



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.



CÔTE DE NUITS- VILLAGES

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ



AOCインフォメーション

村名アペラシオン/Appellation Village

生産地域:Côte de Nuits

生産コミューン:Fixin, Brochon, Premeaux, Comblanchien, Corgoloin

ワインの特徴

赤でも白でも、このワインはアンリ4世が日曜日の家族の食卓に思い描いた鶏の煮込みに合うワインである。飲みやすく、楽しく、味は正直で率直である。赤はPinot Noirの特徴である紫を帯びた色で、濃いガーネット色もある(若いうちは輝きのあるチェリー色)。クラシックな香りは、チェリー、スグリ、カシスで、森の下草、茸、スパイス、(シナモン)が加わる。口に含むと広がりがあり、力強く、オイリーでまろやか。若いうちからタンニンが溶けてまろやかである。

白は明るい黄金色で、白い花(アカシア、サンザシ)やプルーンなどの香りが、熟成して、熟したリンゴ、イチジク、洋梨、カリンに変化。スパイスもある。生き生きとしてすっきりして、コクがあり、エレガント、ストレートな表現で、心地よいワインである。

ソムリエのおすすめ

赤:肩幅があり、男性的。しかしこの特徴も、果実味が豊かで口に含むとまろやかなので緩和される。よって合わせる料理の候補はまず肉である。中程度のアロマの強さなので、テリーヌやパテ、豚のローストやソース添え、仔牛の蒸し煮または鴨葱鍋と相性がよい。チーズはコクのあるépoisses、langres、ami du chambertinと相乗する。

サービス温度:13~14℃

白:ブルゴーニュ名物のハムのゼリー寄せパセリ風味、エスカルゴや網焼きした魚、chèvre、comté、beaufort、gruyères系のチーズと合う。

サービス温度:11~12℃

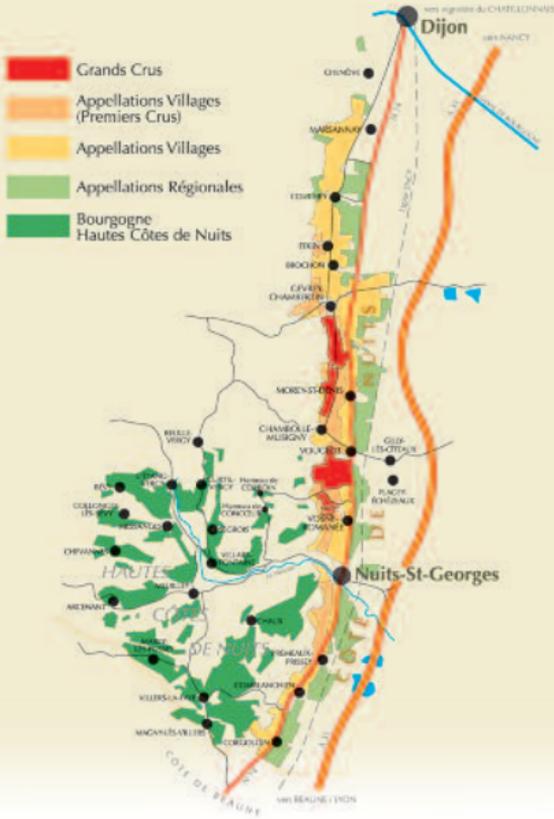


BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.35)

www.bourgogne-wines.jp



位置

Côte de Nuits地区の南にあり、1964年からヴィランージュを名乗れるだけあって、*terroirs*が素晴らしい。CorgoloinがCôte de Nuits地区とCôte de Beaune地区の境になっている。北部ではBrochonとFixinの村の*terroirs*の一部が、このアペラシオンを名乗れる。赤ワイン (Pinot Noir)と白ワイン (Chardonnay)がある。*Climats*(固有の*terroir*をもつ*lieux-dits*)をラベル上に記載してもよいが、その場合はその*Climats*のワインのみを使っていること。

TERROIRS

ComblanchienとCorgoloinの斜面は、バトニアン後期の硬い石灰岩に切り込んでいる。斜面は緩やかで規則的で、台地の縁には沿っていない。上部は褐色の土で石灰質はほとんどない。厚みのある岩屑が堆積して斜面ができた。斜面の下部は非常に小石が多く、褐色の土が、堆積した泥土を覆っている。FixinとBrochonは山麓の褐色の赤土の上にある。これは斜面から落ちた泥土で、石灰岩の石とまざっている。

色/セパージュ

ほぼ全て赤ワイン:Pinot Noir
白ワイン:Chardonnay

生産量

栽培面積*

1 hectare (ha) = 10 000m² = 24 ouvrées
赤:162.44 ha
白:8.48 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本
赤:6 445 hl
白:410 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均