




TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.



BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE

ブルゴーニュ・コート・ドーセール



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:Auxerrois

生産地域:Chablis & Grand Auxerrois

CÔTES D'AUXERRE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、白、ロゼワインに限られる。

生産コミュニティ:Augy, Saint-Bris-le-Vineux, Auxerre, Vaux, Champs-sur-Yonne, Quenne, Vincelottes

ラベルには、CÔTES D'AUXERRE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

赤は凝縮したルビー色で、チェリー、キイチゴ、樹齢が高いものは黒い果実の香り。いずれも微妙なミネラルを感じる。この複雑な香りは口に含むと、ほのかな甘草、野生のチェリーやイチゴになる。しなやかでシルキー、ふくよかで、完全でとても心地よいワインである。

白は輝きのある黄金色、ときに緑を帯びていることもある。アタックはアーモンド、ヘーゼルナッツ、白い花の香り。好ましいワインだが、短期間で力強くなり、ミネラルは常に存在する。熟成中にドライフルーツや森の下草の香りを伴い、アロマが豊かになる。

ソムリエのおすすめ

赤:魅力があり香り高く、骨格があるというよりはピロードのタッチがあり、鶏のワイン煮込み、北京ダックと相性がよい。豊かな香りは内臓料理、特に仔牛のレバーとよく合い、レバーのなめらかさがワインの澁刺さと調和する。

サービス温度:14~15℃

白:すっきりしてミネラルが際立ち、デリケートで柔らかなテクスチャーの、魚のタルトやつみれ、白身魚、銀杏の天ぷら、ナス料理などと合う。

サービス温度:11~12℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.12)
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

Auxerreの畑は、サン・ジェルマン修道院とパリに近いこともあって、非常に古くから高い評価を得ていた。しかしそこで終わったわけではない。Auxerre, Vaux, Champs-sur-Yonne, Augy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Vincelottesのコミュンは、オペレーションBourgogneのなかでもCôtes d'Auxerreと限定できる権利を1993年に獲得した。実際それぞれの畑には異なる個性がある。県名になったヨンヌ川の両岸に畑がある。

TERROIRS

この畑はブルゴーニュへ誘う黄金の門であり、ジュラ紀後期(ケメリジャンとポートルアンディアン)の地質である。

色/セパージュ

赤とロゼワイン: Pinot Noir

白ワイン: Chardonnay

生産量

栽培面積*

1 hectare(ha) = 10 000m² = 24 ouvrées

赤: 113.85 ha

白: 79.07 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre(hl) = 100 litres = 133本

赤: 5 505 hl

白: 3 942 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均