



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

FIXIN

フィサン



AOCインフォメーション

村名アペラシオン/**Appellation Village**

生産地域:Côte de Nuits

プルミエ・クリュのClimatsが12ある。

このアペラシオンの生産範囲のワインはアペラシオンCÔTE DE NUITS VILLAGESと名乗ることもできる。

生産コミューン:**Fixin, Brochon**

アペラシオンFIXINとFIXIN PREMIER CRUはアペラシオン名の後ろにClimat名を記載できる。

ワインの特徴

1936年に認定されたFixinは村名アペラシオンとプルミエ・クリュがある。そのほとんどが赤ワイン(Pinot Noir)であるが、白ワイン(Chardonnay)の区画もいくつかある。赤は「冬のワイン」と呼ばれる。なぜなら時間をかけて熟成が必要なワインだからである。色は紫紅色で輝きがあり、地元の人は中程度の濃さの赤という。ブーケは花(スマレ、芍薬)と果実(カシス、酸化桜桃、カリン)、動物、麝香、胡椒である。チェリーの核果もよくある香りである。若いうちはタンニンが強く硬いが、熟成すると、まろやかで、ふくらみがあり、確かなストラクチャーを感じる。すばらしくオイリーで、テクスチャーはデリケートである。

ソムリエのおすすめ

赤:男性的だがデリケートであり、タンニンのストラクチャーは豚の蒸し煮、牛のリブステーキ、チキンのシチュー、チキンのインド料理(カレー、タンドーリ)、ハンバーグステーキなどと相性がよい。しかしアロマは繊細で、フィニッシュのよさもあって、より大胆な組み合わせのパエリヤ、タバス、春巻などもよい。チーズは繊細なchaource、フルーティな comté、個性の強いépoissesがよく合う。

サービス温度:13~15℃

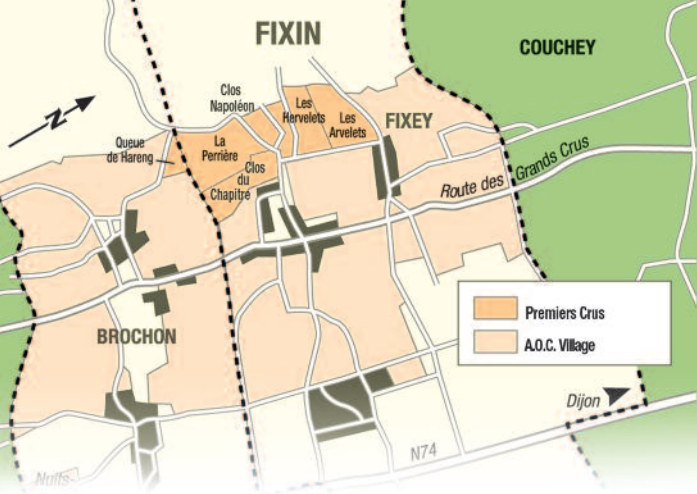
白:ハムのゼリー寄せパセリ風味、貝、ホワイトソースを使った魚または鶏、bleu de bresse、crottin de chavignoleなどのchèvreとマッチする。

サービス温度:11~13℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.38)
www.bourgogne-wines.jp



位置

Côte de Nuits地区のディジョンとGevrey-Chambertinの間にあるFixin(フィサンと発音)は1860年にフィセイの小群落にまとまった。サン・タントワンヌ教会(10世紀)、シトー派の修道士がおいしい空気とワインを求めて集ったペリエールの城館、ノワゾ公園、有名なフランソワ・ルードの像(ディジョン出身の彫刻家)、寺院のように美しい共同洗濯場、溶岩で覆われたパン焼きかまど…など興味は尽きない。セラーの見学も歓迎してくれる。

TERROIRS

東と南東向きで、表土は褐色の石灰岩で、プルミエ・クリュでは均質である。標高は350~380m。ところによっては泥灰土も現われる(たとえばHervelets)。ほかの畑は山麓にあり、全体的に石灰岩と泥灰土である。

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:99.38 ha(うち14.88 haはPremier Cru)
 白:3.84 ha(Premier Cru はない)

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本
 赤:3 865 hl(うち634 hlはPremier Cru)
 白:163hl(うち19 hlはPremier Cru)

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均

1er cruのClimats

Fixinのコミューン:Le Meix Bas, Clos Napoléon, Le Village, Aux Cheusots, Le Clos du Chapitre, La Perrière, Clos de la Perrière, En Suchot, Les Hervelets, Les Arvelets.

Brochon のコミューン:Queue de Hareng, Clos de la Perrière.