




## TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.



### BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ヌイ



#### AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

生産地域:Hautes Côtes de Nuits

生産コミュニティ:公式には1961年に認定されたアペラシオンで、Hautes Côtesの16のコミュニティと、Côte de Nuitsの4つのコミュニティに広がっている。

Hautes Côtes de Beauneとの境界線はMagny-lès-Villersである。

#### ワインの特徴

赤は、ブルゴーニュワインについて初めて書かれた、クロード・アルヌー神父の書物(1723年)に「輝きがあり、コクがあり、軽快で、まさに真髄」と記載がある。紫紅色またはくすんだルビー色を呈し、しばしばキイチゴ、チェリーや甘草、ときにすみれのアロマを放つ。率直で堅固、熟成とともにタンニンは柔らかくなり、腰の強さが現われる。ボディがあるが、強すぎることはない。

ロゼはPinot Noirで造るBourgogne rosé(またはBourgogne Clairet) Hautes Côtes de Nuitsは生産量が非常に少ない。

白(Chardonnay、稀にPinot BlancまたはPinot Gris)は極めて淡い金色から淡い金色、樽熟成されたものは黄色を帯びる。サンザシ、スイカズラの香りに、リンゴ、レモン、白イラクサ、ヘーゼルナッツの香りを伴う。口に含むとオイリーで、構成がしっかりして、バランスがとれ、澁刺としているのがすぐにわかる。この澁刺さが、ワインを熟成させるのに一役買っている。

#### ソムリエのおすすめ

赤:タンニンが突出することもなく、肉づきもそれほどなくマイルドが特徴なので、鴨や仔羊と合う。少々スパイシーな料理も問題ない。バランスがよく多様な料理と合わせやすい。焼き鳥にもぴったりである。チーズは熟成させたsoumaintrain、nuits d'or、農家産reblochon、morbierなどがよく合う。

サービス温度:14~16℃

白:澁刺としてバランスがよいので、タラコ、中華の蒸し魚の香味油風味などとよく合う。ほかにブルゴーニュ料理のハムのゼリー寄せパセリ風味、エスカルゴがおすすめ。チーズはroquefort、aisy cendré、熟成comté、chaourceと合う。

サービス温度:10~13℃



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.17)

www.bourgogne-wines.jp



## 位置

「希望のぶどう」と名づけられ、消えゆく寸前だった畑が、辛抱強く熱心な運動により蘇った。Gevey-Chambertinの丘からCortonの森まで張り出しているHautes Côtes de Nuitsは自然の美しさにあふれている。森の近くにある小さな村々を発見しに出掛けよう。ぶどう畑は日照のよい斜面を占め、ヴェルジヤサン・ヴィヴァン修道院から受け継いだワイン造りの秘密を忠実に守ってきた。景色と同じように、気骨があり、自分たちのterroirに深く執着している生産者とともに、ワインを注意深く試飲する人にはその秘密が明らかとなるだろう。曲がりくねって、起伏のある街道は自転車愛好家の垂涎的になっている。トレッキングルートは谷や丘を結び、村の中心にある民宿や宿泊所を通る。そこには必ずセラーにつながる門が開かれている。

## TERROIRS

この畑は標高300~400mにある。Côtes de Nuitsの西、ジュラ紀の石灰岩台地にくい込む谷の斜面に畑がある。下層土はCôtes de Nuitsと同じだが、表面は非常に薄いか、ほとんどない。粘土石灰質の土壌は、下層土の石灰質層と泥灰土層が交互になったものである。

## 色/セパージュ

赤とロゼワイン:Pinot Noir

白ワイン:Chardonnay、稀にPinot BlancまたはPinot Gris

## 生産量

### 栽培面積\*

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

赤とロゼ:579.86 ha

白:約122.02 ha

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133本

赤とロゼ:23 069 hl

白:6 092 hl

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均