



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

## SAINT-VÉРАН

サン・ヴェラン

### AOCインフォメーション

村名アペラシオン/Appellation Village

生産地域:Mâconnais

アペラシオン名の後ろに *Climat* 名を記載できる。

生産コミュニティ:Chânes, Chasselas, Davayé, Leynes, Prissé, Saint-Vérand,\* Saint-Amour Bellevue, Solutré-Pouilly

\*コミュニティ名はSaint-Vérandと語尾に《d》をつけるが、アペラシオンには《d》をつけない。

### ワインの特徴

澄んで輝きがあり、非常に明るい黄色または淡い黄金色である。繊細なフルーツの香り(白桃、洋梨)またはアカシア、スイカズラ、シダの香りがし、生のアーモンド、ヘーゼルナッツ、シナモン、バター、ときに蜂蜜も感じられ、ときおりトロピカルフルーツや柑橘類(オレンジの皮)の香りもする。口に含むと辛口でまろやか、しばしばミネラル(火打石)の香りがする。アタックは澁刺として、その後酸とオイリー感が徐々に感じられる。ハーモニーがありフレッシュなまろやかでワインらしいストラクチャーである。

### ソムリエのおすすめ

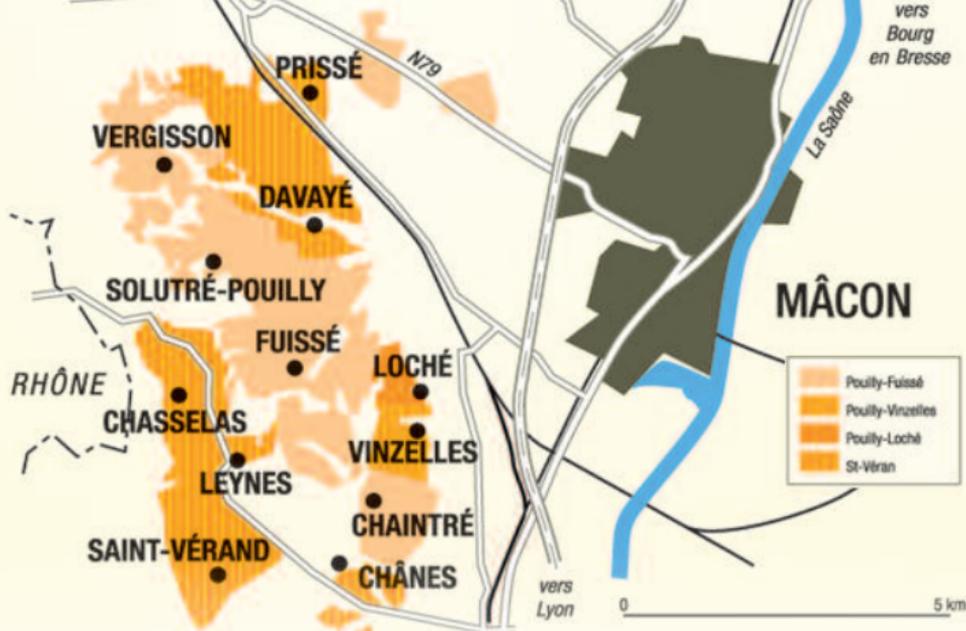
はっきりした素直なアタックがあり、柑橘類の風味もあって、料理は、このアタックの強さを緩和してくれるものが望ましい。鮭を蒸し煮または蒸し焼きしたものは、この役を果たしてくれる。ほかにはイカの握りなどの魚介類、またはマッシュルーム入りのリゾットもソフトなテクスチャーがワインの酸とハーモニーを奏でる。チーズは chèvre、bleu de bresse、comté、beaufort、gruyèresなどが合う。

サービス温度:若いうちは9~11℃、熟成させたものは11~13℃



BOURGOGNES  
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.67)  
www.bourgogne-wines.jp



## 位置

Mâconnaisの畑の南端にAOC Saint-Véran(1971年に認定)はあり、Pouilly-Fuisséを取り囲むようにある白ワインの一つである。ブルゴーニュでは一般的だが、AOCを名乗る村は複数である。ソリュトレの岩山の北にPrisséとDavayé、南にはLeynes、Chasselas、Chânes、Solutré-Pouillyの一部、もちろんSaint-Vérand。Chardonnayにうってつけの土壌で、白ワインのみ産出。

## TERROIRS

Saint-Véranは兄弟分のPouilly-Fuisséにより、2か所に分断されている。どちらもソリュトレの支脈にある。この骨組みの頂上はジュラ紀中期のウミュリ石灰岩で形成される。岩の西斜面はより古い地質(リアス統)。急斜面は、灰色の泥灰土(畑はChasselasとLeynesの南と西に位置する)。岩山の東斜面はゆるやかで、石灰岩・泥灰土が占める(畑はプリッセとダヴァイエの東)小さなグローヌ川の左岸のシャヌとプリッセでは、畑は珪質結核(火打石の一種)を含む粘土の層で覆われた、ウミュリ石灰岩上にある。

## 色/セパージュ

白ワインのみ:Chardonnay

## 生産量

### 栽培面積\*

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

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本  
**41 219 hl**

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均