




TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.



**BOURGOGNE
TONNERRE**
ブルゴーニュ・トネール



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: Tonnerrois

生産地域: Chablis & Grand Auxerrois

TONNERRE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白ワインに限られる。

生産コミュニティ: **Dannemoine, Épineuil, Junay, Molosmes, Tonnerre, Vézennes**

ラベルにはTONNERRE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

Chardonnayから造られる。辛口でフルーティ。Bourgogne Tonnerreは輝きがあり、清澄な黄金のローブをまとう。とても繊細で、花、白い果実やトロピカル・フルーツの芳香豊か、柑橘系のアロマを伴う。率直さと柔らかさが円い味わいと結びつき、ミネラル感とともに口中いっぱい広がる。

ソムリエのおすすめ

グリルしたアンドウイエット（内臓を使ったソーセージ）と完璧に合う。または平目の薄造りなどの魚、貝、鶏のクリーム煮、白身肉もよい。ブルゴーニュの伝統料理であるエスカルゴや、ハードタイプまたはフレッシュタイプの地元産チーズなどと合うのはもちろんである。若いときの果実味を楽しむのもよいし、4～5年熟成させると頂点に達する。

サービス温度: 12～14℃



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.19)

www.bourgogne-wines.jp



位置

Bourgogne Tonnerreの畑はアルマンソン渓谷にある。9世紀から発展した畑だが、1870年から1890年までのフィロキセラ禍で大きな損害を被った。1987年から生産者の努力で数世紀も続いた畑が蘇った。このときにはTonnerre, Épineuil, Molosmes, Junayやほかの村の最良の斜面や、典型的なブルゴーニュの品種を、吟味して選んで植えた。

TERROIRS

Bourgogne TonnerreのChardonnayは粘土石灰質土壌(ジュラ紀後期キメリジャン地層)でよく育つ。トネロワは非常に起伏に富んだ土地なので、畑は比較的良好に保護されている。非常に日照に恵まれた南、南東斜面である。

色/セパージュ

白ワインのみ:Chardonnay

生産量

栽培面積*

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

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133本
2 378 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均