

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

IRANCY

イランシー

AOCインフォメーション

村名アペラシオン/**Appellation Village**

生産地区:Auxerrois

生産地域:Chablis & Grand Auxerrois

ラベルにはIrancyの下に*Climat*名を記載できる。

生産コミュニティ:**Irancy, Cravant, Vincelottes**

ワインの特徴

Pinot Noirから造る赤ワイン。特徴は、Irancyの伝統的な品種であるCésarを10%までまぜてもよいこと。タンニンが豊かで、色が濃く、この品種を使うことで、愛好家にとって興味深い特徴を現わしている。Pinot Noirのみを使った場合と、Césarをまぜた場合でワインのニュアンスは異なる。しっかりとした紫紅色で、ガーネット色を帯びていることもあり、ブーケは非常にフルーティ(カシス、酸果桜桃、キイチゴ、ブラックベリー)。さらに花の香り、甘草、胡椒が加わる。口に含むとタンニンが溶けて、しっかりしたストラクチャーでピロードのようである。酸がしっかりしているので、3～10年は保存できる。

ソムリエのおすすめ

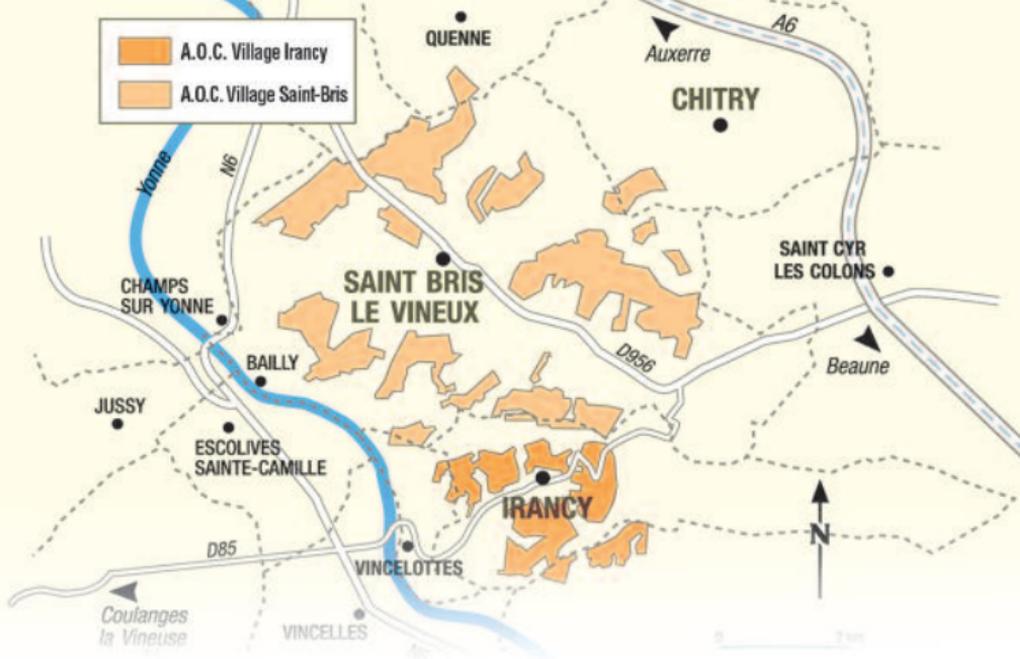
赤: 堅固だが心地よいワインで、力強い肉の風味とよく合う。豚のスペアリブやバーベキューの肉は、力強いタンニンとアロマによくマッチする。鶏のシチューもよく合う料理である。またパテのパイ包み焼き、鯉のたたきはIrancyとぴったり。タンニンがこれらの料理のテクスチャーとバランスをとる。チーズはcamembert、cantal、chaource、soumaintrain。

サービス温度:15～18℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.41)
www.bourgognes-wines.jp



位置

ヨンヌ県グラン・オーセロワ地区で、Irancyはオーセールの南に15km、Chablisの南西に位置し、ヨンヌ川の右岸にある。オーセロワでも最も典型的な村の一つである。荘厳な教会、建築家G.スフロ(パリのパンテオン)の生家、ぶどう栽培家の美しい家並みが目をひく。昔から評価の高かったワインで、1999年に村名アペラシオン Irancy認定を得て、価値が確定した。

TERROIRS

ぶどう畑の斜面に囲まれた盆地で、ここから台地が始まり、麓をヨンヌ川が流れる。キメリジャンの泥灰土であることが多く、褐色の石灰質の表土ではPinot Noirがよく育つ。標高は130~150m。日照の向きはさまざまで、南/南西が多い。いくつかのterroirsは、昔から知られ、評価が高かった。

色/セパージュ

赤ワインのみ:Pinot NoirとCésar。

César (Appellation Irancyの約5ha)はローマ軍によってヨンヌ県にもたらされたようだ。生命力の強い品種で、円錐形で大きな球状の黒い実をつける。Césarだけでは非常に色の濃い、赤い果実の香りの、タンニンが過剰なワインになる。

生産量

栽培面積*

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

年間平均収穫量**:

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本
7 370 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均