

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

## POUILLY-VINZELLES プイ・ヴァンゼル

### 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

このアペラシオンは1931年に生産区域が限定され、1940年にAOCに認定された。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:**Vinzelles**と**Loché**

### ワインの特徴

この偉大な辛口白ワインは力強さとミネラルがあり、これはこの *terroir* で育つ Chardonnay の特徴である。控えめな蜂蜜、アカシアのブーケはデリケートで気品あふれる。輝きのある淡い黄金色は熟成を経て濃くなる。アロマも多様で、白桃、アプリコット、クレープフルーツなどで、年を経るとフレッシュアーモンド、ヘーゼルナッツ、蜂蜜、カリン、焼いたパンが現われる。豊満で、自然のミネラルとオイリーのバランスがとれ、豊満さはオーク樽での長い熟成を可能にする。

### ソムリエのおすすめ

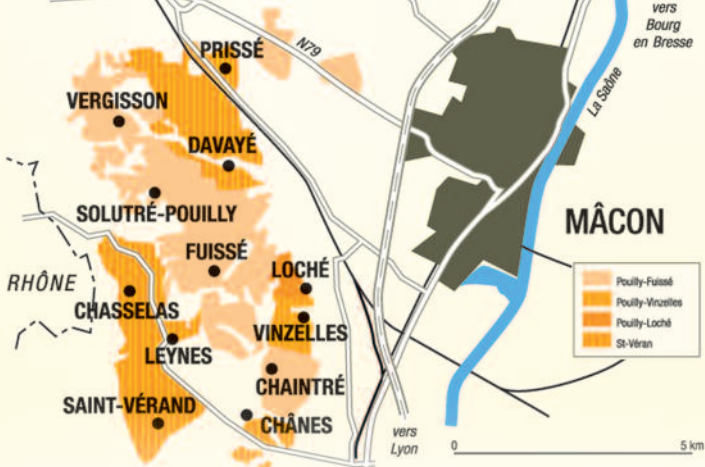
**白:**フルーティでレモンの香りがあり、魚の蒸し焼き、エビの天ぷら、マスやサンドルなどの川魚との相性がよい。また地元名産のエスカルゴ、川カマスのつみれ、サワークラウトなども合う。3年～5年寝かせると、家禽の胸肉モリーユ茸添え、白身肉などと合わせるとよい。ワインの力強さとまろやかさが、これらの料理と調和する。鴨の胸肉カブ添えにも相乗する。チーズは *chèvre*、*époisses*、*comté*、*camembert*、*roquefort* など多様に組み合わせられる。

サービス温度:11～13℃



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

(シートNo.60)  
[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)



## 位置

ソーヌ・エ・ロワール県南部、TGVの線路と高速A6の近くに位置し(マコン南部)、Pouilly-Fuisséとの境界となるシャントレとともに、東向きの急斜面にあり、12世紀や17世紀の城が、ソーヌ河や、ブレス地方、ジュラ山脈やモン・ブランを見渡している。その地名から畑はガロ・ロマン時代からあり、クリュニー修道院、さらには領主たちが発展させ、今日に至っている。

## TERROIRS

ソリュトレの考古学上の複合土壌の隣にあり、ジュラ紀(バトニアンとバジョシアン)の同じ岩の上に畑がある。マコネ山脈の一部にもなっている。土壌は頂上と山麓の間の起伏の違いにより異なるが、多くは粘土石灰質で鉄分を含む。平均200~250mの標高で、東向きの畑は、かなり南部の大陸性気候と同じで、Chardonnayにうってつけである。そのおかげで収穫は早く、リッチで力強い果汁を、若く野心的な生産者が、最適の伝統的醸造法でワインに仕立てている。

## 色/セパージュ

白ワインのみ:Chardonnay

## 生産量

### 栽培面積\*

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

**54.25 ha**

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

**2 477 hl**

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均

## 主なClimats

Château de Vinzelles, Les Buchardières, Les Longeays, Les Pétaux, Les Quarts.