

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

ÉCHEZEUX GRANDS ÉCHEZEUX エシェゾー、グラン・ゼシェゾー

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:Flagey-Échezeaux

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

ワインの特徴

ルビー色で、色調は赤紫、紫紅色にダークなニュアンスがある。香りは動物、スパイス、森の下草、プルーンであるが、熟成させるとじゃ香、なめし革、毛皮、茸の香りを伴う。若いヴィンテージの香りは、バラ、スマイル、フレッシュなチェリーである。アタックはコクがあり、ソフトなタンニンによる心地よいバランス、味のあるまろやかさが特徴。凝縮したテクスチャーと実の詰まった感じは、4～5年で完璧に花開く。

ソムリエのおすすめ

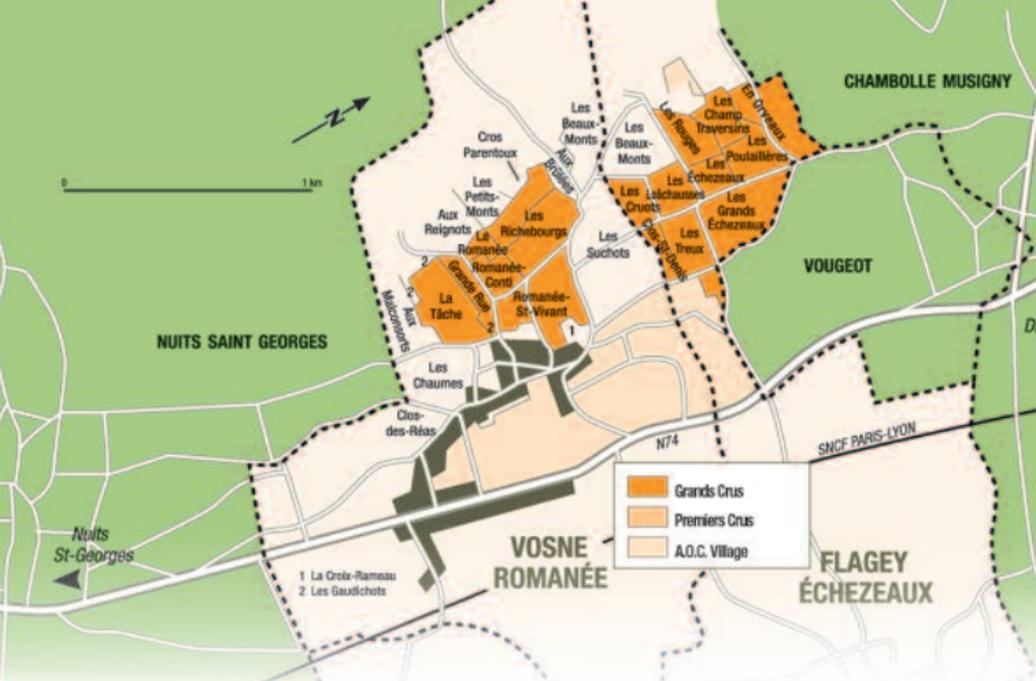
非常に力強く完全なワインで、同格の料理の組み合わせを求める。たくましいタンニンがあり、仔羊のロースト、リブステーキ、ジビエなどと相性がよい。秋冬に食べる料理をふさわしい雰囲気ですれば、この偉大なワインの深みのある肉づきのよさとよくマッチする。たとえば牛や豚の蒸し煮、あいなめつけ焼き たたき木の芽なども相乗する。チーズは無殺菌乳からつくるウォッシュタイプがよく合う。

サービス温度:15～16℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.37)
www.bourgogne-wines.jp



位置

Flagey-Échézeaux村の上であり、平地にある畑は、Côte de Nuits地区のVougeotとVosne-Romanéeの間にある。東向きである。Grands-ÉchézeauxはMusignyの南に並ぶようにしてある。境界はオルヴォー谷の下である。ÉchézeauxはClos de VougeotとVosne-Romanéeのブルミエ・クリュの畑を裁断するようにある。Grands-ÉchézeauxとÉchézeauxは1937年7月31日にAOCグラン・クリュに認定された。Clos de Vougeot同様に12世紀から、13世紀にかけてシトー修道院により創設され、畑が壁で囲まれている。ガロ・ロマン時代にはchesauxは住居のまとまりを指す言葉だった。おそらく古代の小集落だったのだろう。

TERROIRS

地質はジュラ紀(1億7500年前)。Grands-Échézeauxはかなり均質で、Clos de Vougeotの上部に類似している(3~4%の傾斜、バジョシアン石灰岩盤に粘土石灰質の表土)。標高は250m。Échézeauxの表土はより変化に富む(通常バジョシアン泥灰土と表面に小石)。230~300mにClimatsがあり、中腹で13%の傾斜である。上部では表土が深い(70~80cm)。小石、泥土、黄色の泥灰土などで、かなり複雑なモザイク模様を呈している。

色/セパージュ

赤ワインのみ:Pinot Noir

生産量

栽培面積*

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

ÉCHEZEAX: **35.77 ha**

GRANDS ÉCHEZEAX: **8.78 ha**

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

ÉCHEZEAX: **1 225 hl** (162 925 本)

GRANDS ÉCHEZEAX: **277 hl** (36 841 本)

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均