樽におよそ六年の間貯蔵する。徐徐に微妙な芳香と風味を生じ、少しづつ酸化して黄色になる。しかし、その間に変質したり味が落ちたりして、しばしば失敗することがある。そのためきわめて高価につき、手に入れにくいという。ジュラ県が有名な特産地である。

(e) わらぶどう酒 (vins de paille) 麦わらぶどう酒である。前記の黄色ぶどう酒とともに、統制名称法によって認められているものはジュラ県に多く産している。ぶどう収穫後二ヶ月か三ヶ月の間、麦わらの床の上で——または石ころなどの上で——干してから醸造にかかる。香りの高い酒精の強いぶどう酒であって、法令の規定する最低限酒精度は、ジュラ産では一五

## フランスぶどう酒法 (一)

度である。元来は白ぶどう酒であって、わら床仕立てからこの名前がつけられたが、その色からいえば黄色ぶどう酒の一種といつてよい。

(f) 鈍色ぶどう酒 (vins gris) にび色で、きわめて薄い色がついている。やはり中間色のぶどう酒の一種である。「ローヌの鈍色ぶどう酒」といわれる通り、ローヌ地方が有名である。

### (二) 醸造方法による分類

普通のぶどう酒のほか特殊の醸造法による次のようなぶどう酒がある。

(a) 発ほうぶどう酒 (vins mousseux) 発ほうぶどう酒にもいろいろのタイプがあるが、最もよく知られているのは、シャンパーニュ醸造法によるもの (すなわちシャンパーニュ) と、自然発ほう酒 (vins mousseux naturels) とである。発ほうぶどう酒については、さきに法典の規定を一応説明したが、特にシャンパーニュに関しては、法令はきわめて詳細な規定を設けている。これについては、かつて解説したことがあるから、ここには述べない。

シャンパーニュ地方では、統制名称酒シャンパーニュのほかにも、このような統制名称を認められていない発ほう酒もつくられる。また、シャンパーニュ地方以外の地方でも発ほう酒は産出している。自然発ほう酒で有名なのは、アンジュー地方の Saumur とか、ドローム県の Die とか、タルン県の Gaillac など



である。発ぼう酒の一種で、びんの中での軽い二次発酵によって、弱い発ぼうをする特殊の発ぼう酒 vins pétillants がある。トゥレーヌ地方で産するトゥレーヌ・ペチアンやヴヴレー Vouvrays ペチアンなどがそれであって、いずれも統制名称酒である。

(b) リキニールぶどう酒(vins de liqueur) 発酵中にアルコールを添加し、それによって残糖を多くした甘味のぶどう酒である。発酵前にアルコールを添加するとミステール(mistelle)になる。発酵中にこれを添加すればリキニールぶどう酒ができる。南仏で多く産する。統制名称酒も多い。

(c) 天然甘口ぶどう酒(vins doux naturels) 南仏ことに東ピレネーがその産地である。バニニール Banyuls は最も有名である。リキニールぶどう酒の一種であって、発酵中に五—一〇%の純粋アルコールを添加して造る。アルコールでなくて、アルマニヤックまたはコニヤックを添加してもよい。自然の糖分が豊かで酒精度の高いぶどう酒である。ぶどうの品種が原則として四種に限定され、果汁の収量も制限されている。厳格な要件の下に醸造される(法典一六六一—一六八条)。甘口といっても、アルコールを添加しないで甘味を含んでいるソテルヌなどのようなぶどう酒とは区別されている。

(d) 香味(または薬味)ぶどう酒(vins aromatisés) おもに白ぶどう酒を土台にして、砂糖やアルコールを加え、香味料植物や薬草などによって特別の香味をつけたぶどう酒である。

