

les bonnes mares

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

BONNES-MARES

ボンヌ・マール



### AOCインフォメーション

アペラシオン・グラン・クリュ/Appellation Grand Cru

生産地域:Côte de Nuits

生産コミュニティ:Chambolle-MusignyとMorey-Saint-Denis

ラベルには、アペラシオン名の下に同じ大きさでGRAND CRUと記載しなければならない。

### ワインの特徴

Bonnes-Maresはリッチでオイリー、ボディがあり、たくましい。骨組がしっかりしたストラクチャーである。フローラルというよりコクがあり、ときには少々野性的。長熟タイプで30年から50年寝かせられる。愛好家はMoreyにあるグラン・クリュとChambolleにあるグラン・クリュのニュアンスの違いを論じ合う。実際はどちらも、まろやかでエレガント、同じくらい力強いがタンニンはそれほど強くない。アロマはスミレ、腐植土、森の下草である。

### ソムリエのおすすめ

しっかりした骨組とストラクチャーが印象深いワインで、ジビエとの相性がよい。ワインの凝縮した香りが肉と合うからである。特に熟成させたものは、ワインの麝香の香りと肉がすばらしく合う。料理法はローストが一押しであるが、シチューや、ワインベースのソースを使ったものも悪くない。鴨料理(北京ダックもよい)やアワビの醤油煮なども、ワインの力強いタンニンが、香り高くデリケートな肉にしっかりしたストラクチャーを与えてくれるのでおすすめ。香りの強いチーズとの相性もよい。

サービス温度:14~16°C

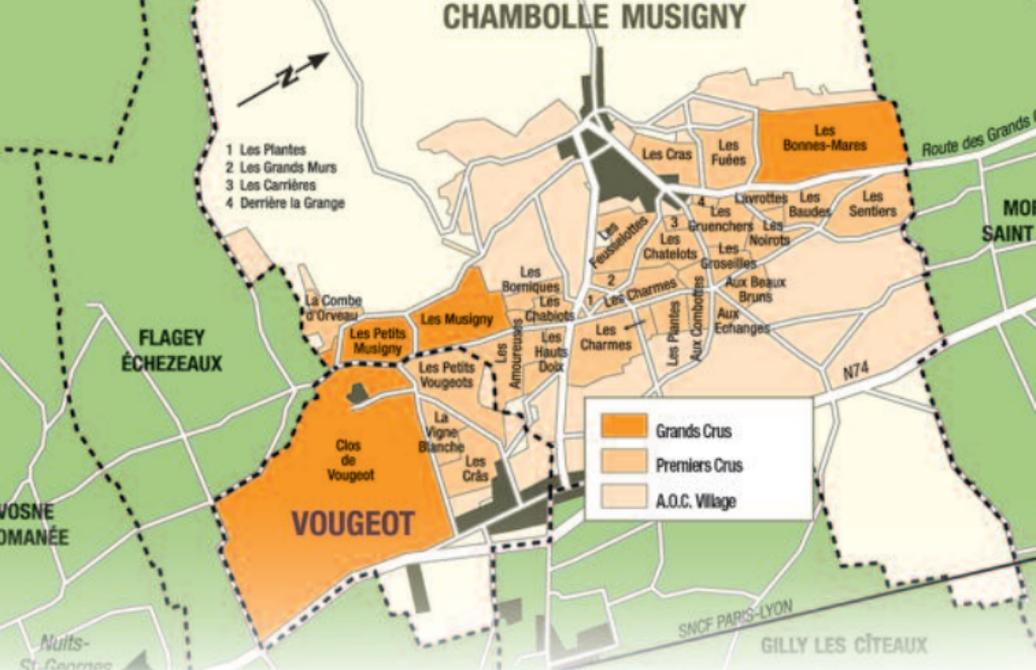


BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.5)

[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)



## 位置

Côte de Nuitsは、この地でMorey-Saint-DenisとChambolle-Musignyという2つの気質を一つの個性にまとめるのに成功した。中世初期から、この畑はこの名で知られていた。その語源は、おそらく丁寧に耕すという意味の古仏語のmarerと思われる。古代の母神像déesse-mèresからという説もあるが疑わしい。1936年12月8日にグラン・クリュと認定される。Bonnes-MaresはClos de Tart(グラン・クリュ)の南側に隣接する。グラン・クリュの畑はChambolle-Musigny側のほうがMorey-Saint-Denis側より面積が広く、Moreyの背斜谷とChambolleの間で長方形をしている。日照は東向きで、標高は平均で250~280mである。

## TERROIRS

下層土は石灰岩と白い泥灰土の岩盤。かなり軽く、砂利まじりの褐色や赤みを帯びた粘土珪質岩が40cmある。斜面はゆるやか。1億5千年前のジュラ期の地層。

## 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

**14.71 ha**

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre(hl)= 100 litres = 133本

**510 hl(67 830本)**

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均