

# TERROIRS DE BOURGOGNE

CHEMIN  
DE LA CORVEE

A.O.C.

## LADOIX

ラドワ



### 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 Beaune

プルミエ・クリュの**Climats**が11ある。

生産コミュニティ:**Ladoix-Serrigny**

アペラシオンLADOIXとLADOIX 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

**赤:**輝きのあるガーネット色で、紫を帯びている。キイチゴ、チェリーの砂糖漬けまたはオード・ヴィ漬け、熟した果実の香りがある。ほかに植物(ニワトコ)、スパイス(クローヴ)、コーヒー、カカオなども感じられる。口に含むとまろやかで、豊満で、しっかりしたストラクチャーと円みのあるビロードを感じ、タンニンもほどよくある。

**白:**明るい黄金色、または麦藁色。アロマはアカシアにバターのアクセントがある。プルーン、熟したリンゴ、カリン、イチジク、スパイシーな洋梨などのクラシックな香り。生き生きとして堅固であるが、その躍動はうまく抑制されている。豊満さとオイリーさが生来のフレッシュさとよくバランスをとっている。熟成させると甘さも生まれる。

### ソムリエのおすすめ

**赤:**シルキーなタンニンとまろやかなテクスチャーなので、繊細なフレーヴァーの繊維質の多い肉、またはかます杉板焼きもよく合う。野鳥とワインのビロードのようなタンニンとの相性がよい。肉づきのよさは口のなかでカレーのスパイスを緩和する。また香りのある前菜、野菜のマリネとも合う。vacherin、reblochon、cîteauxなどのマイルドなチーズと合わせる。

**サービス温度:**15~16°C

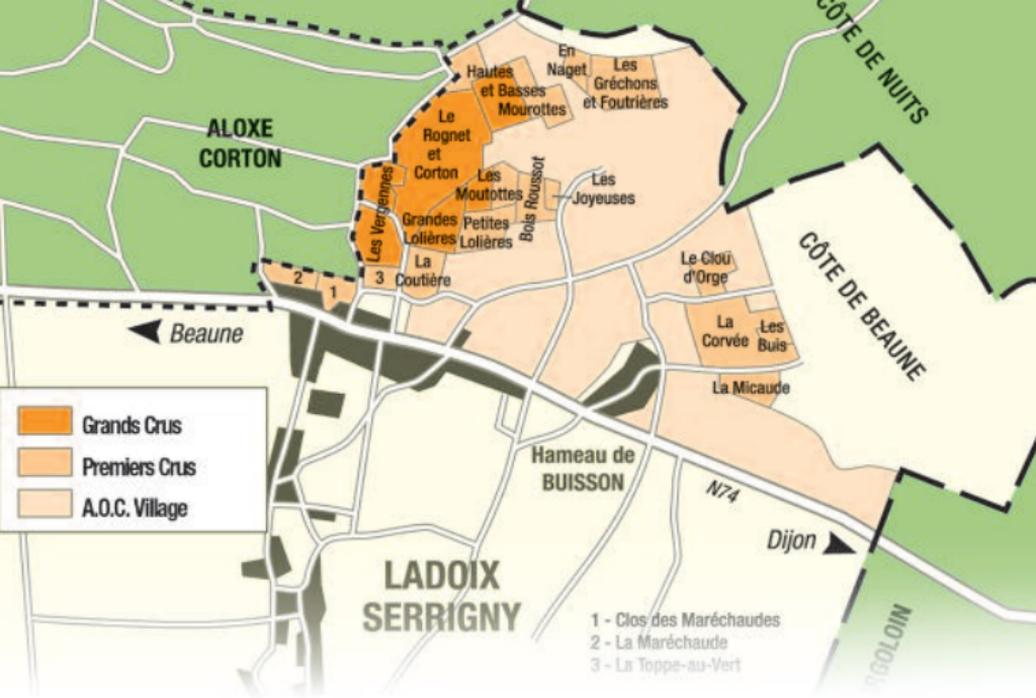
**白:**広がりがあり、たくましいので、貝のヨード分と合い、サザエの壺焼きやシーフードの料理と合う。アジア料理と合わせると、コクの強さが魚やエビ料理のスパイスの強さを緩和する。青カビチーズ、chèvre、gruyèresがおすすめ。

**サービス温度:**11~12°C



**BOURGOGNES**  
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.42)  
[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)



## 位置

ディジョンから来ると、ここからCôte de Beauneがはじまる。LadoixはAloxe-CortonやPernand-Vergelessesとともに、コルトンの斜面の有名なワイン(CortonとCorton-Charlemagne)を生産する榮譽を分かち合っている。AOCは1937年に認定、Pinot NoirとChardonnayは最適のterroirsで、魅惑の赤、白ワインになる。

## TERROIRS

斜面上部は小石の多い赤色(鉄分を含む魚卵状石灰岩)、石灰質、泥灰土の土壤。偉大な白ワインを産出する。斜面中腹は褐色の石灰岩、ここも赤色で、火打石の破片を豊富に含む。コクがあり力強い赤ワインを産出。山麓は粘土が多くなり、赤の力強さを緩和する。日照は東、南東、南向き。標高は230~325m。

## 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 000m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
 赤:**75.96 ha**(うち16.14 haはPremier Cru)  
 白:**22.17 ha**(うち7.96 haはPremier Cru)

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本  
 赤:**3 141 hl**(うち684 hlはPremier Cru)  
 白:**1 002 hl**(うち419 hlはPremier Cru)

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均

## 1er cruのClimats

白ワイン:Les Grêchons, En Naget, Le Rognet et Corton.

赤ワイン:Les Buis, Les Joyeuses, Bois Rousot.

赤白ワイン:La Corvée, Le Clou d'Orge, La Micaude, Basses Moutottes, Hautes Moutottes.