



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

## BOURGOGNE ALIGOTÉ

ブルゴーニュ・アリゴテ

### AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

アペラシオンBOURGOGNE ALIGOTÉは、Bourgogne全域で栽培されたアリゴテ種を使った白ワインに限られる。

### ワインの特徴

Bourgogne Aligotéは春のそよ風のようにフレッシュな白ワインである。濃厚、素直で、フルーティ。色は淡い黄金色である。ブーケは花の香り(アカシア、サンザシ)または果実(リンゴ)。口に含むと柔らかく流れるようなワインが味蕾にやさしく、ヘーゼルナッツの香りが余韻に残る。

### ソムリエのおすすめ

アペリティフとしてうってつけ。クリーム・ド・カシスと合わせるとキールになる。魚の網焼きとはパーフェクトな組み合わせ。ワインが持つ快活さと柑橘類の香りが、カキのヨードやくせのあるchèvreともマッチする。もっとシンプルな組み合わせとしてサラダがある。Bourgogne Aligotéはサラダと相性がよい数少ないワインの一つ。タブレ、蒸し野菜、貝の握りとも合う。また郷土料理である、ブルゴーニュのグジェール、エスカルゴ、ハムのゼリー寄せパセリ風味とは定番の組み合わせ。

サービス温度:11~12℃



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.6)

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



## 位置

Aligotéはブルゴーニュでは17世紀から知られるようになった品種。この土地でその真価を発揮する。ソーヌ・エ・ロワール県、コート・ドール県、ヨンヌ県に渡って栽培され、それぞれの土地で土壌の違いを反映している。1937年からアペラシオンBOURGOGNEとして認定された。Côte ChalonnaiseのBouzeronのみが、村名アペラシオンBOUZERONとして認められている。

## TERROIRS

栽培地が多様なために、地質はいろいろだが、Aligotéの畑は主に石灰岩の基盤の上に、泥灰土や粘土がまざっている丘陵の斜面に植えられることが多い。標高が高くても構わない。

## 色/セパージュ

### 白ワインのみ:Aligoté

Aligotéはブルゴーニュの品種の中で6%植えられている。非常に古くからある品種である。白ワイン用の丈夫な品種で、Chardonnayより果房も果粒も大きく、果粒の数も多い。

## 生産量

### 栽培面積\*

1 hectare (ha) = 10 000m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
約1 655.57 ha

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133本  
約105 458 hl

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均