

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

MONTHÉLIE

モンテリー

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

プルミエ・クリュの**Climats**が**16**ある。

生産コミュニティ:**Monthélie**

アペラシオンMONTHÉLIEとMONTHÉLIE PREMIER CRUは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

Monthélieの赤は美しいルビー色で、赤や黒のベリー(チェリー、カシス)、花(スミレ、芍薬)の香り。熟成を経て森の下草、シダ、スパイスの香りを伴う。ピロードのようにしっかりとなめらかで、繊細なタンニンを併せもつ。Volnayとともに女性的なワインと形容される。

Monthélieの白はMeursaultの従妹という感じで、黄金色である。ヴァニラ、花の香り(サンザシ)、レネット種のリンゴ、生のヘーゼルナッツの香りがある。味わいは甘味を感じながらも十分な酸がある、偉大な白ワインである。

ソムリエのおすすめ

赤:ピロードのタッチでかなり堅固。タンニンが力強いので、口いっぱい広がる肉で、少々ぱりぱりした歯ごたえも欲しい。ローストチキン、仔羊のロースト、牛肉とアスパラガスの牡蠣油炒め、ミートパイなどと相性がよい。チーズはBrillat-Savarin、brie、reblochonが合う。

サービス温度:15°C

白:広がりがあり、ソフトなテイストは、フライパンでアルデンテに炒めたエビ、魚のタジン、烏賊の雲丹焼き、これらのさまざまなテクスチャーがワインのなかの澁刺さとしなやかさとマッチする。青カビチーズ(roquefort, bleu de bresse, bleu d'auvergne)、époisses、livarotなどと合う。

サービス温度:12°C

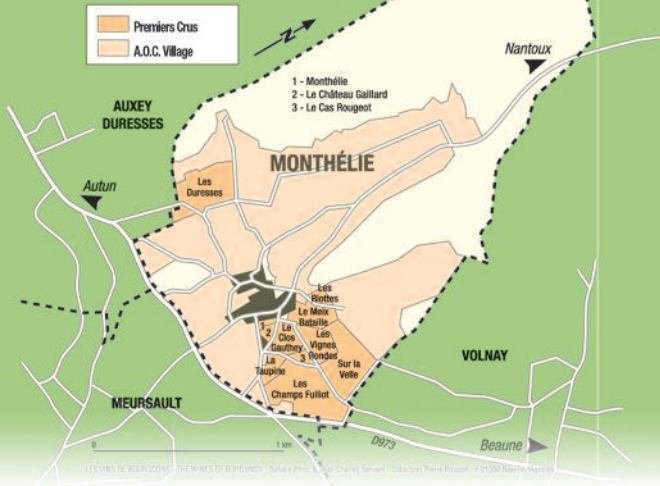


BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.50)

www.bourgogne-wines.jp



位置

Monthélie (モンテリーと発音) は、VolnayとMeursaultの間に位置し、Côte de Beaune地区で最初の小高い丘である。栽培醸造家で「Les Vins de Bourgogne」の共著者ピエール・プボンが、「キリストの肩に傾げた聖ヨハネの首のように、丘の丸みのそばに人目を惹くように屈む、Monthélieはトスカーナの村に似ている」と書いている。斜面に張り付くようにして古い家が立ち並び、シャトー、セラーもあるこの美しい村は長い間クリュニー修道院の管理下にあった。「収穫期間は雌鶏は餓死する」と言い伝えにある。以来ぶどう畑は大きな景観を占めている。1937年にAOCに認定され、今日このワインの個性は全開である。

TERROIRS

日照は南と南東向きで、小石まじりのバトニアン石灰岩の上に、赤い粘土と泥灰土が覆っている。Monthélieのぶどう畑は、Volnayの丘とアルゴヴィアン石灰岩のAuxey-Duresseの谷に広がる。斜面によっては日照は東または西である(230～370mの標高)。

色/セパージュ

赤ワイン主体:Pinot Noir

白ワイン:Chardonnay

生産量

栽培面積*

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

赤: **108.15 ha** (うち34.93 haはPremier Cru)

白: **13.45 ha** (うち2.11 haはPremier Cru)

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

赤: **4 362 hl** (うち1 374 hlはPremier Cru)

白: **630 hl** (うち93 hlはPremier Cru)

* 2010年 ** 2006～2010年の5年間の平均

1er cruのClimats

Les Riottes, Sur la Velle, Le Meix Bataille, Le Clos Gauthey, Les Vignes Le Cas Rougeot, La Taupine, Les Champs Fulliot, Le Village, Le Château Gaillard, Les Duresse, Le Clou des Chênes, Les Clous, Le Clos des Toisières, Les Hauts Brins, Les Barbières.