



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

CORTON-CHARLEMAGNE

コルトン・シャルルマーニュ

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 Beaune

アペラシオンCORTON-CHARLEMAGNEの生産範囲は、アペラシオンCHARLEMAGNEを含む。このアペラシオンCHARLEMAGNEは現在はもう使われていない。

生産コミュニティ:

CORTON-CHARLEMAGNE:**Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny, Pernand-Vergelesses**

CHARLEMAGNE:**Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses**

Pinot Noirを植えているかChardonnayを植えているかの生産者の選択により、アペラシオンCORTON(赤ワイン)、またはアペラシオンCORTON-CHARLEMAGNE(白ワイン)と呼ぶ。

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

若いうちは淡い黄金色で緑を帯びている。熟成を経ると、琥珀色、黄色になる。この上なくデリケートで、ブーケはバター、リンゴのオープン焼き、柑橘類、パイナップル、菩提樹、シダ、ねずのみ、シナモン、火打石などを思わせる。蜂蜜もよく感じられる。古酒(25年から30年まで)は、なめし革やトリュフの香り。グラスも口のなかも力強さで満たされる。圧倒されるほどChardonnayが凝縮し、気品があり、バランスがとれている。品種の魅力が、これほどまでにterroirと密接であるのも珍しい。

ソムリエのおすすめ

Corton-Charlemagneは傑出した酸をもち、口に含むと官能的なまろやかさが完璧なバランスをとる。合わせるのは繊細で高貴な料理で、力強くアロマがあるもの。フォウグラは、その渋味がワインのミネラルとパワーでうまく緩和される。よりクラシックな組み合わせは甲殻類でオマール、伊勢海老、カニなどだが、たとえば伊勢海老葛たたき柚子がある。家禽類と仔牛のホワイトソースや青カビチーズも相性がよい。

サービス温度:12~14°C



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.32)
www.bourgogne-wines.jp



位置

Côte de Nuits地区とCôte de Beaune地区の境界にあり、標高280~330mにあるCorton-Charlemagneの畑は、ほとんどが南西向きである(コート・ドールでは珍しい)。標高がありぶどう畑のある3方の斜面はなだらかで、Aloxe-Corton村(ClimatはLe Charlemagne)、Pernand-Vergelesses村(ClimatはEn Charlemagne)、Ladoix-Serrigny村(ClimatはPougets, Corton, Languettes)がコルトン山に集まっている。この畑は775年にシャルルマーニュ皇帝より、ソーリュウの聖アンドローシュ聖堂参事会に寄与された。その後1000年もの間その管理下にあった! 今日でもたっぷりとおごひげを蓄えた皇帝をたたえ、Corton-CharlemagneのClimatsであるLe CharlemagneやEn Charlemagneと近隣のClimatsがAOCグラン・クリュを産出する(1937年7月31日に認定)。Cortonと異なり、Climats名はラベルに記載しない。

TERROIRS

急勾配の斜面(20~23%)でコルトン山の最も高い位置に地質の分断があり、Ladoix-SerrignyとMeursaultの間はより若い1億4500年前のジュラ紀地層。泥灰土で色はさまざま(黄色、オーク、褐色)で、粘土を豊富に含む。浅いレンジヌの下に白い石灰岩と泥灰土が交互の層になっている。Corton(ほとんど赤ワイン)は中腹の斜面で、かなり異なる表土で造られている。

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
52.08 ha

年間平均収穫量**:

1 hectolitre(hl) = 100 litres = 133 本
2 268 hl(301 644 本)

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均