



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

MUSIGNY

ミュジニイ

AOCインフォメーション

アペラシオン・グラン・クリュ/Appellation Grand Cru

生産地域:Côte de Nuits

生産コミュニティ:Chambolle-Musigny

ラベルには、アペラシオン名の下に同じ大きさの文字でGRAND CRUと記載しなければならない。

ワインの特徴

Musignyの赤はデリケートで深みのある紫紅色。ブーケは朝露に濡れる野バラ、スミレ、カシス、キイチゴ、さらに年を経るとなめし革、毛皮、腐植土が現われる。ワインの香気いっぱいのボディは、タンニンと複雑さがすばらしくバランスをとっている。余韻が長く、気品がある。特異なことにド・ヴォギエ家は0.66hだけChardonnayを植えた。Musignyの白である。輝くような性質をもち、ほかのどんなワインにも似ていない。スミレとアーモンドの香り。

ソムリエのおすすめ

赤:Musignyは肉を好む。タンニンが力強く、アロマが複雑で余韻が長いのである。しかしその特徴は口のなかが官能的な広がりでも満たされるので、上質の家禽類のローストまたは詰めもの、野鳥のソース添え、蒸し煮、または時間をかけたローストが向いている。北京ダック、パリパリとした仔羊のロースト、丸鍋などは、ブルゴーニュのアイコンであるこのワインと相性がよい。チーズはCîteaux、coulommiers、brie de meauxなどがワインのコクと強さに負けない。

サービス温度:14~16℃

白:もしMusignyの白に出会う幸運にあったら最も繊細な料理を選ばねばならない。生湯葉 伊勢海老丸 きざみ柚子などの伊勢海老、オマール、エクルヴィスのナンチュアソースが相乗する。

サービス温度: 12~14℃

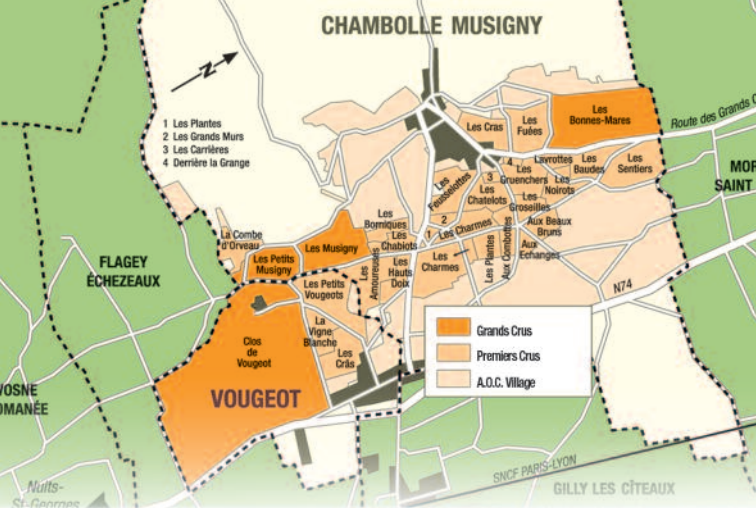


BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.53)

www.bourgogne-wines.jp



位置

Chambolle-MusignyはCôte de Nuits地区の中心にある。MusignyはClos de Vougeotの上部に位置し、プルミエ・クリュのLes Amoureusesとグラン・クリュのÉchezeauxの間で標高260～300mにある。南部はオルヴォの背斜谷のほうへやや登り、Flagey-Échezeauxとの境界となっている。この名は、ブルゴーニュ公(14世紀)の重鎮であったミュジニー家(今日では絶えてしまった)に由来する。Musignyの畑はAOCに認定される前、1929年4月16日から限定されていた。以来常にグラン・クリュである。

TERROIRS

岩と石灰岩の段丘はかなり傾斜が急である(8～14%)。上部では表土は深くなく、赤い粘土が多い。近隣のグラン・クリュよりも石灰岩が少なく粘土質が多い。1億5000万年前のジュラ紀。

色/セパージュ

赤ワイン:Pinot Noir

白ワイン:Chardonnay

生産量

栽培面積*

1 hectare(ha) = 10 000m² = 24 ouvrées

赤:10.01 ha

白:0.66 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

赤:303 hl(40 299 本)

白:23 hl(3 059 本)

* 2010年 ** 2006～2010年の5年間の平均