

## TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

# BLAGNY

ブラニィ



### 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7つある。

白ワインは生産されたコミューンにより、アペラシオンMEURSAULTまたはアペラシオンPULIGNY-MONTRACHETを名乗れる。

生産コミューン:**Meursault, Puligny-Montrachet**

赤ワインは アペラシオンBLAGNYのみ。

アペラシオンBLAGNYとBLAGNY 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

色調はルビー、濃い紫紅色、ブラックチェリー、または紫を帯びたルビー。黄昏のおぼろげな光を思わせる。香りはフルーティで、ブルゴーニュワイン特有のアロマである赤い果実(イチゴ、スグリ)や黒い果実(カシス、ブラックベリー)。熟成するとなめし革、胡椒、カカオ、甘草、動物臭が表われる。骨組がしっかりし、凝縮したワインなので、硬さが取れてまろやかになるにはカーヴで熟成が必要。それほど肉厚ではなく、ボディはしなやかで情熱的。この赤ワインは、白ワインの海の中に浮かぶ孤島の観がある。

### ソムリエのおすすめ

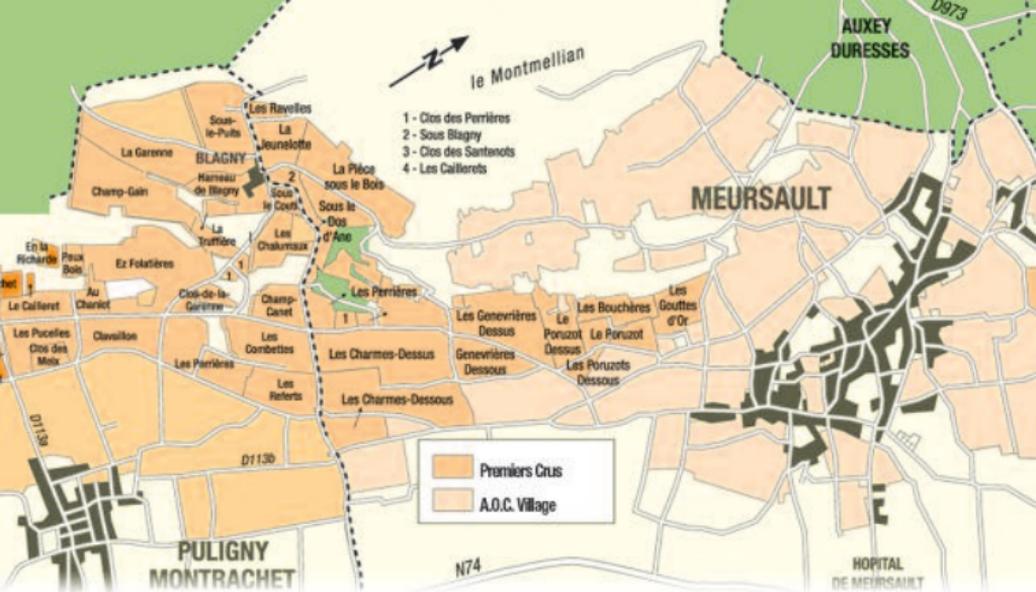
Blagnyの赤はバランスのとれた、しっかりしたストラクチャーが特徴。よって身のしっかりした肉(牛または豚)に甘めの味付けをしたもの、または家禽を使ったシチュー、はもの天ぷらなどと相性がよい。またアロマが凝縮しているので、スパイシーなエスニック料理である、クスクス、チリコンカンとも合う。époisses、ami du chambertin、農家産のmunsterのような個性の強いチーズにも好適。

サービス温度:14~16℃



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

(シートNo.4)  
[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)



## 位置

Puligny-MontrachetとMeursaultの畑にまたがる、Blagnyの小村落は、Côte de Beauneでも最も美しい見晴らし台の上にある。村では赤のアペラシオン BlagnyとBlagny Premier Cru (*lieu-dit*と*terroir*を示す *Climat*名がつくこともある)および Puligny-MontrachetとMeursaultの白を生産する。すでに12世紀に、メジエールのシトー派の修道士やモンラッシェの神父たちが絶賛した土壤で、Chardonnayの名だたるクリュワインが生産されている。Côte de BeauneとBlagnyを併記することもある。アペラシオン認定は1937年。

## TERROIRS

340～400mの標高にあり、斜面は石灰岩片で覆われた泥灰土である。上部は褐色の石灰質土壤。下部は粘土石灰質土壤。プルミエ・クリュにもニュアンスの違いがある。たとえばHameau de Blagnyは、小石まじりの肥沃で深い表土で、La Garenneはより岩が多く南に向いている。

## 色/セパージュ

赤ワインのみ:Pinot Noir

## 生産量

### 栽培面積\*

1 hectare(ha) = 10 000m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
赤:4.31 ha(うち3.73 haは Premier Cru)

### 年間平均収穫量\*\*:

1 hectolitre(hl) = 100 litres = 133本  
赤:182 hl(うち155 hlは Premier Cru)

\* 2010年 \*\* 2006～2010年の5年間の平均

## 1er cruのClimats

Meursaultのコミューン:La Jeunelotte, La Pièce sous le Bois, Sous le Dos d'Ane, Sous Blagny.

Puligny-Montrachetのコミューン:Sous le Puits, La Garenne ou Sur la Garenne, Hameau de Blagny.