

## TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

# MARSANNAY MARSANNAY ROSÉ

マルサネ、マルサネ・ロゼ



### 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

生産コミュン:Marsannay-la-Côte, Couchey, Chenôve

### ワインの特徴

赤、白、ロゼ3色を造っている唯一の村名アペラシオン。特徴はCôte de Nuits 地区の隣のアペラシオンのFixinとGevrey-Chambertinに近い。

**赤**は凝縮した色合いで、赤い果実(酸果桜桃、イチゴ)、黒い果実(カシス、ブルーベリー)の香り。アタックは力強く、コクがあり、オイリーで余韻が長い。

**白**はさまざまな柑橘類、白い花(サンザシ、アカシア)の香り。口に含むと豊満でまろやか、ミネラル香もあり、余韻が長い。赤も白も若いうちからおいしく飲めるが、時間を経てterroirの特徴が現われる。

**ロゼ**はソフトでフルーティで、ぶどう畑のモモ、スグリを感じさせる。口いっぱいフレッシュでおいしい、特徴ある味が広がる。

### ソムリエのおすすめ

**Marsannayの赤**は赤身肉と相性がよい。リブステーキ、はらみステーキのエシャロットソース、ダチョウのステーキなど。また淡水魚とも合う。(カワカマス、サンドル、コイの詰めものなど)。またチャプスイ、野菜炒め、高級シャルキュトゥリ、野鳥、牛乳からつくるチーズと合う。

**サービス温度:15~17℃**

オールドヴィンテージはépoisses、munsterなどの熟成チーズに向く。

**Marsannayのロゼ**は食事に合う。夏のバーベキュー、ミックスサラダ、高級シャルキュトゥリ、白身肉、カニ、ヒメジ。ほかにエビのチリソースなどアジアのスパイシーな料理と合う。数年寝かせたものはデザートと合わせよう。天にも昇る最高の組み合わせとなる。

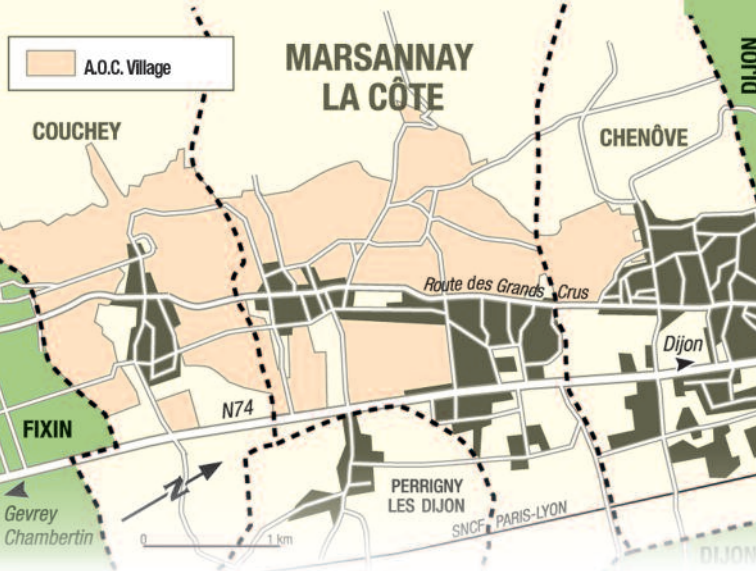
**白**:仔牛、鶏、豚などの白身肉に相乗する。リゾットやアジアの料理、鮭と合わせてもよい。数年寝かせると、chèvreチーズと合う。

**サービス温度(ロゼと白):11~13℃**



**BOURGOGNES**  
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.46)  
www.bourgognes-wines.jp



## 位置

《コート・ドールの黄金の扉》と呼ばれるAOC MarsannayはChenôve, Marsannay-la-Côte, Coucheyのコミューンにある。7世紀からぶどう栽培がおこなわれてきたが、他のコート・ドールの畑同様、その名声は永い間知られてきた。ベーズ修道院、オータンの司教区、ブルゴーニュ公らその他大勢が畑を所有してきた。ルイ14世や16世の食卓に登場したワインでもある。いくつかのClimatsは、19世紀まで現在のグラン・クリュに匹敵するランクだった。

## TERROIRS

北から南まで、畑は山麓の斜面の一番よい土地に広がっている。(標高255～390m)。日照は東と南向きである。土壌は中期ジュラ紀の複雑な土壌である。更新世前の砂や小石の堆積物、ウミユリの化石岩、ジュラ紀石灰質の泥灰岩、ウーシュの砂の古い層、沖積された砂利など。

## 色/セパージュ

赤とロゼワイン:Pinot Noir

白ワイン:ChardonnayとPinot Blanc

## 生産量

### 栽培面積\*

1 hectare (ha) = 10 000m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

赤:166.32 ha

白:35.75 ha

ロゼ:33.01 ha

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

赤:7 003 hl

白:1 713hl

ロゼ:1 492 hl

\* 2010年 \*\* 2006～2010年の5年間の平均

## 主なClimats

Champs Perdrix, Le Clos, Aux Genelières, Au Champs Salomon, Les Favières, Le Clos de Jeu, Les Grasses Têtes, Les Boivin, La Charme aux Prêtres, Les Échezots, Les Longeroies, Clos du Roy, Les Récilles, Les Vignes Marie, Saint-Jacques…