

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

BOURGOGNE COULANGES-LA-VINEUSE

ブルゴーニュ・クーランジュ・ラ・ヴィヌーズ

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: Tonnerrois

生産地域: Chablis & Grand Auxerrois

Coulanges-la-VineuseをBOURGOGNEとともに記載できるのは、このアペラシオ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。

生産コミュニティ: **Coulanges-la-Vineuse, Migé, Mouffy, Jussy, Escolives-Sainte-Camille, Val-de-Mercy**

ラベルにはCoulanges-la-Vineuse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

Bourgogne Coulanges-la-Vineuseの赤はPinot Noirから生まれる。しなやかでフルーティ、3～4年間は非常に心地よく、果実味を楽しむならこの間に飲む。ヴィンテージによってはより長く熟成させても魅力がある。紫紅色を帯びタルビーを呈し、チェリーの香りが支配的(この地にはサクランボ果樹園が多い)だが、カシスやイチゴの香りもある。非常にバランスがとれ、口に含むとまろやかでタンニンが強すぎず、余韻も充分にある。白(Chardonnay)はcoulangeの畑全域で造られる。澄んだ黄金色で、白い花の香りやミネラル香がある。フレッシュなかに活力を感じさせる。春先の雪解け水のように、口中を甘く満たしてくれる。ロゼはフルーティで香り高く、Pinot Noirを用いている。

ソムリエのおすすめ

赤: 繊細で控えめなタンニンがあり、フルーティなワインで、軽くシンプルであり香りの強くない料理に合わせる。白身肉や魚の網焼きまたは蒸し焼きなどである。またオムレツ、目玉焼き、野菜炒め、パスタ、ドリア、野菜やオニオンタルトなども忘れてはならない。チーズはcomtéなどのハードタイプがよい。

サービスの温度: 14～16°C

白: ハムのゼリー寄せパセリ風味、七面鳥の胸肉、ほとんどの魚や貝(たとえば生ガキ)、チーズはchèvre、comté、beaufort、gruyèresがおすすめ。

サービスの温度: 11～12°C

ロゼ: シャルキュトゥリ、白身肉、グリル料理

サービスの温度: 8～10°C



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.14)

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 Vézely
- Crémant de Bourgogne



位置

うってつけの地名(Coulanges-la-Vineuseのvineuseはワインを多く産するの意)! 水はなくてもワインは豊富。170軒の生産者と22台の圧搾機を焼き尽くした1676年の大火の折にはワイン樽をすべて叩き割って、消火に使ったほどである。またワイン税のおかげで教会も建てられた。ヨンヌ県Auxerroisのなだらかな丘の頂上に畑があり、東向きの斜面は、ヨンヌ川の左岸に臨む。Coulanges-la-Vineuse と Escolives-Sainte-Camille, Jussy, Migé, Mouffy, Val-de-Mercyの村々は幸運にも、1993年に赤、白、ロゼにアペラシオンBourgogne Coulanges-la-Vineuseを名乗れる権利を得た。ここから非常に近い、エスコリヴ・サント・カミーユのガロ・ロマン時代の遺跡に20世紀前のぶどう畑の痕跡を見なかつたらどうか?

TERROIRS

この畑はパリ盆地の南東の端になる。ジュラ紀後期の石灰岩(キメリジャンとポートルンディアン)、ところにより白亜紀の白亜質の上にある。

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 000m² = 24 ouvrées

白:16.16 ha

赤:87.17 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre(hl)= 100 litres = 133本

白:849 hl

赤:4 324 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均