

# TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

## BOURGOGNE CHITRY ブルゴーニュ・シトリー

### AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

生産地区:Auxerrois

生産地域:Chablis & Grand Auxerrois

アペラシオンBOURGOGNE CHITRYは、Chitryのコミューンの特定された区域内で生産される赤、白、ロゼワインに限られる。

生産コミューン:Chitry

ラベルには、CHITRYはBOURGOGNEのすぐ後ろに記載しなければならない。

### ワインの特徴

Chardonnayから造られる白ワインのBourgogne Chitryは黄金色でわずかに緑を帯びていることがある。香りは花(サンザシ、スイカズラ)とフルーツ(ライム、グレープフルーツ)がよくまざりあい、火打石を擦った香りが少しある。味わいはバランスがよく、調和がとれていて、酸があるので数年寝かせることもできる。

Pinot Noirから生まれる赤ワインは、チェリー、キイチゴ、スグリの香りがあり、洗練されたルビー色を呈している。口に含むとシンプルなストラクチャーで柔らかな味わいを損ねないタンニンがあり、フルーティで心地よい。

### ソムリエのおすすめ

**白:**アペリティフと前菜にうってつけ。特徴であるミネラルが、パテ、アスパラガス、焼き蟹などの甲殻類、川魚、ブルゴーニュのエスカルゴや内臓を使ったソーセージ(アンドウイエット)などに合う。

**サービス温度:10~12℃**

**赤:**ソフトで繊細なタンニンがあり、野菜料理、パテ、オニオンタルト、カマスの塩焼きと相乗する。伝統料理のポトフや肉のグリルはもちろん抜群の相性である。

**サービス温度:15~16℃**



**BOURGOGNES**  
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.9)  
www.bourgogne-wines.jp

- Chablis Grand Cru
- Chablis Premier Cru
- Chablis
- Petit Chablis
- Saint-Bris
- Irancy
- Bourgogne Aligoté
- Bourgogne (Blanc et Rouge)
- Bourgogne Chity
- Bourgogne Côte Saint-Jacques
- Bourgogne Côte d'Auxerre
- Bourgogne Coulanges-la-Vineuse
- Bourgogne Epineuil
- Bourgogne Tonnerre
- Bourgogne Vézelay
- Crémant de Bourgogne



## 位置

シトリー・ル・フォルはヨンヌ県オーセロワの非常に古いぶどう栽培村である。1993年にBOURGOGNE CHITRYという名で、オペレーションBourgogneの仲間入りをした。赤、白、稀にロゼがあり、注目すべきBourgogne Aligotéの隣に畑がある。ぶどうが植えられた斜面の下にうづくまるように村があり、13世紀に建立された要塞化した教会がある。大きな塔が特徴となっているが、戦乱の折にこの塔のおかげで略奪をまぬかれた。

## TERROIRS

Chitryの畑は村がある谷の周りの斜面にある。北北西から南南東を向いている。斜面はジュラ紀後期ケリジャン土壌で、粘土石灰質は質のよい畑に最適である。ここはChablisのすぐ近くで、同じ小郡に属する。

## 色/セパージュ

赤とロゼワイン: Pinot Noir

白ワイン: Chardonnay

## 生産量

### 栽培面積\*

1 hectare(ha) = 10 000m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

白: 35.15 ha

赤とロゼ: 26.62 ha

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133本

白: 2 190hl

赤とロゼ: 1 352 hl

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均