

# 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:Vézelien

生産地域:Chablis & Grand Auxerrois

VÉZELAY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。

生産コミューン:Vézelay, Asquins, Saint-Père, Tharoiseau ラベルには、VÉZELAYは BOURGOGNEのすぐ後ろに、同じ大きさの文字で 記載しなければならない。

# ワインの特徴

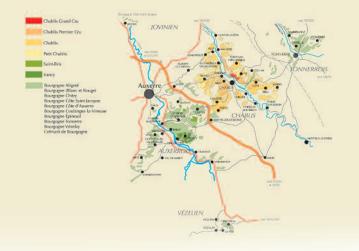
偉大な音楽家のムスティスラフ・ロストロポーヴィチはこの地でバッハの「チェロのための組曲全集」を録音した。巨匠をして、Bourgogne Vézelayを非常に音楽でも名高い建築であるマドレーヌ寺院に例えさせ、躍動と調和が融合していると言わしめた。この白ワインにはコクがある。澄んだ黄金色は美しく、輝きがあり、花の香りとわずかにメンソールの香りを放つ。率直でシンプル、溌剌とした味わいで、ときに蜂蜜を感じる。

### ソムリエのおすすめ

白:フレッシュで率直なので、サザエの壺焼きなどの貝料理と合うし、デリケートなアロマなので淡水魚を蒸したり、煮た料理とも相乗する。すっきりしているので、マカロニグラタン、ドリアなども引き立てる。チーズはchèvreと相性がよく、タラコもおすすめ。このワインがもつ快活さば、日玉焼きや、ハーブ入りオムレツとも合う。

サービス温度:11~13℃





#### 位置

ぶどう栽培の歴史は、1世紀の終わりから2世紀初頭のガロ・ロマン時代に遡る。サン・テティエンヌ教会の下に酒神ディオニソスに奉献された神殿の遺跡が発見されている。ベネディクト派の修道院の植栽により、また著名な巡礼地であり、サンチャゴ・デ・コンポステラ巡礼路の起点のひとつになっているヴェズレイの修道院により、畑は大きく発展した。1884年に始まったフィロキセラ禍まで、ヴェズレイのワインはパリへ売られていた。ユネスコの世界遺産にもなっているヴェズレイの大聖堂とヴェズレイの街は、畑にすばらしい景観を与えている。この丘の周りに小さな村落があり、1970年代からワイン造りが復活した。たいへん古い根の上にぶどう畑を蘇えらせ、神の恩寵により、とりわけChardonnayに花を咲かせた。その白ワインは1985年アペラシオンBourgogneの認定を受け、1996年Bourgogne Vézelayを特定する権利を獲得する。

### TERROIRS

この地域の地質は、パリ盆地と結晶岩山塊(アルプス中央・西部)の沈積土壌からなる。断層と多様な斜面が特徴である。南に向かって開いた広大な擂り鉢状の底は南に向き、キュール川を流れる低地に開き、石灰岩の斜面の麓に延びている。

### 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 **64.88 ha** 

#### 年間平均収穫量\*\*:

1 hectolitre(hl)= 100 litres = 133本 2 116 hl

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均