

A.O.C.

SAVIGNY-  
LÈS-BEAUNE

サヴィニィ・レ・ボヌ

## 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22ある。

生産コミュニティ:Savigny-lès-Beaune

アペラシオンSAVIGNY-LÈS-BEAUNEとSAVIGNY-LÈS-BEAUNE 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

**赤:**濃いチェリー色、ガーネットを帯びた紫紅色、ブーケは小さな赤や黒の果実(カシス、チェリー、キイチゴ)、花(スマイル)。ボディは控えめなタンニンがあり、味わい豊か。果実味は長く残る。まろやかでボリュームがあり、バランスと力強さがあり、エレガントで酸果桜桃を思わせる。

**白:**エメラルドを帯びた黄金色、または淡い麦藁色で、花の香りは微笑がこぼれる芳香である。ブーケはバター、プリオッシュ、レモン、グレープフルーツ、ときにミネラルもある。アタックは活力があり、ストレートでまじりけがない。オイリーで余韻もあり、ときには官能的なスパイス香もある。

## ソムリエのおすすめ

**赤:**そのボリュームのある力強さは、牛、フォワグラ、広東風前菜、肉じゃがとよく相乗する。パリパリしたローストチキンなどの肉のぱさつきを、ワインの肉づきのよさが補う。チーズは甘味のあるchaource、brie de meaux、tomme、reblochon、cantal、mont d'or、époissesとよく合う。

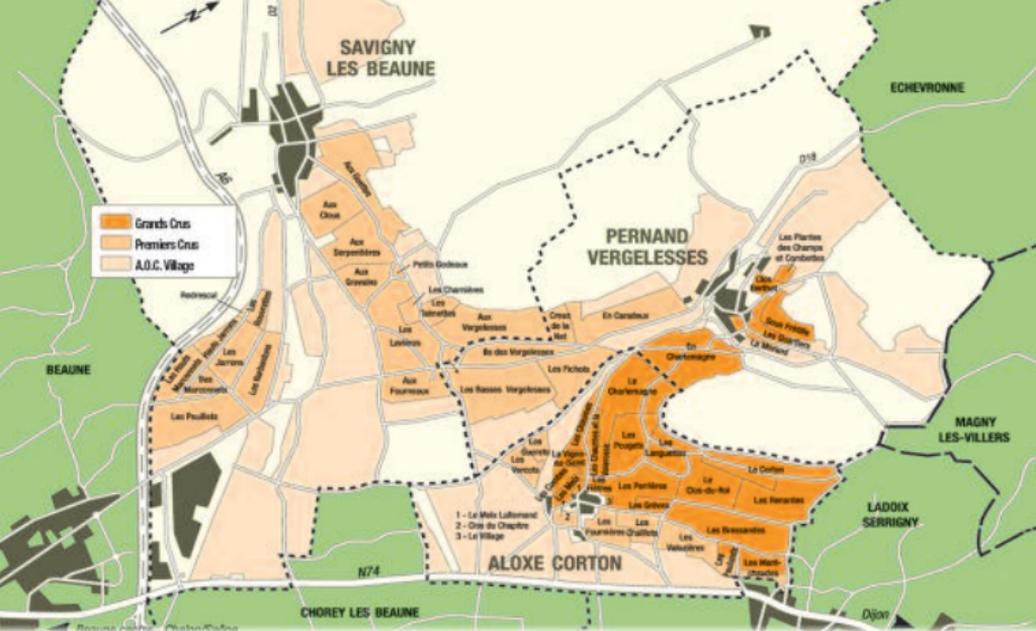
サービス温度:15°C

**白:**生き生きとしたストレートなアタックで、鮎の塩焼き 蓼酢がマッチする。オムレツやかき卵はリッチなブーケとなめらかさが、心地よいフィナーレを約束する。チーズはchèvre、gruyères、comté、cîteauxが合う。

サービス温度:11~12°C


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

 (シートNo.69)  
www.bourgogne-wines.jp



## 位置

2つ折りのカードのように、景色はコルトン山とBeauneの間に広がる。Côte de Beauneは小さなロワン川の両岸で後方へ退く。非常に古くからある畑で、ブルゴーニュ公、近隣の修道院、マルタ騎士団に属した。14世紀の荘厳なシャトーがワインの名声の何よりの証拠である。1937年にAOCに認定。

## TERROIRS

標高250~400mのはじめはなだらかで上に行くと急な勾配の斜面。ロワン川の円錐の沖積地とCortonの地質がある。Pernand-Vergelesse側は、真南向きの斜面で、鉄分を含む魚卵状石灰岩がまざる小石が多い表土。斜面を下ると、褐色から赤い石灰岩がより粘土質になり小石も多くなる。正面は東で、石灰岩に砂が多い土壌である。

## 色/セパージュ

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 000m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

赤:316.66 ha (うち129.89 haはPremier Cru)

白:38.07 ha (うち9.57 haはPremier Cru)

年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

赤:12 435 hl (うち5 006 hlはPremier Cru)

白:1 881 hl (うち477 hlはPremier Cru)

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均

## 1er cruのClimats

Les Charnières, Les Talmettes, Les Vergelesse, Bataillière, Basses Vergelesse, Aux Fourneaux, Champ Chevrey, Les Lavières, Aux Gravains, Petits Godeaux, Aux Serpentières, Aux Clous, Aux Guettes, Les Rouvrettes, Les Narbantons, Les Peuillets, Les Marconnets, La Dominode, Les Jarrons, Les Hauts Jarrons, Redrescul, Les Hauts Marconnets.