原酒八〇%を必要とし、二〇%までは配合物を許し、配合される物の選択は相当に自由である。ヴェルモットなどがこの種のぶどう酒である。

#### (三) 産地別による分類

ぶどう酒は産地によってそれぞれ特徴があるが、産地の別は品質的な区別と必ずしも一致しない。しかし、原産地の地名が、法令の定めるぶどう酒原産地名称となっている場合には、その地名はまた直ちにぶどう酒の種類品質を指すことになる。

産地と品質が一致する。シャンパーニュの如きはその例である。また、ぶどう酒を産する地方・地域・地区は、普通の行政的区画とは別の定め方によっている。いわばぶどう地理によっているのである。このぶどう地理による産地名は、ボルドー地方(Bordeaux)というように広い範囲をいうこともあり、またはその中の小さな村例えばマルゴー Margaux だけを指すこともある。このことは後に原産地名稱酒の説明をする際にもう少し詳しく記すことにする。今ここでは、便宜上大きく産地を一〇地方に分けて概観を述べることにする。この分け方は、主として Jules Guyot 以来伝統のぶどう地理上の分け方によった。

(a) 南仏地方(Midi) 現在この地方で産出するぶどう酒は、大部分は一般消費用の並酒の赤ぶどう酒である。工業的多量生産である。この地方のうちガール、エロール、オードおよび東ピレネーの四県のぶどう収穫は、かつて全国の半分以上だといわれたが、今日では約四割までであろう。品質のよいぶどう酒

も相当量つくられている。統制名称酒までできるし、ことに上質限定酒 (V. D. Q. S.) が多く出ている。

(9) ブルゴーニュ Bourgogne ブルゴーニュというのは、昔の州の名である。今日の中部東寄りのイオヌ県、コート・ドール県、サオヌ・エ・ロアール県およびアェン県がこれに当る。しかし、ぶどう酒に関しては、更にロヌヌ県のボージョレー地方 (Beaujolais) までを含んでブルゴーニュと称している。その中で、コート・ドールの南部の高地コート・ド・ニユイ地域 (Côte de Nui) やコート・ド・ボヌヌ地域 (Côte de Baune) などは最も有名な産地である。前に述べた「ぶどう酒の王」シヤンペルトンは、このコート・ド・ニユイの産地である。シヤンペルトンというのは、もとぶどう園の園主である。古く七世紀のころ、ディジョンの近くに Bèze という小さな村があって、ここに僧院が建てられて、領主からぶどう園を与えられた。僧院の僧たちは、このぶどう園から収穫したぶどうで品質のすぐれたぶどう酒を醸造していた。このぶどう園の隣りに、ぶどう畑をもっていた Bertin という農夫が、僧院と同じ方法でぶどう酒を造り始めた。この畑がペルトンの畑 Champ Bertin と呼ばれて有名になり、後には Chamberlin と呼ばれるようになった。今日では、Gevey-Chamberlin という村にあるこのシヤンペルトンの畑は、昔僧院に属していたぶどう園 Clos de Bèze とともに、最高のブルゴーニュの赤ぶどう酒をつくっている。統制名称酒 Chamberlin と同じく Chamberlin clos de

フランスぶどう酒法 (1)

Bèze がそれである。

ここから少し南の Vougeot という小さな村にも、僧院が広いぶどう園を所有していたが、大革命の時に他の僧院のそれとともに、国に没収され、後に個人に売り渡されたが、現在では分割されて約五〇人の所有者たちに属している。このぶどう園でも最高級の赤ぶどう酒が造られる。

ブルゴーニュ地方の北部を占める下ブルゴーニュのシャブリー地域 (Chablis) は白ぶどう酒で聞えている。統制名称法によってシャブリーという名称を認められているのは、シャブリーを中心にしてこの附近二〇個村にわたっている。

ブルゴーニュ地方は、文化の開けた歴史も古く、ぶどう畑もすでに紀元一二世紀の昔からよく耕作されてきたものといわれる。今日においても、この地方のぶどう畑より以上に高度に装飾的なぶどう畑はあるまいと賞賛されているように、ぶどう栽培者たちは、よく働いて美しい畑をつくり優秀なぶどうの収穫に励んでいる。

