

TÉROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

## AUXEY-DURESSES

オーセイ・デュレス

### 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9つある。

生産コミュニティ: **Auxey-Duresse**s

アペラシオンAUXEY-DURESSESとAUXEY-DURESSES 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

**赤:** 淡くも濃くもない鮮明なルビー色。このバランス感はブーケにもあてはまり、黒い果実(カシス、ブラックベリー、ブルーベリー)と花の香り(芍薬)が豊か。アタックは繊細でソフト、控えめだが、豊満で非常に心地よい。若いときには多少収斂性を感じることもある。しかしタンニンはすぐになめらかになり、テクスチャーはピロードのようで、動物やなめした革、スパイスの香りがある。

**白:** 明るく、透明な麦藁色が特徴。フレッシュ・アーモンド、レネット種のリンゴの香り。素焼きやミネラルの香り(火打石)もある。口に含むとふわっと膨らみ、食欲を刺激される。若いときは澁刺としていて、熟成を経て質感が豊かになり、オイリー感が増す。余韻が長い。

### ソムリエのおすすめ

**赤:** シルキーでタンニンがそれほど強くないので、デリケートな味わいの肉、白身肉に合う。アタックは控えめで、赤や黒い小さな果実の香りがあり、幅広い料理に合わせられる。シャルキュトウリ、豚や仔牛のロースト、ケバブ、ハーブを使ったパスタ、チキンリゾット、牛フィレの鉄板焼きなどと相乗する。また焼いた魚も悪くない。

**サービス温度:** 15~16°C

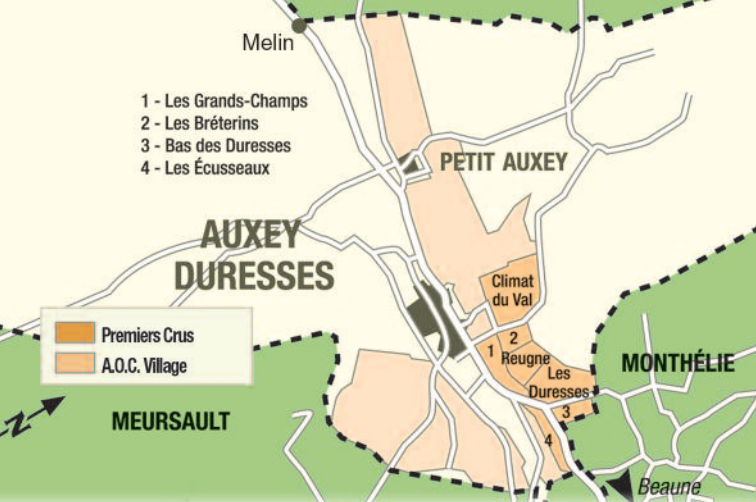
**白:** 生き生きとして心地よい。果実風味の余韻が長い。エビや魚をスパイスソースで料理したもの、ラタトゥイユ、カキフライなどの火を通した貝などと相性がよい。gruyèresなどのハードタイプのチーズ、青カビチーズ、chèvreチーズと合う。

**サービス温度:** 12~14°C



**BOURGOGNES**  
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.2)  
[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)



## 位置

AuxeY-Duressesは、Côte de Beauneからオート・コートへ続く谷の境界に位置し、ロシュボからオータンへ向かう街道沿いにある。AuxeY-Duressesはより小さなプティ・オーセイとムランとともに、ケルトやガロ・ロマン時代からぶどうの聖地だった。クリュニー修道会が管理し、その活動は穀物の粉挽きと、ぶどうの圧搾に分かれていた。後者は今日もおワインを生産するために稼働している。1937年にAOCに認定される。

## TERROIRS

自然ははっきりと赤ワインを産する地区と白ワインを産する地区を分けた。VolnayとMonthélieから続くブルドン山は非常に小石の多い泥灰岩と石灰岩の基盤で、東と南東向きの*climat*であるLes Duressesで真価を発揮する。非常に石灰岩の多いClimat du valは南向きである。La Chapelleでは泥灰岩が石灰岩に勝る。メリアン山の秀逸な土壌は白ワインのMeursaultとPulignyを楽園と化した。

## 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:92.78 ha(うち26.51 haはPremier Cru)  
 白:40.09 ha(うち2.03 haはPremier Cru)

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre(hl) = 100 litres = 133本  
 赤:3 813 hl(うち1 125 hlはPremier Cru)  
 白:1 910 hl(うち124 hlはPremier Cru)

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均

## 1er cruのClimats

Climat du Val, Clos du Val, Les Bréterins, La Chapelle, Reugne, Les Duresses, Bas des Duresses, Les Grands Champs, Les Écusseaux.