



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.



BOURGOGNE
GRAND ORDINAIRE
ブルゴーニュ・グラン・トルディネール



AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

アペラシオンBOURGOGNE GRAND ORDINAIREはこのアペラシオンの特定された区域内で生産される白と赤ワインに限られる。

この区域内で生産されるロゼワインはBOURGOGNE GRAND ORDINAIRE ROSEもしくはBOURGOGNE GRAND ORDINAIRE CLAIRETの呼称をもつ。

ワインの特徴

赤とロゼはPinot Noir、Gamay、César、Tressotから造られる。

白はChardonnay、Aligoté、Melon de Bourgogne、Sacyである。

terroirsと品種が多様なために、このブルゴーニュワインの特徴を正確に表すのは難しい。利点はバランスのとれた味わいで、コストパフォーマンスがよいことである。同様に好奇心旺盛で、鋭い舌を持つ愛好家にとって、あまり知られていない品種を発見する楽しみもある。

ソムリエのおすすめ

赤:軽くフルーティでのご馳しがよく、中庸のアロマの強さの料理、白身肉、豚カツなどと相乗する。鶏、蒸し野菜、トマトソースの Pasta やライスなどと合う。又、タンニンが繊細なこの赤ワインは魚料理とも相性がよい。

サービス温度:12~14℃

ロゼ:詰めものをした野菜の蒸し料理、回鍋肉。

白:蒸し焼きや茹でた魚、さんまの塩焼きに相乗する、最もコストパフォーマンスのよいワイン。goudaやcomtéなどの圧搾チーズと合う。

サービス温度:11~13℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.74)
www.bourgogne-wines.jp



位置

アペラシオンBourgogne Grand OrdinaireとBourgogne Ordinaire(後者は今後用いられない)は1937年に認定された。この名称は過去によく使われていたものである。《vins de grand ordinaire》といえば日曜日に飲むワインまた《vins d'ordinaire》は平日に飲むワインを指した。これらは赤、白、ロゼで、アペラシオンBourgogneであった。Bourgogne Grand Ordinaireの特徴は絶滅が心配される品種を使っていて、その存続を保障したことである。ロゼの代わりにクレレと呼ばれることもある。

TERROIRS

ジョワニー近辺の白亜土の土台から、石灰岩、このアペラシオンによく見られる泥灰土、ブルゴーニュ南部の花崗岩まで多様なterroirsである。

色/セパージュ

赤とロゼワイン: ヨンヌ県では、**Gamay**、**Pinot Noir**、**César**、**Tressot Gamay**(ブルゴーニュ全体で11%を占める)は収量の多い品種で実は大きく、果房により果粒は詰まっていたり、ゆるやかだったりする。特にマコネでは、Gamayから軽く飲みやすく香りのよい赤ワインが産出される。Bourgogne Grand Ordinaireの品種となる。Pinot NoirとともにBourgogne Passe-Tout-Grainsを産む。

白ワイン: ヨンヌ県では、**Aligoté**、**Chardonnay**、**Melon de Bourgogne**、**Sacy Aligoté**(ブルゴーニュ全体で6%を占める)はブルゴーニュでは非常に古い品種である。生命力が強く、Chardonnayより大きく、たくさんの実をつける。Aligotéを使ったワインは、栽培された村名をつけることはなく(唯一の例外はBouzeron)、公式にはBourgogne Aligotéと呼ぶ。

Bourgogne Grand Ordinaireや、ときにはCrémant de Bourgogneに使われることもある。

生産量

栽培面積* :

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

赤とロゼ: 約 212.33 ha

白: 33.94 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

赤とロゼ: 6 122 hl

白: 1 411 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均