

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

CHAMBOLLE- MUSIGNY

シャンボール・ミュジニ

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24ある。

生産コミュニティ:**Chambolle-Musigny**

Chambolle-Musignyのコミュニティは2つのGrands Crusを産する:

MUSIGNY, BONNES MARES

アペラシオンCHAMBOLLE-MUSIGNYとCHAMBOLLE-MUSIGNY 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

Chambolle-MusignyはCôte de Nuits地区の赤ワインのなかで最も《女性的》と形容されることが多い。凝縮した繊細なワインでエレガント。生き生きとしたルビー色で後光が射し輝きがある。その光沢を守りつつ、色調が濃くなることもある。スマイル、小さな赤い果実(イチゴ、キイチゴ)の香りは典型的な特徴。熟成を経るとスパイシーで熟した果実、ブルーベリーまたはトリュフ、森の下草、動物香を伴う。リッチでブーケが華やか。複雑で、絹やレースのような感触が口蓋を満たし、肉づきは洗練されているが、堅固で長命な骨組みを保つのを妨げない。かなり甘味があり、酸は強くない、タンニンはまろやか。

ソムリエのおすすめ

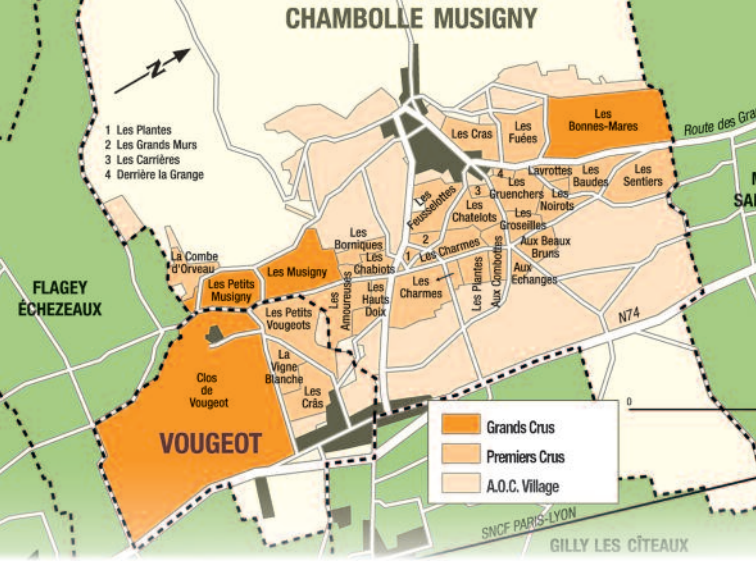
パワーがありながら女性的なワインなので、洗練された風味のよい料理、メゴチやハゼの天ぷら、ブレス産雄鶏、仔羊のローストなどと合う。仔牛のローストの繊細なテクスチャーは、Chambolle-Musigny(特にプルミエ・クリュ)の凝縮したシルキーなタンニンに包み込まれる。チーズはマイルドなBrillat-Savarin、reblochon、cîteaux、vacherin、brie de meaux、chaourceなどがおすすめ。

サービス温度:若いうちは12~14°C、熟成させたものは14~16°C



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.26)
www.bourgogne-wines.jp



位置

Côte de Nuitsにある小さな村で、この土壤があまりにもすばらしかったので、面積を広げる考えは毛頭なかった。円周5mの菩提樹のスペースを増やただけである。もともとシトー修道院に属し、すばらしい2つのグラン・クリュを有する。Morey-Saint-Denisに隣接するBonnes-MaresとClos de Vougeotの上部にある Musignyである。名声高いプルミエ・クリュLes Amoureuxesは、村で最も美しいキュヴェといわれる。AOC認定は1936年9月で、フランスでも先発組である。

TERROIRS

標高250～300mの東向き斜面。土壤はそれほど厚くなく母岩が出ていることもある。硬い石灰岩にある無数の割れ目を通じて、ぶどうの樹はジュラ紀の下層土により深く根を張っている。谷の下部では岩の塊や小石が排水を助ける。

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
152.23 ha (うち56.14 haはPremier Cru)

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本
6 056 hl (うち2 211 hl はPremier Cru)

* 2010年 ** 2006～2010年の5年間の平均

1er cruのClimats

Les Véroilles, Les Sentiers, Les Baudes, Les Noirots, Les Lavrottes, Les Fuées, Aux Beaux Bruns, Aux Echanges, Les Charmes, Les Plantes, Aux Combottes, Derrière la Grange, Les Gruenchers, Les Groseilles, Les Combottes, Les Feusselottes, Les Chatelots, Les Cras, Les Carrières, Les Chabiots, Les Amoureuxes, Les Borniques, Les Hauts Doix, La Combe d'Orveau.