



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

**BOURGOGNE**  
**PASSE-TOUT-GRAINS**  
ブルゴーニュ・パス・トゥ・グラン



AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINSはアペラシオンの特定された区域内で生産される赤とロゼワインだけに限られる。

ワインの特徴

GamayとPinotの割合、およびterroirの違いにより、スタイルは多様である。葵、つりうき草の光沢を呈す。軽く、飲みやすく、フレッシュでフルーティ。その活発さをPinotのまろやかさと穏やかさが抑える。アタックはフルーティ。完熟のぶどうからは、森の下草、ジビエ、チェリーのオー・ド・ヴィの香りがする。

ソムリエのおすすめ

果実味が際立っているので、シンプルな料理と合わせたい。のど越しがよいので、高級シャルキュトゥリ、タルト、生ハムに欠かせない。タンニンがデリケートで、野菜のタルト、ピューレ、トマトサラダにも合う。豚カツにも合うし、バーベキューやピクニックにおすすめのワインである。チーズはcamembertなどのソフトタイプやウォッシュタイプに向く。

サービス温度:11~12℃



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

(シートNo.18)  
[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)



## 位置

Bourgogne Passe-tout-grainsは単数で書かれたり、複数で書かれたり、ハイフが入っていたり、いなかったりで書き方がいろいろある。Pinot NoirとGamay Noir à jus blancから造られる。赤ワイン用のこの2品種は個性が異なるので、この融合はお手柄だ。単一品種でないのは、ブルゴーニュのスティールワインでは唯一の例外である。Bourgogne Passe-tout-grainsは2つの品種のぶどう果汁(ワインではない)をアッサンブラージュして造る。ブルゴーニュ全域で栽培されているぶどうから造ることができる。Pinot Noirの割合は1/3以下であってはいけない。アペラシオンの認定は1937年。赤とごく稀にロゼがある。

## TERROIRS

Pinot Noirはブルゴーニュ全域で植えられている。Gamayはソーヌ・エ・ロワール県なかでもマコネを代表する品種。マコネの土壌は、珪土、粘土、砂土などで、石灰質の火打石の破片シャユや砂岩の丸い小石、ときには花崗岩がまざっているのでGamayに最適。この品種の混植は、かつてChassagne-montrachet、Santenay、Côte de Beauneの適した土壌でおこなわれていた。

## 色/セパージュ

**赤とロゼワイン:** Pinot Noir(最低1/3)とGamay(最高2/3)を醸造前にまぜる。Pinot Noir(ブルゴーニュの品種の36%を占める)、はブルゴーニュ原産の品種で、きれいな紫を帯びた黒色の果粒が詰まった果房になる。小粒だが透明の甘い果汁が豊富にとれる。この著名な品種はすべての偉大なブルゴーニュの赤ワインを造る。Gamay(ブルゴーニュ全体で5%を占める)は収量の多い品種で実は大きく、果房により、果粒は詰まっていたり、ゆるやかだったりする。特にマコネでは、Gamayから軽く飲みやすく香りのよい赤ワインが産出される。

## 生産量

### 栽培面積\*

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

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre(hl) = 100 litres = 133本  
**31 221 hl**

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均