(c) ロヌヌ河沿岸地方 (Côtes-du-Rhône) ブルゴーニュ地方の南方に当り、リヨンから南へアヴィニョンにいたるロヌヌ河の両岸地方である。イゼール、アルデーシュ、ドローム、ヴォクリューズの四県その他を含む。このうちドローム県は名産地に富んでいる。エルミタージュ地区 Ermitage では、良質の白ぶどう酒ができるが、これを特に有名ならぶどう酒につくる。また、ダイー Die は発汗酒の産地として名高い。

九三 (一七七)

(d) ボルドー地方 ボルドー Bordeaux というのは、もとはボルドー市のことである。そしてまた、ボルドー地方産のぶどう酒を指す。ぶどう酒の産地としてのボルドー地方(Bordelais)といえは、ボルドー市を中心とする周囲の広い地域を含む名称である。これは行政上の地名ではない。前述のブルゴーニュや後述のシャンパーニュのような旧制の州名をとったのでもない。ぶどう酒だけに關する特別の地名である。そして、このボルドー地方で産するぶどう酒を総称して通俗にボルドーともいうのである。しかし、ボルドーというぶどう酒名は、正式には統制名称法によつてその要件が規定されている名称であるから、ボルドー地方でできるぶどう酒をすべてボルドーというのではない。これらのことは、後に記す原産地名稱権の項で詳しく説明する。

ボルドー地方は、ぶどう酒産地として世界的に最も有名な地方である。ボルドーは日本へも多量に輸入されているから、われわれにとつても、なじみの深い酒名である。この地方には、メドック地域 (Médoc) だの、グラブ地域 (Graves) だの、ソテルヌ地域 (Sauternais) だの、またはサン・テミリオン地域 (Saint-Emilion) だの、わが国にもよく知られている豊かなぶどう産地が境を接している。このうち、メドック地域はボルドー市の西北にあたる地域である。メドックというのは、郡の名でも町村の名でもない。ぶどう酒産地としての地域の名称である。また、この地域でできるぶどう酒の統制名称である。こ

のあたりは、南隣りのグラブ地域と同じく、石英質の小石に砂まじりの土地であつて、決して肥よくの地とはいえないが、すぐれた品種のぶどうを栽培するのに好適の土地である。この地域では Margaux, Pauillac, Cantenac, Saint-Julien, Saint-Estèphe の五個村が最も有名である。マルゴー村のシャトー・マルゴーでできる赤ぶどう酒は高名な超特級酒である。このほか、サン・ジュリアンもサン・テステーフも、統制名称酒の名称となつていて、これらのぶどう酒は日本にも多く輸入されている。

グラブ地域の Graves という名称も、これまた行政上の区画をいうのではない。この辺一帯はやせた土地で砂と小石ばかりである。小石は熱を保ち易い。グラブとは、「熱い土地」(terrains ardents) という意味ださうである。しかし、これがメドックと同じように最優秀なぶどうを産するに適した土地なのである。この地域での一番著名なぶどう酒は Chateau Haut-Brion の赤ぶどう酒である。このグラブ地域の中央に La Brède という小さな町がある。モンテスキューは、このの貴族として生まれ育つた人で、彼自身もこの地区にぶどう園を所有していたといふことである。

南につづくソテルヌ地域は、狭い地域で、ソテルヌという住民六〇〇余りの小村と、その附近の Barsac, Preignac, Fargues, Bonnes いずれも小さな村ばかり、合わせて五個村が全体としてソテルヌ地域を形つづけているのである。世界で並ぶもの

なき白ぶどう酒を造っているのが、このソテルヌ村の Château d'Yquem なのである。このシャトーは、モンテーニュの一族が代々所有していた邸館である。モンテーニュ自身は、次に記すサン・テミリオン地区にあるシャトーに住んでいた。yquem というのは、その一族の家名であって、昔は Eyquem であった。

