



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

# CHOREY- LÈS-BEAUNE

ショレ・レ・ボーヌ



## AOCインフォメーション

村名アペラシオン/**Appellation Village**

生産地域:Côte de Beaune

このアペラシオンの生産区域の赤ワインはアペラシオンCÔTE DE BEAUNE-VILLAGESを名乗ることもできる。

生産コミュニティ:**Chorey-lès-Beaune**

このアペラシオンにはアペラシオン名の後ろに:

- **Climat**名をつけることができる。
- または赤ワインのみ**Côte de Beaune**という文字を付記することができる。

## ワインの特徴

軽くしなやかな赤ワインで、タンニンはそれほど強くないが特徴ははっきりしている。鮮やかな色調、しばしば紫を帯びたくすんだ緋色を呈す。香りは小さな赤い果実(キイチゴ、酸果桜桃)と黒い果実(ブラックベリー)が支配的で、甘草と森の下のアロマを伴う。年とともにイチゴのジャム、パン・デピス、動物、なめし革の香りが現われる。ストラクチャーがしっかりしてタンニンは存在感があり、エレガント。しっかりした骨格のなかにまるやかさがあり、フルーティな印象を残す。

白は明るく澄んだ金色で、Chardonnayが白い花、ヘーゼルナッツ、レモングラスのアロマを表現する。若いうちは澁刺としているが、このフルーティなワインはかなり速やかにそのしなやかさを広げ、風味とオイリーさを増し、余韻が長くなる。

## ソムリエのおすすめ

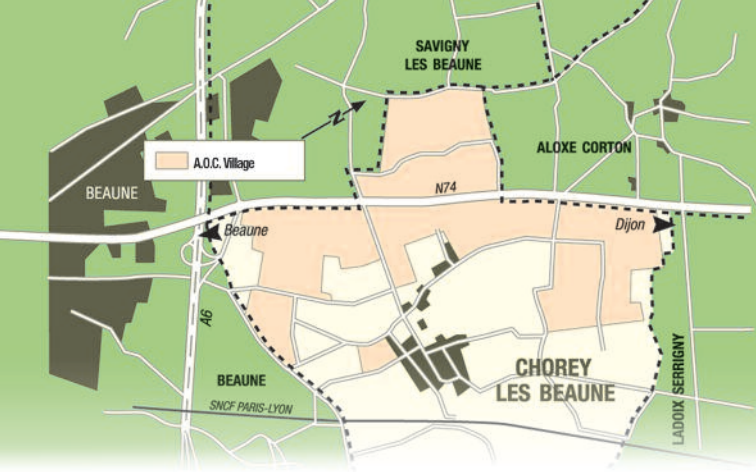
赤: 繊細でデリケート、きめ細かいタンニンで、Choreyはブルゴーニュワインのなかでもたくさんの料理と相乗する。シャルキュトウリ、温製の前菜、ワインのもつ心地よいのと越しのよさが、料理とバランスとをとり、家禽のロースト、ピザ、鯖の味噌煮などもよい。ワインの香り、飲み口のよさからテックスメックス料理にも合わせられる。またタブレや冷製肉料理に合わせる「夏の赤ワイン」としての飲み方もある。

サービス温度: 若いうちは12~13°C、熟成させたものは15~16°C



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

(シートNo.28)  
[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)



## 位置

Beaune, Aloxe-Corton, Savigny-lès-Beaune, Chorey-lès-Beauneに近く、丘陵の麓にぶどう畑が広がる。ブルゴーニュの村名アペラシオンの入門ワインとして最適。実際飲みやすく、コクのあるワイン。ボディがしっかりしブーケが確かだったため、過去には長い間プレステージの高い隣村の名称で売られていた。幸い正当な評価を受けて1970年に自らの村名が認定された。ほとんどがPinot Noir から造られる赤。Chardonnayを使った白も進境著しい。

## TERROIRS

数千年かかって斜面を押し流されてきた、ところにより鉄分を含む石の基盤上の泥灰質石灰岩の沖積土。砂利層は、Aloxe-Corton(泥土と豊富なシャイヨ)とSavigny-lès-Beaune(粘土質で小石の多い石灰岩)に近い。非常に乾燥した砂の基盤はぶどう栽培に最適。山麓にある。

## 色/セパージュ

ほぼ全て赤ワイン:Pinot Noir

白ワイン:Chardonnay

## 生産量

### 栽培面積\*

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

赤:117.72 ha

白:8.56 ha

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre(hl)= 100 litres = 133 本

赤:5 440 hl

白:362 hl

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均