

A.O.C.

SANTENAY

サントネイ

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11ある。

生産コミュニティ:**Santenay, Remigny**

アペラシオンSANTENAYとSANTENAY 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

ほとんどがPinot Noirから造る赤ワイン。紫紅色、ブラックチェリーの色は濃く、輝きがある。ブーケはバラの花びら、芍薬、スマレ、赤い果実などで、甘草も加わる。アタックは濃密で奥深い。しっかりとした、しかし控えめなタンニンで、ボディはしなやかで骨組みがあり、非常に繊細なテクスチャーである。アフターフレーヴァーの芳香(ブルーベリーが多い)があり、余韻は長い。

Chardonnayから造る白ワインは輝きがある明るい色で、ミネラル、花の香りがありフレッシュで生き生きしている。シダ、ヘーゼルナッツのブーケがある。

ソムリエのおすすめ

赤:Santenayは仔牛や牛の蒸し煮のような時間をかけて煮込む料理が合う。口のなかでタンニンが攻撃的になることなく、しっかりしたストラクチャーをなす。アジア風の北京ダックやベトナム風豚とフォーのサラダ、自家製ハンバーガーなどが、ワインの肉づきのよさにマッチする。チーズはbrie de meaux、pont-l'évêque、cîteaux、reblochon、bleu de bresseなどが合う。

サービス温度:15°C

白:軽く生き生きとして尖ったところがあり、マッシュルームのパスタやリゾットなどのクリーミーな料理が合う。チキンのクリームソースも同様に合う。アビの鉄板蒸し焼きはワインのミネラルとよく調和する。comté、beaufort、chèvreなどのチーズと合う。

サービス温度:11~12°C

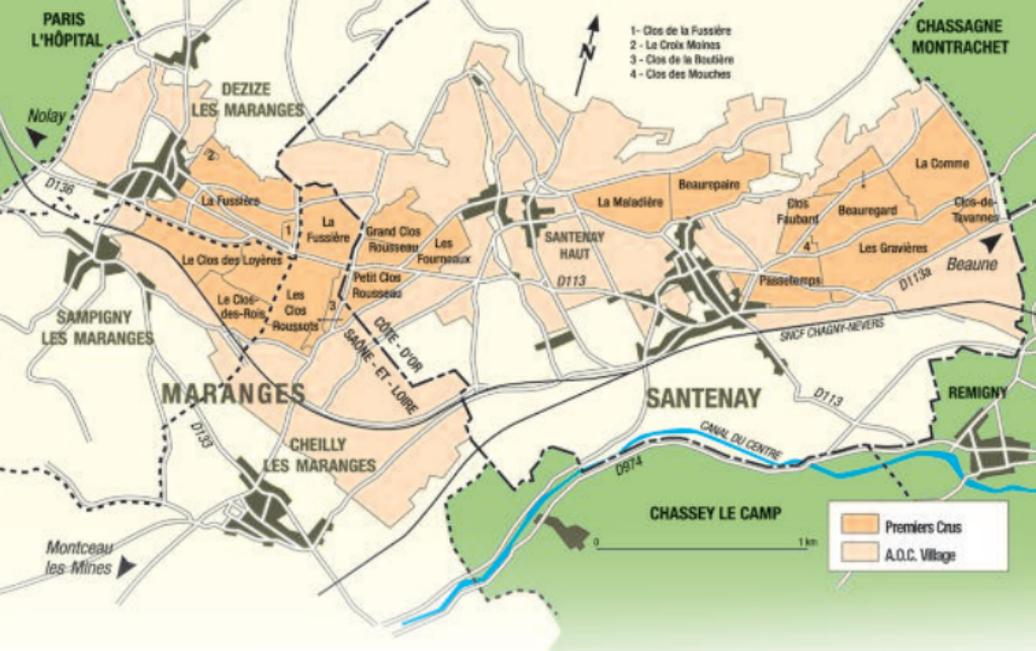


BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.68)

www.bourgogne-wines.jp



位置

水の妖精とワインの神の故郷というべきSantenay。温泉とワインの2つの魅力がある。Côte de Beauneの南にあるこの村と地続きのレミニイでは、畑がある斜面によって、ワインのニュアンスが微妙に異なる。Santenayには複数の集落がある。トロワ・クロワ山の一つ、セヌ山の上からはるか遠くまで景色が広がり、新石器時代から人の住む集落があった。ブルゴーニュ公ゆかりのシャトーもある。ソリンの風車小屋も村の歴史に結びついている。AOCは1937年に認定された。

TERROIRS

灰色の石灰岩が標高500mまでの上部の斜面を覆っている。斜面を下ると、魚卵状石灰岩、白い魚卵状石灰岩、泥灰土、石灰岩の珪質核球が現われる。低部の魚卵状石灰岩は、標高300mの泥灰質地層の上に広がる。日照は完璧である(東と南向き)

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:278.91 ha(うち108.17 haはPremier Cru)

白:45.96 ha(うち11.99 haはPremier Cru)

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

赤:11 520 hl(うち4 545 hlはPremier Cru)

白:2 288 hl(うち631 hlはPremier Cru)

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均

1er cruのClimats

La Comme, Les Gravières, Clos de Tavannes, Beauregard, Clos Faubard, Clos des Mouches, Beaurepaire, Passetemps, La Maladière, Grand Clos Rousseau, Clos Rousseau