

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

MAZIS-CHAMBERTIN, CHARMES-CHAMBERTIN,
CHAMBERTIN, GRIOTTE-CHAMBERTIN,
CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE, LATRICIÈRES-CHAMBERTIN,
RUCHOTTES CHAMBERTIN, CHAPELLE-CHAMBERTIN,
MAZOYÈRES-CHAMBERTIN.

シャンベルタン、シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ、
シャベル・シャンベルタン、シャルム・シャンベルタン、
グリオット・シャンベルタン、ラトリシエール・シャンベルタン、
マジ・シャンベルタン、ルショット・シャンベルタン、
マゾワイエール・シャンベルタン



AOCインフォメーション

アペラシオン・グラン・クリュ/Appellation Grand Cru

生産地域:Côte de Nuits

CHARMES-CHAMBERTINとMAZOYÈRES-CHAMBERTINの生産区域は同じであるが、通常アペラシオンCHARMES-CHAMBERTINが使われる。

生産コミュニティ:Gevrey-Chambertin

ラベルには、アペラシオン名の下に同じ大きさでGRAND CRUと記載しなければならない。

ワインの特徴

濃いルビーからブラックチェリー色まで鮮やかなローブをまとう。キイチゴ、カシスやスグリ、また核果、甘草やスパイスの香りを想起させ、同様にバラ、スマイル、コケ、森の下草のアロマも感じられる。味わいは力強く、豊満さとエレガンスがうまくとまり、あふれるコクと複雑性があり、芳醇で精気に満ち肉感的である。少なくとも10年は保存できる。これらのグラン・クリュはファミリーを成しているが、それぞれニュアンスが異なる。

ソムリエのおすすめ

赤:偉大なPinot Noirのシンボリックな存在で、力強く、たくましく、複雑で凝縮している。これらのグラン・クリュは、高貴で複雑な料理が求められる。もちろんジビエは格別の相性で、網焼きか、よりよいのはワインソース風味。力強いタンニンが対立するテクスチャーの衝撃を和らげ、複雑なアロマやとりわけワインの豊満さが違いを際立たせる。ほかには仔羊のグレービーソース、もちろん鶏のシャンベルタン煮込み、北京ダック、リブステーキ、鴨ロースのもろみ漬けなどがこのワインに対抗できる。チーズは個性あふれる、アロマの強いウォッシュタイプがこのワインとピッタリである。

サービス温度:若いうちは12~14℃、熟成させたものは15~16℃

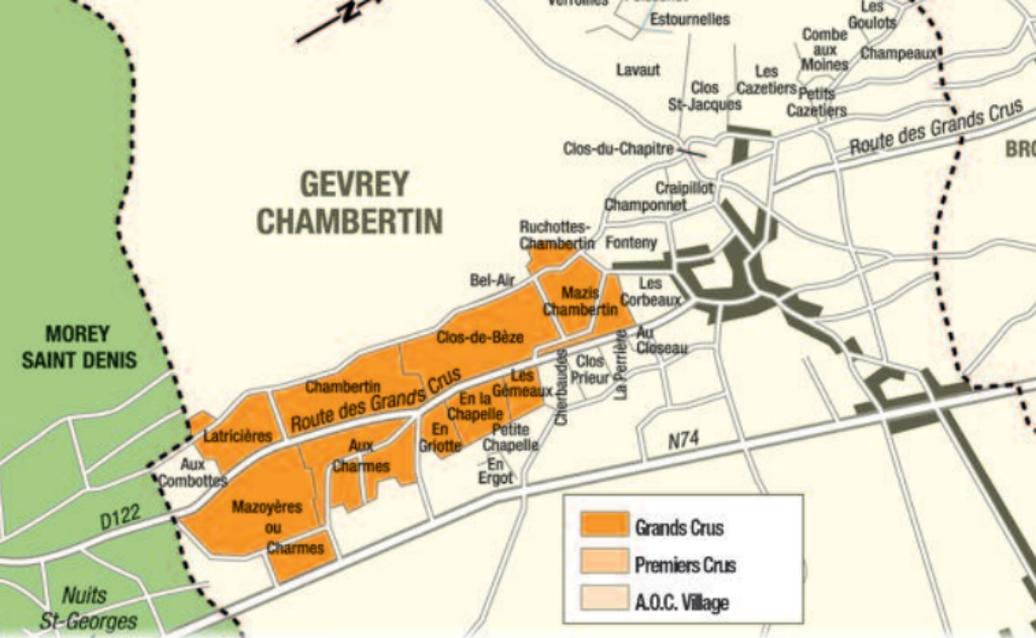


BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.25)

www.bourgogne-wines.jp



位置

グラン・クリュ街道に沿う東向きの広範囲な斜面は、Gevrey-ChambertinからMorey-Saint-Denisまでラヴォー溪谷とモレー溪谷の間に広がる。シネマスコープのワイドスクリーンが標高240~280mで東向きに広がる。Côte de Nuitsのグラン・クリュでは最も北部にある。Clos de Bèzeが640年に歴史に登場し、1219年までブルゴーニュ修道院の所有地であったが、その後1789年までラングルの司教座聖堂参事会が所有者となる。ChambertinとClos de Bèzeは宮廷ご用達となった。その名は13世紀から知られていて、区画の境界も以来変わっていない。ナポレオンは他のワインは飲まなかったという。7つの隣接したClimatsは(CharmesとMazoyèresは同一の地域)明らかに類似しているのでClimats名に続いてChambertinをつける。Clos de Bèzeだけは、Chambertinが先になる。1937年7月31日にグラン・クリュに認定された。

TERROIRS

この長い斜面は堅固な岩の上にある。上部では泥土や砂利まじりの崩落土からなる褐色の土が数十cmあり、斜面は石灰岩を含む粘土質である。地質年代は、上部はジュラ紀中期のバトニアン、その下にバジョシヤンの泥灰岩とウミュリ石灰岩。土中には化石が多く見付き、1億5千年前には海であったことを思わせる

色/セパージュ

赤ワインのみ: Pinot Noir

生産量

栽培面積*

1 hectare(ha) = 10 000m ² = 24 ouvrées	
CHAMBERTIN:	13.57 ha
CHAMBERTIN-CLOS DE BEZE:	15.78 ha
CHAPELLE-CHAMBERTIN:	5.48 ha
CHARMES-CHAMBERTIN:	29.57 ha
GRIOTTE-CHAMBERTIN:	2.63 ha
LATRICIÈRES-CHAMBERTIN:	7.31 ha
MAZIS-CHAMBERTIN:	8.95 ha
RUCHOTTES-CHAMBERTIN:	3.25 ha
MAZOYÈRES-CHAMBERTIN:	1.82 ha

年間平均収穫量**:

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本	
	464 hl (61 712本)
	497 hl (66 101本)
	176 hl (23 408本)
	1 090 hl (144 970本)
	101 hl (13 433本)
	261 hl (34 713本)
	315 hl (41 895本)
	109 hl (14 497本)
	69 hl (9 177本)

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均