

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

POUILLY-LOCHÉ

プイ・ロシェ

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*lieu-dit*名を記載できる。

生産コミュニティ:**Loché**

ワインの特徴

そのエレガンスと果実味から、この辛口白ワインはChardonnayの真髄を発揮し、このワインを楽しむ状況もさまざまである。若いうちは緑を帯びた黄金色で、アカシア、サンザシの香りで、食事と合わせなくても楽しめる。非常にフレッシュで、白桃やレモン、グレープフルーツを思わせる。3~5年寝かせると、ヴィンテージにもよるが、琥珀色の美しい黄金色になり、より複雑な香りの洋梨、アプリコット、カリン、ドライフルーツ、グリルしたアーモンドやヘーゼルナッツさらにパン・デビスの香りが顔を出す。このアペラシオンは*Climats*によっても違いがあり、豊満でシルキーまたはより生き生きとミネラルがあったりする。バランスがよく、余韻が長い。

ソムリエのおすすめ

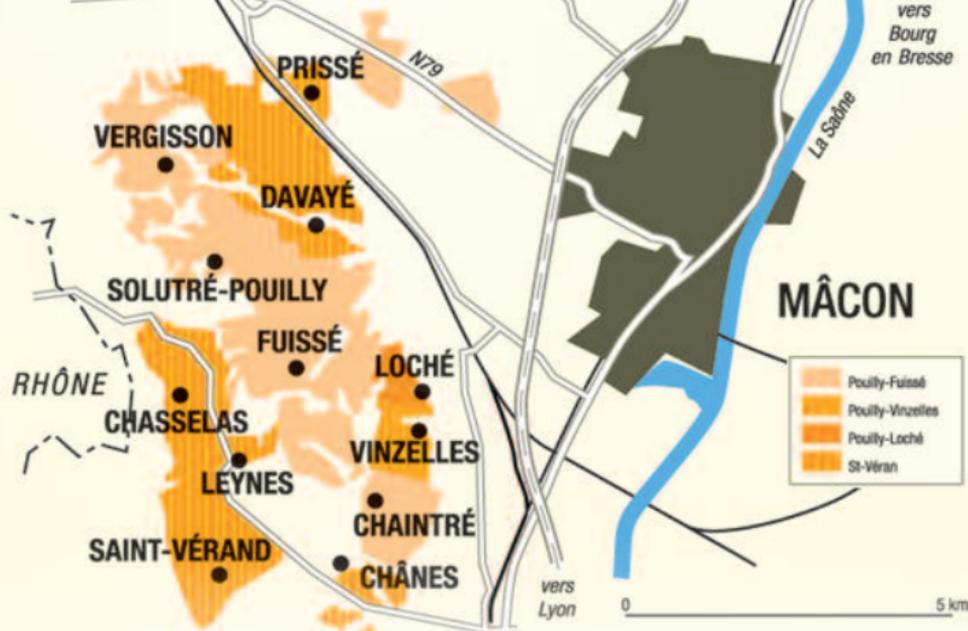
白:生き生きとしてストレート。柑橘類のアロマはトーストにのせたスモークサーモン、エビ、春巻、鮭のような特徴のある味とよく合う。カキやシーフードとはよいパートナーで、ホタテの天ぷらがおすすめ。海や川の高級魚、家禽のクリームソース、鶏とエクルヴィスなどとの組み合わせなどはお祝いの食事の定番である。また白身肉と野菜、エスニック料理の豚とパイナップルまたはサツマイモの組み合わせ、タンドーリチキンなども相性がよい。チーズはchèvre、オークで熟成させたものなら、beaufortやépoissesと組み合わせるのがよい。

サービス温度:11~13℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.59)
www.bourgogne-wines.jp



位置

ロッシェの村はマコンの5km南東にあり、ローマ時代からぶどう栽培がおこなわれていた。TGV駅を建設するときの遺跡発掘で、大きな邸宅の基礎が明らかになった。なおTGVによりパリとジュネーヴから1時間40分でアクセスできる。その後クリュニー修道院のもとで畑は発展した。12世紀のすばらしい八角形の鐘がソリュトレとヴェルジソンの岩山に映える。セラー、醸造所は17世紀から存在し、現代まで絶えまなく発展してきた畑の証人となっている。畑の面積が小さく、ブルゴーニュでも一番小さなオペレーションの一つであるが、近代化に乗り遅れない栽培者たちの努力の賜物で今がある。

TERROIRS

Pouilly-Lochéはソーヌ河流域を見渡す東向きの斜面の一部で、標高200～250mにある。大陸性気候のもとで秋の日照がよい理想的な標高で、Chardonnayの栽培に最適である。中世代以来マコネを形成してきた、無数の断層により、ロッシェのterroirsは面積は小さいものの、多様で複雑である。村の北は、一番古い砂岩と片岩の土壌で、日光ですぐに温まる。南のVinzellesとの境界は、この村の土壌に類似した、鉄分を含む粘土石灰質土壌である。この多様な土壌が、それぞれのClimatsのタイプを出すのに一役買っている。

色/セパージュ

白ワインのみ:Chardonnay

生産量

栽培面積*

1 hectare (ha) = 10 000m² = 24 ouvrées
31.95 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本
1 736 hl

* 2010年 ** 2006～2010年の5年間の平均

主なClimats

Aux Barres, Aux Scellés, Au Bûcher, En Chantone, Les Mûres.