

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

CÔTE DE BEAUNE コート・ド・ボーンヌ

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

アペラシオンCÔTE DE BEAUNE-VILLAGESは別なので、間違えないようにする(Côte de Beaune-Villages参照)。

生産コミュニティ:Beaune

アペラシオン名の後ろにClimat名を記載できる。

ワインの特徴

村の大部分を占めるアペラシオンBeauneに近いCôte de Beauneはすっきりしたルビー色で、やや淡い紫を帯びている。香りはストレートで小さな赤い果実や動物、腐植土、森の下草の香りがある。味はまろやか、楽しく、心地よい酸味もあり、寝かせておくこともできる。味わいは硬くはなく、美味で、心地よいテクスチャーがありしっかりしている。Chardonnayからは歌が飛び出すような白ワインが生まれる。生き生きとして輝きがある濃い黄金色で、香りはレモンや柑橘類、フレッシュハーブを感じる。まろやかでソフト、しっかりした酸味があり、口のなかでは魅力ある果実味とミネラルが感じられ、ヘーゼルナッツの余韻で終わることが多い。

ソムリエのおすすめ

赤:力強くまろやかで、ブルゴーニュのPinot Noir特有のアロマの強さが印象的である。豚、牛のローストや仔牛の蒸し煮、松茸の海老すり身詰め天ぷらはCôte de Beauneにピッタリである。肉のアロマの強さがワインと合い、そのまろやかさで、口のなかの肉を柔らかくする。soumaintrain、munster、chaourceなどのチーズと合う。

サービス温度:15~16℃

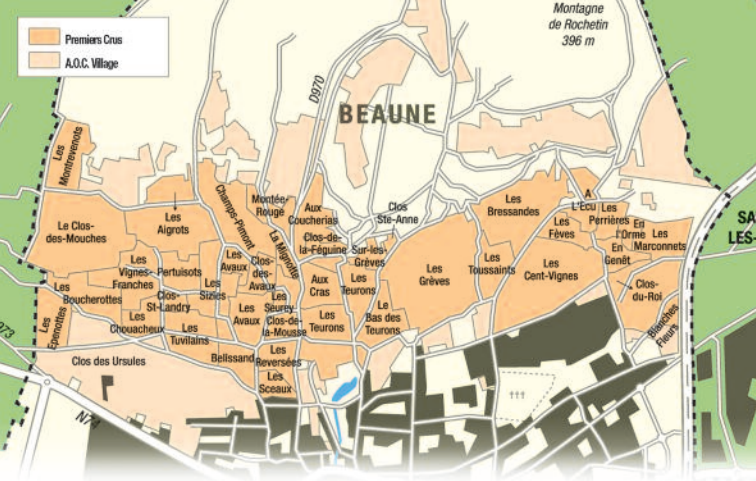
白:Chardonnayの特徴であるまろやかさ、快活さ、レモンのアロマは、鶏のホワイトソース、シーフード入りスパゲッティ、リゾット、また蒸したり、茹でた海魚、鯉の土佐造りなどがおすすめである。チーズはcomté、beaufort、gruyères、chèvreとの相性がよい。

サービス温度:12~13℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.33)
www.bourgogne-wines.jp



位置

1936年に2つのAOC Beauneが認定され、Beauneの一番高いところにある畑は、Côte de Beauneとなった。Côte de Beauneを生産する村はBeauneだけなので、もう一つのアベラシオンCÔTE DE BEAUNE-VILLAGESと混同してはならない。畑はそれほど広くなく、白を1/3(Chardonnay)、赤を2/3(Pinot Noir)生産している。

TERROIRS

ボーヌ山の見晴らしのよい高所にあり、プルミエークリュのすぐ上になる。標高300~370m、ローラシアン(ジュラ紀)の褐色の魚卵状石灰岩とカルシウム土壌である。非常によい土壌であり、アベラシオンのClimatの一つMont Battoisにブルゴーニュの試験畑がある。

色/セパージュ

赤ワイン:Pinot Noir

白ワイン:Chardonnay

生産量

栽培面積*

1 hectare(ha)= 10 000m² = 24 ouvrées

赤:20.51 ha

白:11.25 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre(hl)= 100 litres = 133 本

赤:725 hl

白:366 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均

主なClimats

Les Pierres Blanches, Les Montbattois, La Grande Châtelaine, Les Monsnières.