

<u>AOCインフォメー</u>ション

村名アペラシオン/Appellation Village

生産地域:Côte Chalonnaise

Premier CruのClimatsが26ある。

生産コミューン: Givry, Dracy-Le-Fort, Jambles

アペラシオンGIVRYとGIVRY PREMIER CRUはアペラシオン名の後ろに*Climat* 名を記載できる。

ワインの特徴

GivryはPinot Noirから造る赤ワイン。輝きのある赤または緋色で、赤紫を帯びている。香りはスミレ、イチゴ、ブラックベリーをベースに、甘草、ジビエ、スパイス(クローヴ)が現われる。若いうちはタンニンが強いが、3~5年たつとソフトでまろやかになる。ストラクチャーはしっかりしている。

白(Chardonnay)は明るい黄金色で、清澄で生き生きしている。蜂蜜やレモンの香りが、数年たつと、菩提樹、ユリ、ドライフルーツに変わる。口に含むと繊細で、甘さと酸のバランスがよく、長く熟成でき、余韻も長い。

ソムリエのおすすめ

赤:堅固なストラクチャーだが、アロマは繊細。よって相性がよいのはテリーヌ、パイ、パテ、生ハム、シャルキュトゥリなどである。気品があり、骨組がしっかりしているので、もちろん肉とはよく合う。繊維質の多いビーフステーキ、仔牛、鶏のシチュー、ブレス産肥育鳥、鶏肉とビーマンの細切り炒めなどは、凝縮したタンニンと相乗する。camembert、brie de meaux、reblochonなどのマイルドなチーズとも相性がよい。

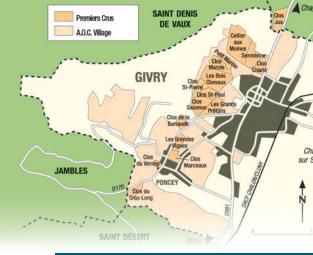
サービス温度:15℃前後

白:軽いソースの魚、白身肉、筍うま煮 山菜などと合わせる。チーズは圧搾タイプのsaint-nectaire、cantalなどがよい。

サービス温度:11~13℃



(シートNo.40) www.bourgogne-wines.jp



位置

アンリ4世のお気に入りのブルゴーニュワインであった。Côte Chalonnaise地区の銘醸ワインである。Givry, Poncey, Cortiambles, Russilly, Dracy-le-Fort, Jamblesのコミューンで生産される。中世からある城塞の周りに畑があり、1946年にアペラシオンの認定を得た。フィリップ・ソレースが伝記で語っている。「フランスのワイン文化のなかに生まれることは、一つの歴史である。基本的な経験が強化され、内在化し、迷いから覚める。ラブレーを読む必要さえない。彼はあなたのそばに生きていて、語りかけてくれる。

TERROIRS

ジュラ紀オックスフォーディアン石灰岩が変質してできた褐色の石灰岩またはカルシウムと、粘土石灰質の土壌。大部分の畑は、東南東および南向きであり、標高240~280m(シュヴォーの森の頂上はさらにわずかに高い)。

色/セパージュ

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:**228.70 ha**(うち**98.05 ha**はPremier Cru) 白:**42.83 ha**(うち**10.04 ha**はPremier Cru)

年間平均収穫量**:

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本 赤:10 410 hl(うち4 398 hlはPremier Cru) 白:2 386 hl(うち530 hlはPremier Cru)

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均

1er cruのClimats

Clos du Cras Long, Clos du Vernoy, Les Grandes Vignes, Clos Marceaux, Les Grands Prétans, Clos de la Baraude, Petit Marole, Cellier aux Moines, Clos Charlé, Clos Jus, Servoisine, Les Bois Chevaux, Clos Saint-Pierre, Clos Saint-Paul, Clos Salomon, Clos Marole, A Vigne Rouge, Crauzot, En Cras Long, La Baraude En Choue, La Grande Berge, La Plante, Le Paradis, Le Petit Prétan, Le Vigron, Les Bois Gautiers.