



## TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

**MÂCON,**  
**MÂCON** + NOM DE LA COMMUNE

マコン  
マコン・コミューン名つき



### AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

生産地域:Mâconnais

MÂCONにコミューン名を付加できるのは、特定生産区域内の20のコミューンで造られたワインに限られる。

Mâconの後にコミューン名がつく:**Azé, Bray, Burgy, Bussières, Chaintré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Igé, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Serrières, Saint-Gengoux-le-National, Verzé**

### ワインの特徴

Mâconnaisの赤ワインは、チェリーの赤色から濃いルビー色、濃いガーネット色まである。紫を帯びているのはGamayの特徴である。香りは赤や黒のベリー(スグリ、ブルーベリー)で、森の下草、茸、核果、動物の香りを伴う。ときとともに、プルーン、胡椒の香りが現われる。非常に生き生きとして快活。肉づきがよく率直である。陽気で楽しいワインで、若い頃は少々硬く、こくがあるが、徐々にまろやかになる。ストラクチャー、テクスチャーともにしっかりしている。

### ソムリエのおすすめ

赤ワイン:高級シャルキュトゥリ(ハム、テリーヌ、パテ)の口のなかに広がるテクスチャーはワインの快活さと合う。同様に豚カツ、しゃぶしゃぶのポン酢、牛の蒸し煮など繊維質の多い肉も、ワインとよく合う。ハンバーガーやタパスとも相性がよい。

サービス温度:14~15°C

ロゼ:シャルキュトゥリ、クスクス、タジン鍋、タブレ、野菜のグラタン、オムレツ、オニオンタルト、ハンバーガー、ピザ、中華点心

サービス温度:11~12°C



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

(シートNo.44)  
[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)



## 位置

**赤ワイン:**マコネはブルゴーニュ南部の魂である。この地に生まれたラマルティエヌがそう謳った。Côte Chalonnaiseとソリュトレの岩石の間にマコネの山脈が40kmに渡って連なり、ソーヌ河とグロヌ川の間に谷や丘があり、畑が広がる。すでにガロ・ロマン時代からぶどう畑があったが、強い勢力を誇ったクリュニーとトルヌスの修道院のおかげで大発展を遂げた。マコンの街の周辺に、ワインをこよなく愛す、善良な笑顔の生産者の村が集まる。回廊や鐘を持つ家並み、ロマネスクの建物は水彩画のようである。1937年に赤ワインのAOC Mâconに認定され、マコンとも呼べるし(ロゼも同様、Gamay Noir à jus blancとPinot Noir、マコン郡部と周辺の11のコミューン)、またマコンの後ろにコミューン名をつけてもよい(ロゼも同様)。

## TERROIRS

**赤ワイン:**平行した断層で分断された、マコネ山は北北東、南南西向きの山稜を形成している。この丘陵地でぶどうはよく育つ。褐色の石灰質ないしカルシウムの土壌、レンジヌはPinot Noirや長熟タイプのChardonnayの栽培に向いている。シャイユや砂岩の石がまざった、珪土、粘土、砂はより早生のChardonnay向きである。赤ワイン用のGamayは、隣のボージョレーの花崗岩土壌に向く。

## 色/セパージュ

**赤とロゼワイン:**GamayとPinot Noir

## 生産量

### 栽培面積\*

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

**495.10 ha**うち

Mâcon:赤=**309.32ha**

Mâcon+コミューン名:赤=**185.78 ha**

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

Mâcon:赤=**17 740 hl**

Mâcon+コミューン名:赤=**10 068 hl**

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均

## TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

### MÂCON, MÂCON-VILLAGES, MÂCON + NOM DE LA COMMUNE

マコン、マコン・ヴィラーージュ  
マコン・コミューン名つき

#### AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

生産地域:Mâconnais

MÂCONにVILLAGESまたはコミューン名を付加できるのは、アペラシオンMÂCON-VILLAGESの特定生産区域内の26のコミューンで造られたワインに限られる。

生産コミューン:

**Mâcon:** マコン郡部のコミューンと近隣の11コミューン

**Mâcon-Villages:** Azé, Bray, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Fuissé, Igé, Loché, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Saint-Gengoux-le-National, Solutré-Pouilly, Uchizy, Vergisson, Verzé, Vinzelles

#### ワインの特徴

Mâconnaisの白ワインは極めて淡い金色、または麦藁色をまとい、シルバーないし緑を帯びている。光沢があり、心地よい。香りはエニシダ、、白バラ、アカシア、スイカズラ、シダ、クマツズラ、レモングラス、柑橘類(グレープフルーツ、マンダリン)。マツ、カリン、アニスなども後から現われる。味は村やterroirの違いによって異なる。フレッシュで飲みやすく、辛口でフルーティなワインである。凝縮した味わいで、熟成に必要な酸もある。まろやかで心地よさが身上である。

#### ソムリエのおすすめ

白ワイン:生き生きとしてアペリティフにうってつけ。クラッカー、チップス、ピーナッツ、オリーブ、スナックなどに合う。しかしその快活さ、まろやかさ、アロマの複雑さからもっといろいろな組み合わせが可能である。チキン、肉入りクリームリゾット、魚とよく相乗する。さらに冷製アンティパスト、網焼きした魚、押し鮭、特にサバがおすすめである。チーズは若いまたは熟成したchèvreが好適。

サービス温度:アペリティフは10~11°C、食事には11~12°C



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

(シートNo.43)  
www.bourgogne-wines.jp



## 位置

白ワイン:ブルゴーニュ南部には水彩画のようなたくさんの谷と丘がある。Côte Chalonnaiseとソリュトレの岩石の間にマコネの山脈が40kmに渡って連なり、その間をソーヌ河とグローヌ川が流れる。すでにガロ・ロマン時代からぶどう畑があったが、強い勢力を誇ったクリュニーとトルニユスの修道院のおかげで大発展を遂げた。この地出身のラマルティーヌは、自然の美しさを詩で謳っている。マコネの街は、感じよく、微笑をたたえた畑の伝統を守っている。1937年にAOCの認定をうけて、マコネの白ワインはマコン郡のコミューン名またはその近隣の11のコミューン名をつけられる。すなわちMâcon-Villagesとするか、またはMâconの後ろにコミューン名をつける。

## TERROIRS

白ワイン:マコネの山が造る斜面は、北北東または南南西向きの平行して走る断層で分けられている。これはぶどうには好都合である。長熟タイプの白ワインは褐色の石灰岩またはカルシウムの土壌で産出される。珪土、粘土質、砂の土地は石灰質の火打石の破片シャユユまたは砂岩の石とまざっていることが多く、早生のChardonnayに向く。

## 色/セパージュ

白ワイン:Chardonnay

## 生産量

### 栽培面積\*

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

Mâcon:白=75.54ha

Mâcon-Villages:白=1 876.31 ha

Mâcon+コミューン名=1 386.12 ha

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

Mâcon:白=5 777 hl

Mâcon-Villages=117 902 hl

Mâcon+コミューン名=86 718 hl

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均