この地区から東北にアントル・ドウ・メール地域 (Entre-deux-mers) をはさんで、サン・テミリオン地域がある。サン・テミリオンというのは、もとは村の名であって、住民三、五〇〇ほどのやや大きな村である。しかし、サン・テミリオンを原産地名称として名乗ることのできるぶどう地域すなわちサン・テミリオン地域は相当に広い範囲にわたっている。この地域で気をつくことは、ぶどう酒を産する村が、いずれも聖徒の名を村名としていることである。この地域内で聖徒名を村名としている村のうち、有名なぶどう酒村だけを算しても一六ほどある。ポルドー地方全般にわたってそうであるが、特にこの地域はカトリック信仰の深い聖徒崇拜の最も盛んな土地柄だけにこのように軒並みに聖徒名のぶどう酒村がならんでいる。

(e) 南西部地方 (Sud-Ouest) ポルドー地方の東方および南方ビレネーまでの諸県を含む広範な地域である。この地方には Bergerac, Jurançon, Gaillac などの有名な白ぶどう酒の産地が存在する。コニャックとならんでオ・ド・ヴィ(ブランドー)の名産地とされているアルマニャック Armagnac もこの地方

フランスぶどう酒法 (一)

に含まれている。

(f) 中央部 (Centre) およびロアル地方 (Loire) フランス中央部とそこから西に向けて流れるロアル河の沿岸地方全体を指す。トゥレーヌ地方 (Touraine || 旧州名) やアンジュ地方 (Anjou || 旧州名) は、特に名酒を多く産する。発ほう酒で有名な Vouvray はトゥレーヌ地方に、同じく Saumur はアンジュ地方にある。

(g) シャンパーニュ Champagne あまりによく知られているシャンペン酒の本場である。シャンパーニュというのは、ブルゴーニュなどと同じく旧制の州名であって、現在の行政区画を意味するのではない。パリの東方に当るマルヌ、オートマルヌ、オーブ、アルデンスなどの諸県とその隣接地域が含まれている。この地方は、ぶどう栽培の北限地域だといわれている。

この地方で産するぶどう酒は、すべてがシャンパーニュと呼ばれるのではない。シャンパーニュ醸造法によって造られた発ほうぶどう酒だけが、特に統制原産地名称法の規定に従って、その名称を許されるのである。しかし今日国外では、シャンパーニュという名称は、発ほうぶどう酒の普通名詞のように使われている。地元のシャンパーニュ地方では、厳格に制限された地域内で造られた規格にかなった発ほう酒でなければ、この名称を用いることはできない。

このシャンパーニュという名称については、前世紀以来長年の間紛争がつづいてきた。そこへ、今世紀初葉に、ぶどう酒販

九五 (一七九)

売業者の中に悪質な詐偽的行為をはたらく者があって、西部のソミュール地方(発ほう酒の産地)から、安い価格のぶどう酒を仕入れて来て、シャンパーニュと称して売り出した。この詐称を封ずるために、コンセイユ・デタは、一九〇八年二月一八日の命令で、シャンパーニュという名称を、マルヌ県・エイヌ県内だけに制限した。シャンパーニュの生産は、今日でも九分通りはマルヌであって、Reims や Epernay などの名産地はここに含まれている。マルヌ県とエイヌ県の南部とに限って、この名称を認めたのであった。そこで、除外された旧シャンパーニュ州所属のオーブ県の業者が騒ぎをおこした。コンセイユ・デタは、応急対策として、シャンパーニュ第二地帯(Champagne deuxième zone)というものをつくって、この名称を認めることになった。その後一九三五年九月二八日の大統領令によって、この第二地帯を廃し、これを統制名称シャンパーニュの用いられる地域に編入し、これを統制名称シャンパーニュの最終的に解決したわけである。今日では、マルヌ・エイヌ両県のほかオーブ県の一部もシャンパーニュ統制名称区域内に入っているのである。

