



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

PULIGNY-MONTRACHET

ピュリニイ・モンラッシェ

AOCインフォメーション

村名アペラシオン/Appellation Village

生産地域:Côte de Beaune

プルミエ・クリュのClimatsが17ある。

Puligny-Montrachetは5つのGrands Crusを産む。

このアペラシオンの生産区域の赤ワインはアペラシオンCÔTE DE BEAUNE-VILLAGESを名乗ることもできる。

生産コミュニティ:Puligny-Montrachet

アペラシオンPULIGNY-MONTRACHETとPULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRUはアペラシオン名の後ろにClimat名を記載できる。

ワインの特徴

白は輝きのある黄金色で、緑を帯びている。色は年とともに濃くなる。ブーケはサンザシ、熟したぶどう、アーモンド・ペースト、ヘーゼルナッツ、龍涎香、レモングラス、青リンゴを思わせる。ミルク系のアロマ(バター、やきたてクロワッサン)とミネラル(火打石)、蜂蜜はいつもの香りである。ボディとブーケがハーモニーよく溶け込んでいる。不変の性質とすばらしい凝縮の魅力がある。

赤は若いうちは生き生きしたルビー色で、年を経ると濃くなる。ブーケは赤いベリー(キイチゴ、スグリ)と黒いベリー(カシス、ブラックベリー)に二分される。さらになめし革、麝香、毛皮が現われる。ソフトでフルーティ、肉づきもあり、数年熟成させると見事に花開く。

ソムリエのおすすめ

白:Puligny-Montrachetとそのプルミエ・クリュは凝縮して、非常に気品がある。複雑でアロマが豊かで、純粋なスタイルと相まって、繊細であるがリッチな料理と組み合わせる。家禽のソース添えや仔牛の蒸し焼きシャンピニオン添えなどと相性がよく、フォワグラ、オマール、伊勢海老、魚の網焼きや蒸し焼き、アワビの天ぷらなどと崇高な味の組み合わせを奏でる。チーズはchèvre、reblochon、brie de meauxなどがおすすめである。

サービス温度:11~13℃

赤:肉づきがよく官能的なストラクチャーで、仔牛、豚、家禽のローストと合わせるとなめらかでまろやかな調和をなす。comtéなどのハードタイプも同様である。

サービス温度:14~16℃

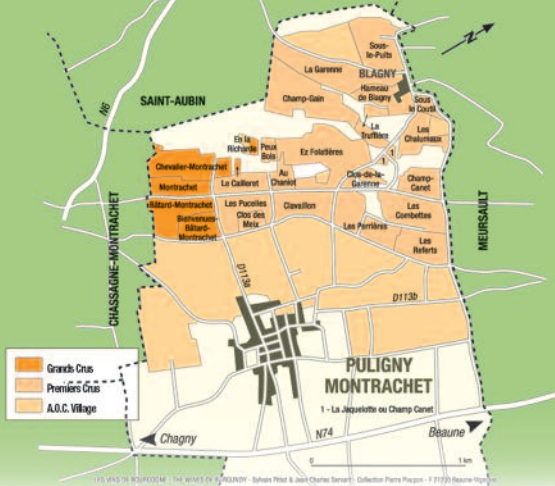


BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.61)

www.bourgogne-wines.jp



位置

Puligny-Montrachet(モンラッシェと発音)はChassagneとともに、Chardonnayの最も完全な表現である。グラン・クリュから数メートルしか離れておらず、1937年にAOCに認定された白ワインはすばらしい個性で名声の高いワインである。特にBlagny村の近くではPinot Noirがすばらしいterroirsで、見事な赤ワインを造っている。

TERROIRS

畑は褐色の石灰岩、または粘土石灰質の泥灰土と石灰岩が交互になっていて、深く、硬い岩のこともある。斜面上部では粘土質の泥土が深く、下部では浅い。東および南東向きで、標高230~320m。

色/セパージュ

ほぼ全て白ワイン:Chardonnay

赤ワイン:Pinot Noir

生産量

栽培面積*

1 hectare(ha) = 10 000m² = 24 ouvrées

白:204.59 ha(うち97.77 haはPremier Cru)

赤:1.08 ha(うち0.48 haはPremier Cru)

年間平均収穫量**:

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

白:10 841 hl(うち4 823 hlはPremier Cru)

赤:96 hl(うち32 hlはPremier Cru)

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均

1er cruのClimats

Sous le Puits, La Garenne, Hameau de Blagny, La Truffière, Champ Gain, Les Chalumaux, Champ Canet, Clos de la Garenne, Les Folatières, Le Cailleret, Les Demoiselles, Les Pucelles, Clavaillon, Les Perrières, Clos de la Mouchère, Les Combettes, Les Referts.