



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

VIRÉ-CLESSÉ

ヴィレ・クレッセ



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

このアペラシオンは1999年2月26日の政令によって認定され、白ワインのMâcon-ClesséとMâcon-Viréの代わりとなる。

Premier Cruの*Climat*はない。

ラベルにはViré-Clesséのすぐ下に*Climat*名を記載できる。又、ラベルには《Vin de Mâcon》または《Grand vin de Mâcon》と記載できる。

生産コミュニティ:**Clessé, Laizé, Monbellet, Viré**

ワインの特徴

輝きのある淡い黄金色。ホワイトゴールドでもイエローゴールドでもない、グレーを帯びたゴールド。麦藁色でもラメゴールドでもない。緑を帯びたディスクがグラスに映える。うれしくなる香りである。サンザシまたはアカシアの花、春にプレゼントにもらうスイカズラのブーケ、エニシダ、レモングラス、白桃、メンソール、シダやクマツヅラのアロマ。寝かせると松やカリンのジャムの香りが現われる。生き生きとしてフレッシュ、やや尖ったところもあるが、まろやかであることは間違いなく、Mâconnaisの白ワインの要となるワインである。しなやかでフィネスがあり、柔らかく率直な面もある。過敏でなくゆったりしている。

ソムリエのおすすめ

ソースを添えた柔らかい肉、たとえば仔牛とViré-Clesséを合わせると、ワインの深刺さが料理に深みと骨格を与える。アロマが凝縮しているのでチキン、野菜のソテー、エビ入り生春巻などと相乗する。調理したシーフードとも抜群の相性である。camembertタイプやchèvreに好適。

サービス温度:11~13°C



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.70)
www.bourgogne-wines.jp

LES CRUS DU MÂCONNAIS



位置

1998年に認められ、1年後に認定されたViré-ClesséはAOC Mâcon-Villagesのすばらしいterroirsから生まれた村名アペラシオン第1号である。ViréとClesséはブルゴーニュ南部の2つの村で、TournusとMâconの間に位置する。2つのワインの性質は極めて似通っていたので、1つのアペラシオンになった。しかしterroirsの選別は非常に厳しいものだった。ViréとClesséはMâcon, BourgogneとMâcon-Villagesも産出する。Mâcon-ViréとMâcon-Clesséは2002年に廃止となった。

TERROIRS

畑は北と南の2つの斜面にあり、ブルゴーニュとムージュの谷が境界になっている。地質はジュラ紀バジジアン層のウミュリ石灰岩とオックスフォードリアンの泥灰土・石灰岩である。斜面の下部はシャユ(砂岩の石)を含む粘土質で、東向きで排水がよい。このMâconnaisの土壌である石灰岩の白い石、白亜土はChardonnayに最適の土壌である。標高200~440m。

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

403.26 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre(hl) = 100 litres = 133 本

22 919 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均

主なClimats

Clesséのコミューン:Breillonde, Quintaine, Le Chêne, La Troupe.

Viréのコミューン:Le Creusseromme, Le Chapitre, Chazelle, Roally, L'Épinet.