この地方では、統制名称は、ほとんどシャンパーニュ一つだけである。統制名称一〇〇におよぶブルゴーニュ地方などは、全然比較にならない。その理由は、シャンパーニュ地方では、それぞれの地区で異なった品種のぶどうを栽培していて、それらを適宜に調べてシャンパーニュ造りをするので、ある地区

で収穫したぶどうを、その地区で醸造するのではないからである。地区的な名称が用いられないのである。

(h) フランシュ・コンテ地方(Franche-Comté) フランシュ・コンテもまた旧州名であって、フランス中東部スイス境の地方である。この地方では、ジュラ県が最も有名である。ジュラでは、上質の赤ぶどう酒や白ぶどう酒のほかに、良質の桃色ぶどう酒、黄色ぶどう酒、麦わらぶどう酒、鈍色ぶどう酒、そのほかりキュールぶどう酒や発ほう酒もできる。北の方の Arbois という小さな町はぶどう酒名産地の中心になっているが、この地はぶどう酒の学問的研究の基礎を築いたルイ・パストゥールの生れたところとして著名である。

(i) アルザス・ロレーヌ地方 アルザスのぶどう畑は、ライン河に沿ったアルザス平野を南北に連なる丘陵地帯にあって、多量のぶどう酒を産出する。ことに辛口の白ぶどう酒で有名である。この地方では、ぶどう畑が極度に細分されている。造られるぶどう酒を特色づけるのは、地区や町村ではなくて、原料ぶどうの品種である。アルザスのぶどう酒は、その品種の名をつけて呼ばれる。だから地域・地区を基にして名づけられる統制原産地名称というものはない。ロレーヌ地方は、アルザスに比して生産量はるかに少ない。赤ぶどう酒がすぐれている。

(j) コニャック地方(Cognac)とアルマニャック地方(Armanac) この二つの地方は、オー・ド・ヴィすなわちブランデーの産地である。ぶどう酒を蒸留して造られるオー・ド・ヴ

イの代表的な産地である。コニャックというのは、もとポルドー市の北方にある小さな町の名であるが、その周辺の相当に広い地域を含めてコニャック地方と称する。この地方で造られるブランデーに統制名称コニャックが許されている。アルマニャックは、ポルドー市の南方に当る地方であって、コニャックに劣らぬ高級オー・ド・ヴィを産する。

#### (四) 法令による分類

(a) 地方酒 (vins de pays) 各地方においてそれぞれに生産する普通のぶどう酒であって、そのまま消費にあてるものである。後述する混成酒と異なる。原産地名称法による名称酒ではないから、それほど優良な品質を誇るようなものではない。

しかし、それぞれ産地により、また醸造法によって異なるから、さまざまの段階にあたるものができる。旅行者が時にとでも美味の地酒に有りついたというような話は、すなわちこの種の酒についてである。ぶどう酒法典は、全国を県単位に約二一と、残余の県を一括して、これを列挙し、法規の適用上大きく九つの地方にまとめている。この九地方の各グループについて、その産出するぶどう酒の最低限酒精度を九・五と九・〇と八・五の三段階に分けて定めている(法典一九四条)。地方酒が飲料に適すると認められるためには、農務大臣の指定に基づき、各ぶどう地区ごとに、その生産するぶどう酒について定められた要件に従わなければならない(同一九三条)。地方酒を販売するには、その産地であるカントンの名を示して「……産の地方酒」(vin

de pays provenant de...)と表示することを要する。カントンは、郡と町村との中間の区画である。この場合、産地名として町村の名は用いない。これは特に原産地名として使われるからである。

