



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ

AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

生産地域:Hautes Côtes de Beaune

生産コミュニティ:公式には1961年に認定されたアペラシオンで、Hautes Côtesの16のコミュニティと、Côte de Beauneの13のコミュニティに広がっている。Hautes Côtes de Nuitsとの境界線はMagny-lès-Villersである。

ワインの特徴

赤(Pinot Noir)の色調は赤紫を帯びた紫紅色で、芍薬やある種のバラを思わせる。フルーティな香りは酸化桜桃やキイチゴを想像させ、カシス、甘草が加わり、さらにスパイスを伴った森の下草の香りになる。Hautes Côtes de Beauneは率直で純粋な、魅惑的なワインである。若いうちは硬さがあるが、数年経るとバランスと調和がとれてくる。Pinot Noirから造られるBourgogne **rosé**(またはBourgogne Clairetともいう)Hautes Côtes de Beauneも少量生産される。。

白(Chardonnay、ごく稀にPinot BlancまたはPinot Gris)は淡く黄金を帯びた麦藁色。白い花の香りと蜂蜜がまざり、パン・デピスを思わせる。味わいはエレガント、感じよく、過度に甘くなることなくChardonnayの澀刺さをよく保っている。

ソムリエのおすすめ

赤:クラシックなブルゴーニュ、あまりスパイシーでなく、重くない料理となら最高の組み合わせ。仔牛のマイルドカレー風味、またはより伝統的な料理であるプティ・サレ(豚肉の塩漬け)など合う。飲みやすく心地よいワインなので、豚のフィレ・ミニョン、仔牛、仔羊の腿肉に野菜やグラタンを添えたシンプルな料理とも合う。なめらかなタンニンはブルゴーニュ風ミートパイとすばらしくマッチする。チーズはマイルドなもの、若い époisses、brillat-savarin、cîteaux、若いsoumaintrainがよい。

サービス温度:14~16℃

白:若いときの澀刺さは、エスカルゴとよく合う。シンプルな料理である、ニジマス、中華の野菜炒めなどもよい。チーズはbleu de bresse、chèvre、gruyèresタイプがおすすめ。

サービス温度:10~13℃



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.16)

www.bourgogne-wines.jp



位置

「いかなる眺めも、いかなる街も、いかに変化に富み、景色がすばらしく、壮大であったとしても、私が愛するブルゴーニュの小さな谷を忘れさせるものはなかった」と、Hautes Côtes de Beauneにある谷について、アレクサンドル・デュマは記している。オート・コートは、MarangesからLadoix-Serrignyまで西側からCôtes de Beauneの上に張り出している。その内側には谷や丘が連なっている。石灰岩質の崖下にある畑は陽あたりのよい斜面である。斜面に張り付くようにある村々には、小さな道と白い石壁の家並みが続き、道を曲がると、丘陵の向こうに新たな景色が広がり、その輝く魅力であなたを幸せいっぱいにしてくれる。すばらしい自然のもとでハイキングを楽しめて、典型的なセラーでワインも振舞ってもらえる。この魅力的な土地の生活や家々を発見するための宿泊施設も充実している。

TERROIRS

Côtes de Beauneに対して垂直に交わる谷の、西向きで最良の日照の斜面、標高280~450mに畑がある。基盤は、特に南部では泥灰岩である。斜面はかなり傾斜がきつところもあり、ジュラ紀中期バジョシアン階に遡る懸崖の石灰岩の崩落で覆われている。

色/セパージュ

赤とロゼワイン: Pinot Noir

白ワイン: Chardonnay、稀にPinot BlancまたはPinot Gris

生産量

栽培面積*

1 hectare (ha) = 10 000m² = 24 ouvrées

赤とロゼ: 672.66 ha

白: 約130.88 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133本

赤とロゼ: 30 455hl

白: 6 592 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均