



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

CRÉMANT DE BOURGOGNE

クレマン・ド・ブルゴーニュ

AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

アペラシオンCRÉMANT DE BOURGOGNEは、トラディショナル方式でスティルワインから造られる発泡性ワインに限られる。

ワインの特徴

若さにあふれた大胆なワイン。フレッシュで生き生きとしている。ときとともに偉大なワインの要素を備える! Crémant de Bourgogneは澁刺としてすっきりしたワイン。ドゥミ・セックでもセックでもこの澁刺さが、まるやかに変化し、新たな風味、甘さを造りだす。

白ワインで、色は極めて淡い金色である。泡は細かく繊細な、真珠のネックレスを形成する。柑橘類、花、またはミネラルの香りが澁刺さとエレガンスのある味わいに加わり、酸もあるので、香りの強さと求められる軽快さとのバランスがとれる。

ブラン・ド・ブランは白い花、柑橘類、青りんごの香りを放つ。ときとともにアプリコット、ピーチ、焼いたパンの香りに変化する。ブラン・ド・ノワールはチェリー、カシス、キイチゴの香り。口に含むと力強く、余韻が長い。熟成させると魅力あふれる、ドライフルーツ、蜂蜜、スパイス、ナツメグの香りが加わる。ロゼはPinot Noirのみ、またはGamayとまぜて造るが、ピンクゴールドの色合いで、繊細な赤い果実の香りが特徴的なデリケートなワインとなる。

ソムリエのおすすめ

Crémants de Bourgogneはアペリティフに最高であるが、食中のワインとしてもパーフェクト。クレマンの白は前菜の、鶏のコンフィ、洋梨とドライフルーツ添え、なかでもブラン・ド・ブランは帆立貝や川魚、たこ酢とよく合う。ブラン・ド・ノワールはオックステールの煮込みやジャガイモと合わせたエスカルゴにピッタリである。また農家産家禽、たとえばブレス産肥育鳥などもマッチする。クレマンのロゼは花の香りが豊かで、デザートに向く。アイスクリームとよく合い、食後に爽快感をもたらす。プティフールにもよく合うし、赤いフルーツのソルベと花の香りは完璧に合う。

サービス温度:アペリティフとデザートでは4~8°C、食中は6~9°C



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.36)

www.bourgognes-wines.jp



位置

ブルゴーニュの発泡性ワインについて1830年に、アルフレッド・ド・ミュッセが「ラファエルの秘めた思い」の中で書き記している。ChablisでもNuits-Saint-GeorgesでもRullyでもTonnerreでも、19世紀初めに生まれてから今日まで造られ続けている。長い間このワインにはブルゴーニュ・グラン・クリュになるワインを使ってきた。1975年にアペラシオンCrémant de Bourgogneが認定され、厳密な生産条件、伝統的で厳格なノウハウ、質の高い醸造法が評価された。白とロゼのみで、ブランド・ブランとブランド・ノワールがあり、ブリュットがほとんどで、ドゥミ・セックは少ない。生産地域はアペラシオンBOURGOGNE全域である。

TERROIRS

Crémant de Bourgogneに使われるぶどうは、ブルゴーニュのさまざまなterroirsのものである。ジョワニー近辺の白亜質の基盤からブルゴーニュ南部の花崗岩、さらにコート・ドールの石灰岩、このアペラシオンで最もよく見られる泥灰土など、非常にバラエティに富む。

色/セパージュ

白とロゼ品種:

主要品種:Pinot Noir、Chardonnay (30%以上)

補助品種:Gamay (20%以下)、Aligoté、Melon、Sacy

生産量

栽培面積*

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

およそ **1 847.97 ha** に匹敵。

Crémant de Bourgogne のベースとなるワイン用の収穫により年ごとに生産範囲は異なる。国内外で人気が高いので、生産は伸びている。

年間平均収穫量** :

150 kg de raisins = hectolitre (hl) =

100 litres = 133 本

約 **1 608万本**

およそ **120 919 hl**

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均