(b) 原産地名酒 (vins à appellation d'origine) 原産地名称法によって排他的な専用名称を許されているぶどう酒である。原産地名酒には、普通原産地名酒 (V. A. O. ordinaires) (法典二七条)と、統制原産地名酒 (V. A. O. contrôlés) (同四二条)とがある。普通原産地名酒はまた単純原産地名酒 (V. A. O. simples)ともいう。原産地名酒の保護立法は、一九〇五年八月一日法に始まり、一九一九年五月六日法によって明定強化された。通例は、一九一九年法をもって最初の保護立法といっている。その後さらに補充整備され、一九三五年七月三〇日法によって、原産地名酒は、普通原産地名酒と統制原産地名酒に分けられた。前者の普通名称に関して紛争のある場合は、司法裁判所の裁判管轄に属し、後者の統制名称については、すべて国立ぶどう酒およびオー・ド・ヴィ原産地名研究所 (Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie 略して I. N. A. O.) の所管とされ、明確に区別されている。原産地名というものは、一定の土地で栽培したぶどうを原料にして、その土地において醸造したぶどう酒に、その土地の名を与えたものである。やや広い地域の名をとった地域的産地名 (A. O. régionale) もあれば狭小な地区や町村

の名をとった地区的原産地名(A. O. locale)もある。大は旧制の州名から、小は人口二〇〇の小村の村名までさまざまである。原産地名はもと地名であるが、ぶどう酒にその名称が許されると、それはぶどう酒の名称になるのである。ぶどう酒の原産地名は、そのぶどう酒のもっている一般的性質を示す種類名ではない——すなわち普通名詞なのではない。また本来は地名だからとて、公共用の名称として、自由にどのぶどう酒にも使用できるといふものでない(法典三八条)。特に法令によって厳格な要件の下に許される名称なのである。良質のぶどう酒の生産を保護し、その品質を保証するためである。

①普通原産地名 一九三五年法によって統制原産地名の制度が創設されたので、従来すでに原産地名を用いていたぶどう酒のうち新たに統制名称を許されたもの以外は、従前通り原産地名を用いることを認められて、これが普通(または單純)原産地名とされた。引きつづいて、普通原産地名を用いようと欲する者は、ぶどう収穫の際にその名称を指定し届出をすることになっている(法典三七条)。

②統制原産地名 略して統制名称ということにする。名称酒の保護を一そう完全ならしめるために、一九三五年以来統制名称の制度が始められた(法典四一条)。統制名称は、広い地方の全域にわたって許されているもの、やや広い地域に許されているもの、および小さな地区だけに許されているもの、この三段階に分けることができる。第一の最も広い地方に許され

ているものは、例えばポルドー地方全般に、またはブルゴーニュ地方全般に許されているポルドーとかブルゴーニュとかの名称がそれである。一般的統制原産地名(A. O. C. generale)といわれている。第二のやや広い地域に認められているのは、地域の統制原産地名(A. O. C. regionale)である。例えばポルドー地方の中の一部のメドック地域とかグラブ地域に認められているメドックとかグラブとかの名称がそれである。さらに、第三の一そう小さい地区に認められているものとしては、地区的または町村的統制原産地名(A. O. C. locale ou communale)である。例えばメドック地域の中のマルゴー村とその附近に認められているマルゴーという名称などがそれである。しかし、これら三段階の区別は、必ずしも明確でない。統制名称制度以前の原産地名を踏襲しているのである。例えばソテルヌのごときは、地域の統制名称とも地区的統制名称とも解せられる。ソテルヌという名称は、ソテルヌ村とその附近四個村に許されている名称であるが、この地帯はもととグラブ地域の中に含まれているのであるから、この名称は第三の地区的名称であるとも解せられるが、また今日では、この地帯をグラブ地域とは別の地域として、ソテルヌ地域ともいっているから、グラブと並んで地域的統制名称であるといわれる。いずれにしても、これらいわゆる三段階の名称が、すべて厳格な統制原産地名制度の下におかれていることには変りがない(参照・法典四三条)。

