

# ランス豆知識

## その4. バラのビスケット

「シャンパン」と「スパークリングワイン」ってどこが違うの？  
…と思われたことはありませんか？  
答えはいたって明解で、



Biscuit rose de Reims  
Author:Cherry CC BY-SA 3.0  
[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:3\\_Biscuit\\_rose\\_de\\_Reims.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:3_Biscuit_rose_de_Reims.jpg)

『フランスのシャンパーニュ地方で』『決められた3種のぶどうのみを使い』『伝統的な方式を用いて』作られたスパークリングワインだけがシャンパン(CHAMPAGNE)と名乗ることができる、とのことです。ランスは「シャンパンの町」と称されるほどの一大製造地です。

また、シャンパーニュ地方では、シャンパンにビスキュイ（2度焼きのビスケット）を浸して食べる習慣があります。中でも、ランス発祥の「ビスキュイ・ローズ・ドウ・ランス」Biscuit rose de Reimsは、きれいな色と軽く甘い口当たりで人気があり、パリなどフランスの他都市や、最近では日本でも売られています。



参考文献:

「シャンパン&スパークリングワイン完全ガイド」小林史高/監修 池田書店 2011

ウィキペディア ビスキュイ・ローズ・ド・ランスの項目

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Biscuit\\_rose\\_de\\_Reims](https://fr.wikipedia.org/wiki/Biscuit_rose_de_Reims)

ウィキメディアコモンズ 同 <https://commons.wikimedia.org/>

シャンパン（名古屋市観光文化交流局提供）