



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

VOUGEOT

ヴジョ

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 Nuits

プルミエ・クリュのClimatsが4つある。

生産コミュニティ:Vougeot

Vougeotのコミュニティは1つのGrand Cruを産む:Le CLOS DE VOUGEOT

アペラシオンVOUGEOTとVOUGEOT PREMIER CRUはアペラシオン名の後にClimat名を記載できる。

ワインの特徴

**Vougeotの赤**は、Clos de Vougeot、Musignyの近くにあるので、これらの銘醸ワインと極めて近い特性をもつ。奥深い輝きのある、濃い紫紅色で、スマレや小さな果実(酸果桜桃、カシス)の香り。熟成すると森の下草、枯葉、トリュフ、動物の香りを伴う。口に含むと肩はがっしりしているが、タンニンはデリケートである。アタックは率直、オイリー感と酸のバランスがよく、最後に甘草の香りを感じる事が多い。

**白**はホワイトゴールドまたはグレーを帯びたゴールドで、サンザシ、アカシアが心地よく、マンゴを感じることもある。ミネラルのニュアンスもよくある。熟成させると、龍涎香からパン・デピス、カリン、イチジクが現われる。Côte de NuitsのChardonnayの特徴で非常に辛口でコクがある。この辺では珍しく古くから白ワイン用の畑があり、シトー派の修道院がはじめた。

ソムリエのおすすめ

**赤:**このワインは一見しっかりした造りで繊細な部分を隠しているが、口のなかでの余韻の長さや最後の甘草の香りですれとわかる。よって同じように強い風味の料理が必要である。肉は柔らかく溶けるようではなくてはならない。ローストチキン、仔羊のロースト、クスクスのようなじっくり時間をかけたスパイシーな料理、北京ダック、牛肉のたたきは、ワインの複雑なアロマと完璧に合う。チーズは中庸の風味のソフトタイプ、reblochon、vacherinがよく合う。

**サービス温度:**14~15°C

**白:**Vougeotの官能性と繊細さはオマール、伊勢海老、魚(オーブン焼きかクリームソース)、平目の昆布締めなどと合う。

**サービス温度:**12~13°C

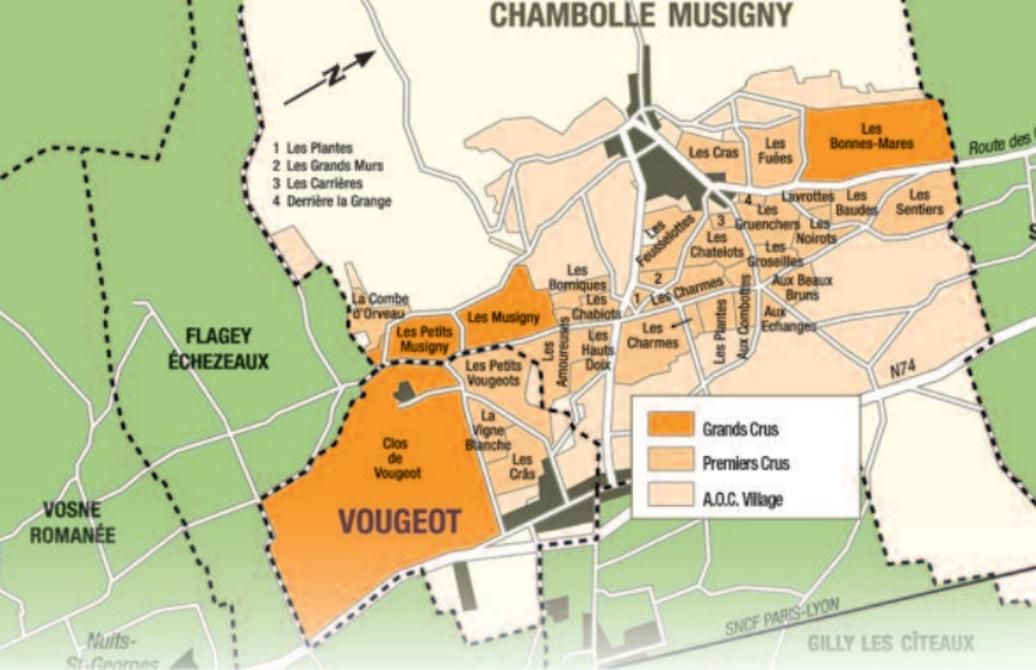


BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.73)

www.bourgogne-wines.jp



## 位置

Côte de NuitsのVougeotと聞いて、すぐに思い浮かべるのは有名なClos de Vougeotであるが、この村にはそれとは別にすばらしい畑がある。名前の由来は小さなヴェージュという川である。12世紀からシトー派の修道院が手をかけてひとときすばらしいワインを造った。1936年にAOC認定を受け、もっと知られて飲まれてよいワインである。というのもCôte de Nuitsでは珍しく、Pinot Noirの赤ワインとChardonnayの白ワイン両方を産出している。

## TERROIRS

標高240～280mで、上部ではわずかに深い褐色の石灰岩、麓に向かうと浅い石灰岩ときめの細かい泥灰土・粘土質土壌。この畑はClos de Vougeotの北部に極めて近い。

## 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 000m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

赤:12 ha (うち9.45 haはPremier Cru)

白:3.87 ha (うち3.04 haはPremier Cru)

年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

赤:407 hl (うち321 hlはPremier Cru)

白:162 hl (うち132 hlはPremier Cru)

\* 2010年 \*\* 2006～2010年の5年間の平均

## 1er cruのClimats

Les Cras, La Vigne Blanche, Les Petits Vougeots, Clos de la Perrière.

Syndicat viticole de l'appellation Clos de Vougeot - 21640 VOUGEOT