




# TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.



## BOURGOGNE ÉPINEUIL

ブルゴーニュ・エピヌイユ

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:Vignoble du Tonnerrois

生産地域:Chablis & Grand Auxerrois

ÉPINEUIL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:**Épineuil**

ラベルにはÉPINEUIL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

Pinot Noirの赤:天使の羽のように軽いワイン。その香りは赤い果実(キイチゴ、チェリー、スグリ)、黒い果実(ブラックベリー、ブルーベリー、カシス)で、胡椒のアクセントもある。心地よいタンニンとピロードのようなテクスチャーがこのワインの特徴である。スモーキーな香りもしばしばある。

Pinot NoirまたはPinot Grisから造るロゼは、しなやかで滲刺としている。Épineuilは常にロゼが有名だった。ヴァイタリティあふれるが、ゆきすぎることはない。Chardonnayから造る白は稀だが、生き生きして辛口でバランスがよい。火打石の香りがよくある。口に含むと豊かで、シダ、白桃、マンゴの香りがある。

### ソムリエのおすすめ

赤:なめらかさと肉づきのよいテクスチャーとのバランスがよく、高級シャルキュトゥリ、牛や仔牛の蒸し煮、または家禽類のローストなどが理想的な組み合わせ。またアロマが非常に豊かなので、Goudaなどの圧搾したチーズともよく合う。タンニンが繊細なので、青梗菜のあんかけなどのベジタリアン料理とも相性がよい。

サービス温度:13~14℃

白:生き生きとしてミネラル香があり、カキ、帆立貝などのシーフード、また仔牛の煮込み、チーズのスフレ、ローストチキンなどと合う。チーズは若いchèvre、reblochon、gruyères。

サービス温度:13~14℃

ロゼ:ミックスサラダ、ケバブ、アジア料理

サービス温度:11~12℃



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

(シートNo.15)  
[www.bourgogne-wines.jp](http://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 Épineuil
- Bourgogne Tonnerre
- Bourgogne Vézelay
- Crémant de Bourgogne



## 位置

ヨンヌ県の南部、Chablisに非常に近いネロワのワインのなかでもÉpineuil (パリのグレヴァン美術館の創業者である、画家のアルフレッド・グレヴァンの生誕地)は、すでに1930年からその権利は与えられていたが、1993年にアペラシオン Bourgogneのなかで、赤、白、ロゼが原産地呼称を認定された。サン・ミッシェル修道院とカンシー修道院はここで中世初期から有名だったワインを造り、長い間パリに卸していた。著名な人物である、アンリ4世、詩人ボワロー、エオン騎士らが「トネルの良質なワイン」を喧伝してきた。フィロキセラの被害で全滅したが、1970年代後半に、terroirsと品種の厳密な選択を経て、復活した。

## TERROIRS

シャブリ地区に似た土壌で、白い石が多い土壌(キメリジャンもしくはオックスフォードイアン)は質が高い。起伏に富む畑はラングル台地の冷たい風から守られ、マイクロ気象を享受できる。

## 色/セパージュ

赤とロゼワイン: Pinot NoirとPinot Gris

白ワイン: Chardonnay

## 生産量

### 栽培面積\*

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

赤: 65.89 ha

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133本

赤: 3 604 hl

白: 53 hl

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均