

A.O.C.

MONTRACHET, BÂTARD-MONTRACHET,  
CHEVALIER-MONTRACHET,  
CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET,  
BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET.

モンラッシェ、バタール・モンラッシェ、  
シュヴァリエ・モンラッシェ、ピアンヴニユ・バタール・モンラッシェ、  
クリオ・バタール・モンラッシェ



### AOCインフォメーション

アペラシオン・グラン・クリュ / Appellations Grand Cru

生産地域: Côte de Beaune

生産コミュニティ:

- MONTRACHET: Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet
- BÂTARD-MONTRACHET: Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet
- CHEVALIER-MONTRACHET: Puligny-Montrachet
- BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET: Puligny-Montrachet
- CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET: Chassagne-Montrachet

ラベルには、それぞれのアペラシオン名の下に同じ大きさの文字で GRAND CRU と記載しなければならない。

### ワインの特徴

さまざまな *Climats* の違いはあるものの、共通点はある。黄金色でエメラルド色の輝きがあり、年月とともに黄色が強まる。ブーケはバター、焼きたてのクロワッサン、シダ、ドライフルーツ、スパイス、蜂蜜である。ストラクチャーとハーモニーが完全に溶け合っているので、ボディとブーケの見分けもつかないほどである。なめらかでしっかりと、辛口で優しく、包み込むようで奥深い。一貫した特徴のなかにたくさんの魅力を備えている。

### ソムリエのおすすめ

**白:** ワインの王ともいえる力強さとアロマの余韻の長さがあるので、洗練された複雑なテクスチャーの料理が求められる。たとえばフォワグラとキャビアである。オマール、伊勢海老、天然の大エビなどはその力強い風味としっかりした身で、ワインにオマージュを捧げ、ワインの豊満さによくマッチする。ブレス産の鶏をマッシュルームとクリームソースで煮た料理は、高貴な Montrachet のなめらかなテクスチャーで包まれる。仔牛を蒸し焼きしたり、ソースを添えたもの、松茸ののび焼きもワインの余韻の長く繊細な酸により、極みの味に達する。

サービス温度: 12~14°C

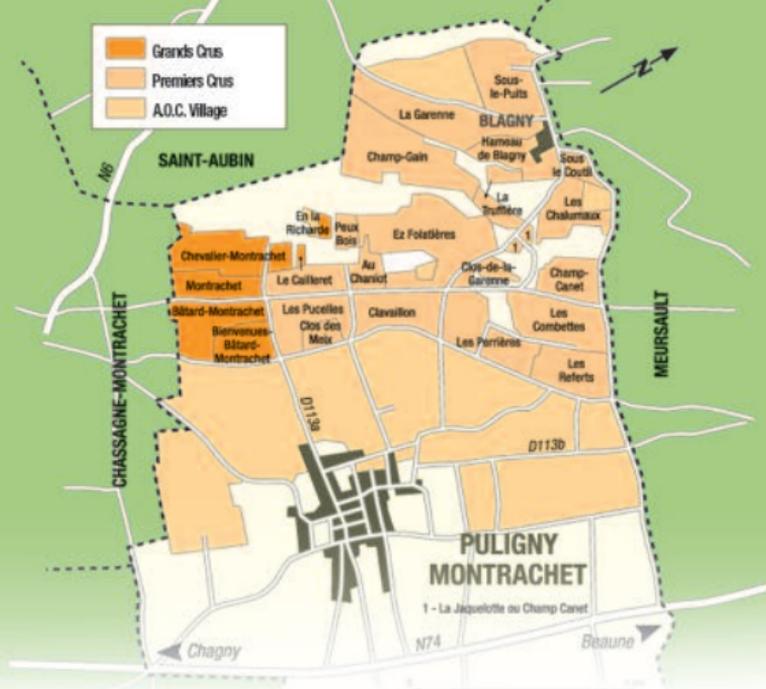


**BOURGOGNES**

L'âme des vins de la Terre

(シート No.51)

[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)



## 位置

Puligny-Montrachet村とChassagne-Montrachet村はMontrachetと Bâtard-Montrachetを共有している。Puligny-Montrachet村のChevalier、BienvenuesとChassagne-Montrachet村のCriotsは、北のMeursault から南のSantenay まで続くコート・ドール地区でも最南端にあるグラン・クリュである。中世にマジェールのシトー修道院とシャニーの領主たちが所有したMontrachet(モンラッシェと発音)は、17世紀に大発展を遂げる。Chardonnayが地上で造る最高の作品であることに、異議を唱えるものはいない。モンラッシェはまた4つの極めて近いグラン・クリュのファミリーをもつ。Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet(1937年7月31日認定のAOCグラン・クリュ)。

## TERROIRS

1億7500年前のジュラ紀の地質である。東と南向きの斜面で標高265~290m(Chevalier)、250~270m(Montrachet)、240~250m(Bâtard, Bienvenues, Criots)。Montrachetでは硬い石灰岩の上に深くない表土があり、赤い泥灰土の帯が横切っている。Chevalierは土地は痩せて石が多い。泥灰土と石灰質・泥灰質の上にできた軽いレンジヌである。Bâtardは麓に近く、より厚く、粘土の多い褐色の石灰岩土壌にある。

## 色/セパージュ

白ワインのみ:Chardonnay

## 生産量

### 栽培面積\*

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

MONTRACHET:	<b>8 ha</b>
BÂTARD-MONTRACHET:	<b>11.73 ha</b>
CHEVALIER-MONTRACHET:	<b>7.47 ha</b>
BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET:	<b>3.58 ha</b>
CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET:	<b>1.57 ha</b>

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

<b>340 hl</b>	(45 220 本)
<b>512 hl</b>	(68 096 本)
<b>313 hl</b>	(41 629 本)
<b>173 hl</b>	(23 009 本)
<b>73 hl</b>	(9 709 本)

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均