

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

CHABLIS

シャブリ

AOCインフォメーション

村名アペラシオン/Appellation Village

生産地域:Chablis

生産コミュニティ:Beines, Béru, Chablis, Fyé, Milly, Poinchy, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-Près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Prény, Villy, Viviers

ワインの特徴

色調は澄んだ淡い黄金色または緑を帯びた黄金色。非常にフレッシュで生き生きとしたミネラル感が際立つ。火打石、青りんご、レモン、さらに森の下草、茸(ハラタケ)の香り。菩提樹、ミント、しばしばアカシアや甘草、刈った干草の香りを伴う。年とともにより黄金色が濃くなり、スパイスのニュアンスが高まる。口に含むと鋭刺とした香りが長く残る。アタックはワインの香気が華やかに立ち昇り、余韻は長く、穏やかで甘美な心地よさを残す。非常に辛口で、完璧な繊細さをもつChablisはほかに類を見ない特質を有し、すぐにそれとわかる。Chablisは5大陸で、その名をつける権利のないワインに乱用されてきた。ご注意あれ。真正のChablisはただ一つである。

ソムリエのおすすめ

ほかをもって替え難いワイン。若いうちは(2~3年)魚や家禽のテリーヌ、網焼きや茹でた魚、とりわけ生ガキと合う。また通常ワインと合わせにくいアスパラガス、カレーや鶏のタンドーリなどのエスニック料理とも相性がよい。アペリティフに最高で、鮭の柔らかく繊細なテクスチャーともバランスがとれる。チーズはchèvre、beaufort、comté、emmentalと相乗する。

サービス温度:10~11℃



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.22)

www.bourgogne-wines.jp



位置

ヨンヌ県オーセール近くにあるChablisの畑は、小さなスラン川に沿っている。ぶどう栽培の起源はローマ時代に遡る。12世紀になるとシトー派の修道士が畑を発展させた。1938年1月にAOC Chablisと認定され、この辛口白ワインの卓越さが確認された。白ワインのトップを守ってきたのは、一貫して高品質のChardonnayを造ってきたからである。

TERROIRS

Chablisほど地質と結びつきの強いぶどう畑は他に例を見ない。主な地層は1億5千年前のジュラ紀キメリジャンで、岩の中にカキ殻の小さな破片が認められる。ブルゴーニュが当時、やや深く暖かい海に覆われていたことを物語る。プルミエ・クリュの畑は、南から北に遡るスラン川の右岸と左岸に広がる。著名なプルミエ・クリュは右岸にあり、グラン・クリュを取り囲むように畑がある。

色/セパージュ

白ワインのみ: Chardonnay (地元ではBeaunoisと呼ぶ)

生産量

栽培面積*

1 hectare (ha) = 10 000m² = 24 ouvrées

Chablis: 3 318.34 h

1er crus de Chablis: 778.19 ha


年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

187 446 h


1er crus de Chablis: 43.225 ha

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.



CHABLIS

PREMIER CRU

シャブリ・プルミエ・クリュ



AOCインフォメーション

村名アペラシオン/Appellation Village

生産地域:Chablis

40のプルミエ・クリュのClimatsがある。

生産コミュニティ:Beines, Bérus, Chablis, Fyé, Milly, Poinchy, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-Près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Prény, Villy et Viviers.

ワインの特徴

淡い黄金色で、すぐにはこのワインがもつアロマのポテンシャルの高さをすべて表わさない。少し空気と触れさせる必要がある。長熟タイプのワインで、ときには5～10年寝かせる必要もある。土壌と日照の違いによって、各Climatではそれぞれタイプの異なる白ワインができる。骨組がしっかりとっていて、余韻は長い。若いうちはミネラル香から花の香りを放ち、堅固である。熟成後は繊細さ、優雅さを保ちながら香りが華やかに広がる。

ソムリエのおすすめ

非常にアロマが複雑なので、さまざまな料理に合わせられる。たとえば温製カキ料理、魚のソース添え。最もミネラルが強いタイプは、家禽や仔牛のホワイトソースがよく合う。先見にとらわれなければアンドウイエット(内臓を使ったソーセージ)やエスカルゴとの組み合わせもいける。気品あるプルミエ・クリュは地元名産のシャブリ風味のハムを引き立てる。ミネラルがありリッチなので、カワハギの握りがおすすめ。

サービス温度:10～11℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.23)
www.bourgogne-wines.jp



位置

ヨンヌ県オーセール近くにあるChablisの畑は、小さなスラン川に沿っている。ぶどう栽培の起源はローマ時代に遡る。12世紀になるとシトー派の修道士が畑を発展させた。1938年1月にAOC Chablis Premier Cruと認定され、この辛口白ワインの卓越さが確認された。白ワインのトップを守ってきたのは、一貫して高品質のChardonnayを造ってきたからである。

TERROIRS

Chablisほど地質と結びつきの強いぶどう畑は他に例を見ない。主な地層は1億5千年前のジュラ紀キメリジャンで、岩の中にカキ殻の小さな破片が認められる。ブルゴーニュが当時、やや深く暖かい海に覆われていたことを物語る。プルミエ・クリュの畑は、南から北に遡るスラン川の右岸と左岸に広がる。著名なプルミエ・クリュは右岸にあり、グラン・クリュを取り囲むように畑がある。

色/セパージュ

白ワインのみ: Chardonnay (地元ではBeaunoisと呼ぶ)

生産量

栽培面積*

1 hectare (ha) = 10 000m² = 24 ouvrées

Chablis: 3 318.34 ha

1er crus de Chablis: 778.19 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133本

Chablis: 187 446 hl

1er crus de Chablis: 43 225 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均

1er cruのClimats

以下に挙げた**主要 Climat**はいずれもラベル上でワイン名に次いで記載できる。

Beuroy, Côte de Savant, Troesmes ; **Berdiot** ; **Chaume de Talvat** ; **Côte de Jouan** ; **Côte de Léchet** ; **Côte de Vaubarousse** ; **Fourchaume**, Côte de Fontenay, L'Homme Mort, Vaulorent, Vaupulent ; **Les Beauregards**, Côte de Cuisy ; **Les Fourneaux**, Côte des Prés-Girots, Morein ; **Mont de Milieu** ; **Montée de Tonnerre**, Chapelot, Côte de Bréchain, Pied d'Aloup ; **Montmains**, Butteaux, Forêts ; **Vaillons**, Beugnons, Chatains, les Épinottes, Les Lys, Mélinots, Roncières, Sécher ; **Vau de Vey**, Vaux Ragons ; **Vau Ligneau** ; **Vaucoupin** ; **Vosgros**, Vaugiraut.