

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

POUILLY-FUISSÉ

プイ・フェイッセ



AOCインフォメーション

村名アペラシオン/Appellation Village

生産地域:Mâconnais

アペラシオン名の後ろに *Climat* 名を記載できる。

生産コミュニティ:Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson, Chaintré

ワインの特徴

エレガントで魅力にあふれた白ワインで、淡い黄金色からしっかりした黄金色で緑を帯びている。ブーケにはさまざまなアロマの系統がある。ミネラル(火打石)、アーモンドやヘーゼルナッツ、柑橘類(レモン、グレープフルーツ、パイナップル)、白い花(桃)、菩提樹、アカシア、パンの身、ブリオッシュのバター、蜂蜜など。terroirs からくる味の違いもある。持ち前のリッチに加えて、ストラクチャーがしっかりして率直。繊細さと気品も特徴である。

ソムリエのおすすめ

白:リッチで複雑。ミネラルが特徴で、甲殻類、地中海産大エビ、オマール、伊勢海老、またフォウグラの蒸し焼きとも相性がよい。酸とまろやかさとのバランスが素晴らしいので、仔牛や家禽のクリームソース、クリームコロッケ、chèvreチーズとよく合う。力強いアロマは、スパイシーで非常に香りがあるエスニック料理のクスクス、魚のタジン、エビの甘酢ソースなどとも相乗する。鮭もこのワインのミネラルとピッタリ合う。

サービス温度:11~13℃

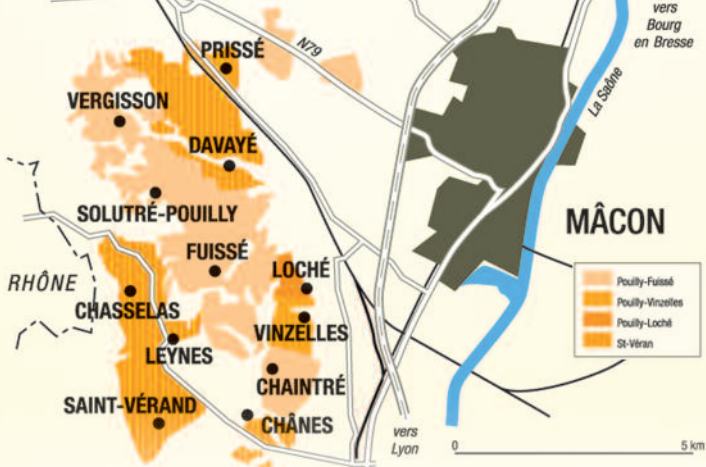


BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.58)

www.bourgogne-wines.jp



## 位置

ソリュトレとヴェルジソンの標高500mの岩山はこの畑の象徴であり、2億年というときを刻んでいる。今から2万年前、先史時代の最も進んだ栽培がこの地でおこなわれていた。AOC認定は1936年で、ソリュトレ・プイイ、フュイッセ、ヴェルジソン、シャントレの4つの村に広がる。

## TERROIRS

コート・ドールと全く同じジュリ石灰岩の岩盤の上に、ソリュトレとヴェルジソンの岩山（バジョシアン）の崖がそそり立つ。非常に硬いサンゴの化石が浸食を食い止めたためである。畑は斜面と、岩山の麓のジュラ紀の粘土石灰質と小石まじりの土壌の上にある。かなり陰しい斜面に亀裂がはいり、日照は東および南東向きで、200～300mの標高にある。

## 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> = 25 "coupées"  
760.62 ha

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本  
42 073 hl

\* 2010年 \*\* 2006～2010年の5年間の平均

## 主な Climats

- Fuisséのコミューン: Les Vignes Blanches, Les Ménétrières, Le Clos, Les Perrières, Vers Chânes.
- Solutré-Pouillyのコミューン: La Frérie, En Servy, Le Clos, En Montgarcin, Les Chailloux, Les Bouthières, Les Morlays.
- Vergissonのコミューン: La Maréchaude, Les Crays, Sur la Roche, En France, Les Courtelongs.
- Chaintréのコミューン: Le Clos Reyssié, Les Chevrières, Les Plessys, Le Clos de Monsieur Noly.

email : [contact@pouilly-fuisse.net](mailto:contact@pouilly-fuisse.net)  
[www.pouilly-fuisse.net](http://www.pouilly-fuisse.net)

Union des Producteurs - Atrium du Pouilly-Fuissé - 71960 SOLUTRÉ-POUILLY