

A.O.C.

CÔTE DE BEAUNE-
VILLAGES

コート・ド・ボヌ・ヴィラージュ

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

生産コミュニティ:

Auxey-Duresses, Chassagne-Montrachet, Chorey-lès-Beaune, Ladoix-Serrigny, Meursault, Monthélie, Pernand-Vergelesses, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune

Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges, Sampigny-lès-Maranges, Remigny

ワインの特徴

赤ワインのみを産出するが、terroirsはLadoix-SerrignyとMaranges間で多様である。北部では色は控えめで中庸のルビー色、淡い紫紅色である。赤と黒のベリー（イチゴ、スグリ、カシス、ブラックベリー）と花（特にスマイル）の香りを放つ。しなやかで飲みやすく、愛らしく陽気である。南部では色はより濃くなり、濃いルビーから紫を帯びた色。香りは同様だが、腐植土、茸が加わる。しっかりした酸があり、タンニンがまろやかで、抑制された力強さで、非常にコクがある味わいである。

ソムリエのおすすめ

赤:しなやかで心地よく、家庭料理に合う。というのもさまざまな果実の香りがあり、タンニンはソフトでシルキーだからである。豚のロースト、牛の蒸し煮またはシンプルに牛のステーキもよく相乗する。またはエスニック料理のケバブ、スパイスミートボール、アメリカのバーガーやチリコンカンなどもよい。チーズは、maroilles、munster、langres、saint-florentin、époisses、saint-marcellin、tomme de savoie、reblochon、brie de meauxなどを選ぶとよい。

サービス温度:14~16℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.34)
www.bourgogne-wines.jp



位置

1億3500年前にできたジュラ紀後期のCôte de BeauneはCôte de Nuitsよりも若干新しい地層。傾斜はよりゆるやかで、斜面はより多様である。

地下深くでなくなったComblanchienの石灰岩は、再びMeursaultで現われる。AOC Côte de Beaune-Villagesは1937年に認定され、Pinot Noirを使った赤ワインで、Côte de Beauneの14の村に広がっている。これらのコミューンの赤ワインは以下の名称で販売できる。

- 14の村のうちの一つの村のアペラシオン
- 村のアペラシオン名の後ろにCÔTE DE BEAUNEをつける
- CÔTE DE BEAUNE-VILLAGESだけを記載

例:アペラシオンCHOREY-LES-BEAUNEの生産区域の赤ワインは、CHOREY-LES-BEAUNEまたはCHOREY CÔTE DE BEAUNEまたはCÔTE DE BEAUNE-VILLAGESのいずれかを名乗ることができる。

アペラシオンALOXE-CORTON, BEAUNE, POMMARD, VOLNAYにはこの決まりは適用されない。複数のコミューンの赤ワインを集めて、このアペラシオン名をつけることもできる。

TERROIRS

このアペラシオンを生産するterroirsは14の村で同じである。斜面の上から下へ向かって、褐色の石灰岩の上に浅い土、その下に赤い小石、鉄分を含む魚卵状石灰岩、黄色の石灰岩になる。南部では泥灰質と石灰岩が入り組んでいる。そこに粘土質、砂まじりもある。南と南東向きの斜面。

色/セパージュ

赤ワインのみ:Pinot Noir

生産量

栽培面積*

1 hectare (ha) = 10 000m² = 24 ouvrées

赤:4.66 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

赤:193 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均