



## TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

# BOURGOGNE

## CÔTE SAINT-JACQUES

ブルゴーニュ・コート・サン・ジャック



### AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

生産地区:Jovinien

生産地域:Chablis & Grand Auxerrois

CÔTE SAINT-JACQUESをBOURGOGNEとともに記載できるのは、このアペラシオンの特定された区域内で生産される赤ワイン、ヴァン・グリ、ロゼ及び白ワインに限られる。

生産コミュニティ:Joigny

ラベルには、CÔTE SAINT-JACQUESはBOURGOGNEのすぐ後ろに記載しなければならない。

### ワインの特徴

この美しい斜面にはかつて、Pinot Noir、Pinot Gris、Tressot、Epicier(ところによってはMeslier、Mailleとも呼ばれる)、Cot(Malbecボルドーでは王の品種といわれた)などのぶどうが植えられていた。ヴァン・グリのおかげでその名が知られるようになった。というのも今日Bourgogne Côte Saint-Jacquesの赤(Pinot Noir)や白(Chardonnay)、ロゼ(Pinot Noir)のほかに著名なヴァン・グリ(Pinot Gris、コート・ドールではBeurotと呼ぶ)を造っている。醗酵前に压榨し、色はヤマウズラの目の色と形容される淡いロゼ。酸はやさしく、花の香り(サンザシ)が心地よく、軽快。赤はタニックでなく、スグリ、チェリーの果実味を楽しんで飲む。白は味わい深く、フレッシュさを味わうために若いうちに飲む。

### ソムリエのおすすめ

**赤:**赤身肉のローストは、この飲みやすく、繊細な香りタンニンのワインにぴったりである。家禽のローストまたはクリーム煮や丸豆腐もデリケートな香りによく合う。camembertなどのソフトタイプのチーズもこのワインの赤い果実の香りとマッチする。

**サービス温度:**11~13°C

**白:**アボカド、アンディーヴのグラタン、インゲン、冷製ポークロースト、シラスの天ぷらと相性がよい。comté、beaufort、guyère、chèvreなどのチーズも好適。

**サービス温度:**11~13°C



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

(シートNo.11)  
[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)

- Chablis Grand Cru
- Chablis Premier Cru
- Chablis
- Petit Chablis
- Saint-Bris
- Irancy
- Bourgogne Aligoté
- Bourgogne (Blanc et Rouge)
- Bourgogne Chity
- Bourgogne Côte Saint-Jacques
- Bourgogne Côte d'Auxerre
- Bourgogne Coulanges-la-Vineuse
- Bourgogne Epineuil
- Bourgogne Tonnerre
- Bourgogne Vézelay
- Crémant de Bourgogne



## 位置

ブルゴーニュで最も北寄りにある畑で、パリからくと最初のブルゴーニュの畑である。ジョワニーのla Côte Saint-Jacquesといえば、歴史のあるワイン同様、フランスでも屈指の美食レストランの名にもなっている。19世紀には2000ヘクタールの畑があったが、徐々に面積が縮小し、「センチメンタルなワイン」とまでいわれるほど、幸せな記憶として残るだけになってしまった。しかし握りの生産者が、傑出したClimatであるCôte Saint-Jacquesの復活に立ち上がった。南および南東向きの斜面は谷とジョワニーの街の上に張り出し、オトゥの森の台地が北風から守っている。山麓を流れるヨヌヌ川がマイクロクリマを生み、春の遅霜を防いでくれることが多い。

## TERROIRS

オーセールとサンスの間にあるCôte Saint-Jacquesはジョワニーの街とヨヌヌ川を臨む。畑は白亜質の山脚(下層土は白亜紀後期テュロニアン土壌)にあり、火打石を含む粘土で覆われていて、オトゥの森に隣接する。

## 色/セパージュ

赤ワインとヴァン・グリ:Pinot NoirとPinot Gris

白ワイン:Chardonnay

## 生産量

### 栽培面積\*

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

赤とロゼ:12.58 ha

白:0.18 ha

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133本

赤とロゼ:622 hl

白:14 hl

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均