

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

MOREY- SAINT-DENIS

モレ・サン・ドニ

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

プルミエ・クリュの**Climats**が20ある。

生産コミュニティ:**Morey-Saint-Denis**

Morey-Saint-Denisは**5つのGrand Cru** (No.5と29を参照)も産出する。

アペラシオン**MOREY-SAINT-DENIS**と**MOREY-SAINT-DENIS PREMIER CRU**はアペラシオン名の後ろに**Climat**を記載できる。

ワインの特徴

一番広いのはPinot Noirの畑、いくつかの区画にはChardonnayとPinot Blancを植えている畑もある。白ワインは量は少ないものの興味深い。一般的にかなり堅固で豊満である。

赤は生き生きしたルビー、深紅、凝縮したガーネットで紫を帯びた色合いである。ブーケは黒い果実(カシス、ブルーベリー)と核果の赤い果実(チェリー)。そのほかにスロープラム、野バラ、スマレ、カーネーション、甘草、フルーツのブオー・ド・ヴィ漬けと広がる。熟成させると狩猟に関連する、なめし革、コケ、ジビエ、トリュフが現われる。しっかりしたストラクチャーがあり、口に含むと、ボディの強さと果実味がバランスをとっている。ブルゴーニュ合唱団のなかでテノールとなり、タンニンがまろやかに変化し、コクのあるワインになる。

ソムリエのおすすめ

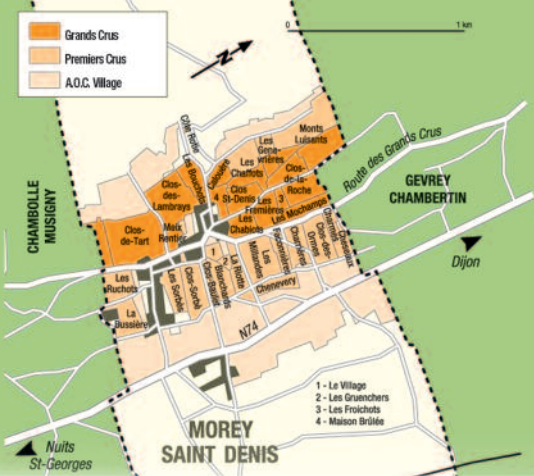
赤:Côte de Nuitsの特徴である男性的なワインで、口のなかで広がりパワフルである。よってMorey-Saint-Denisは、強いフレーヴァーの肉とよく合う。ジビエの蒸し煮やローストはワインの肉づきのよいテクスチャーとなじみ、しっかりしたタンニンは麝香の香りのある肉の最後の肉汁まで拮抗する。同様にリブステーキやすき焼きも、タンニンにより旨味が際立つ。ソフトタイプのチーズとの相性がよい。

サービス温度:**13~15°C**



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.52)
www.bourgogne-wines.jp



位置

プルミエ・クリュとグラン・クリュに恵まれている(Clos de Tart, Bonnes-Mares, Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Clos des Lambrays), Morey-Saint-DenisはCôte de Nuits地区でGevrey-ChambertinとChambolle-Musignyの間に位置する。勢力のあるヴェルジ家、シトー修道院、タール修道院、ブルゴーニュの名家の存在で、村の歴史はワインの歴史と深く結びついている。すでに1855年にラヴェル博士は「このワインに欠けているものは何もない」と記している。1936年にAOCに認定される。

TERROIRS

畑はジュラ紀中期の石灰質と粘土石灰質の上にある。斜面の上部にはバトニアン
の白い魚卵状石灰岩、下部にはバジョシアン
のウミュリ石灰岩。東向きで標高は
220~270m。村の下では谷が日照の向きを変え、
土壌はより泥灰土が多くなる。

色/セパージュ

ほぼ全て赤ワイン: Pinot Noir
白ワイン: ChardonnayとPinot Blanc

生産量

栽培面積*

1 hectare(ha)= 10 000m² = 24 ouvrées
赤: **88.91 ha** (うち38.97 haはPremier Cru)
白: **5.01 ha** (うち1.37 haはPremier Cru)

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本
赤: **3 463 hl** (うち1 559 hlはPremier Cru)
白: **188 hl** (うち35 hlはPremier Cru)

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均

1er cruのClimats

Les Genavrières, Monts Luisants, Les Chaffots, Clos Baulet, Les Blanchards, Les Gruenchers, La Riotte, Les Millandes, Les Faconnières, Les Charrières, Clos des Ormes, Aux Charmes, Aux Cheseaux, Les Chenevery, Le Village, Les Sorbès, Clos Sorbé, La Bussière, Les Ruchots, Côte Rôtie.