統制名称酒の年産量は、ぶどう酒全生産量の約一割〜一割五分ぐらいであるが、その半分近くはボルドー地方で造られる。ブルゴーニュ地方では、ボルドーの三分の一ぐらいである。しかし、統制名称の数では、ブルゴーニュ地方が最も多くおよそ一〇〇ぐらい算えられ、ボルドー地方では五〇ぐらいである。全国では三〇〇〜三五〇ほどになるだろう。統制名称の数は年々増加して行くようである。

③上質限定酒 (vins délimités de qualité supérieure 略して V. D. Q. S.) 一九四九年二月一八日法によって規定された原産地名酒の一種である。それ以前には非公式に業者の組合によって認定された原産地名を名乗っているのに過ぎなかったが、後に法令で正規の名称として認められたのである。南部、南西部、中西部その他の地方に産するが、多量ではない。その名乗っている原産地名の数も、全部で六〇ほどである。この上質限定酒は、特にそのびんに V. D. Q. S. と記した小さなラベルをぶら下げているからわかり易い。日本ではあまり多くを見かけない。

(c) 混成酒 (vins de coupage) ニンに混成酒というのは一訳語があまり適当でないが、販売業者が産地を異にするぶどう酒を混合したものである(法典一九一条一項)。同一の原産地名を有するぶどう酒を混合しても混成酒ということではできない。また醸造業者の酒蔵から販売業者の酒倉まで輸送するために一つの容器の中で混合したものも混成酒ではない(同条二項)。販

売のためにぶどう酒を混合する地方的慣習のある場合には、同一カントン内の、または同一地域 (région) 内の隣接カントン相互の原産ぶどう酒の混合もまた混成酒にはならない(同条三項二号)。混成酒の最低限酒精度は九・五が要求されている(同二九二条)。国内で消費する常用酒の大部分は、この混成酒である。混合は、例えば酸の強過ぎる酒と酸の足りない酒とを混ぜ、タンニンの過度なものと不足しているのを合わせて、ぶどう酒の品質をよくすることができる。このようにして、それぞれ自分の常用酒として変化を好まない顧客たちに、いつもほとんど一定した同質の風味をもったぶどう酒を提供することができる。販売業者は、需要の少ない酒を利用して味のよい酒を造り、顧客に安い値段で売ることができる。

一九五三年九月三〇日令(一九五五年五月二〇日令によって改正)は、常用ぶどう酒のために、国立の「常用ぶどう酒研究所」(Institut des vins de consommation courante 略して I. V. C. C.) を設置することにした。この研究所は、ぶどう酒生産について、経済的な方面でも技術的な方面でも広く研究および指導を行なう。統制名称酒については、統制原産地名研究所が監督指導を行なうが、その他のぶどう酒については、すべてこの常用ぶどう酒研究所がその任に当たる。

(d) 輸入酒 (vins importés) 海外および外国産のぶどう酒は、すべて輸入ぶどう酒として規制される(法典三〇六一〜三二二条)。



注① 木村「フランス法における統制原産地名稱——特に Champagne の Cognac について」法学論集一一卷四・五合冊号八〇頁以下。

② Georges Ray, Les vins de France, p. 17-18.

③ Louis Jacquelin et René Poulain, Vignes et vins de France, p. 53.

なお、参考文献として、特に注に記したもののほか、本稿(第一・第二)のため一般的に参考にしたものは次の通り。

B. Blanchet, Code du vin et textes vitivincicoles, Montpellier, 1962; — H. Pestel, Les vins et eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlées en France, Mâcon, 1959; — J. Renaud, Biologie du vin, Paris, 1959; — L. Levadoux, La vigne et sa culture, Paris, 1961; — 坂口謙一郎「葡萄の歴史」(昭和三十一年)。——小原敏「ワイン隨想」(昭和四十一年)。——佐治敏三「洋酒天國・世界の酒の探訪記」(昭和三十五年)。——山本千代喜「酒・読本」(昭和三十一年)。