



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

BOURGOGNE BLANC

ブルゴーニュ・ブラン



AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

アペラシオンBOURGOGNEは特定された区域内で生産される白ワインに限られる。

ワインの特徴

白ワイン:明るく清澄度の高い黄金色で緑を帯びていることが多い。ヨンヌ県の **Bourgogne Blanc** は火打石、茸(ハラタケ、牧場に生えるロゼ・デ・プレ)の香りである。コート・ドール県では、ヘーゼルナッツに蜂蜜、バター、シダ、スパイス、マロン・グラッセ。ソーヌ・エ・ロワール県では白い花の香り(サンザシ、アカシア)や火打石の香りが特徴的。口に含むとアロマがあり、繊細だが軽すぎることなく、重くなりすぎることなく豊満で、辛口で、優しく、包み込むような深みを感じる。腰は強くはないが、余韻は長い。

ソムリエのおすすめ

白:**Bourgogne Blanc** は口のなかで、反対の味を結び付けるという稀有な特徴があるので、この万能性は料理の組み合わせを考えるとときに重宝する。生き生きとしたワインで、味のよいデリケートなアペリティフとして最高である。またアロマが多様で余韻も長いので、小肌の握りや貝料理に合う。その力強さは、オニオンタルト、brie、vacherin、saint-nectaire、mont-d'or、beaufort、comté、gruyèresタイプなどさまざまなソフト、ハードチーズと合う。

サービス温度:11~13℃



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.7)

www.bourgogne-wines.jp



位置

白ワイン:ブルゴーニュ白ワインの人気が止まらない。世界中に知られるChardonnayは、生まれ故郷のこの土地で完璧な表現をしている(Montrachet, Meursault, Corton-Charlemagne, Chablis, Pouilly-Fuissé)。AOC BOURGOGNEは1937年に認定され、ヨンヌ県、コート・ドール県、ソーヌ・エ・ロワール県で造られる。Bourgogne Blancは白ワインの入門ワインで、次に村名AOC、プルミエ・クリュ、グラン・クリュとグレードを上げる楽しみがある。Chardonnayというオーケストラの同じ譜面であっても、その産地、樹齢、ヴィンテージの違いによってさまざまな音楽を奏でる。

TERROIRS

山麓に畑があることが多いが、ところにより土壌は異なる。コート・ドール県では泥灰土と泥灰質石灰岩、白または淡い灰色の深い土壌、石は少ない。ヨンヌ県とコート・ドール県では石灰質の斜面に畑があり、トネロワでは白亜質、またはシャブリヤオーセロワではキメリジャン土壌である。シャロネとマコネは断層の隆起からできた起伏で、石灰質、粘土、泥灰土がまざる。ソーヌ・エ・ロワール県の南部では花崗岩が現われる。

色/セパージュ

白ワイン:Chardonnay

Chardonnay(ブルゴーニュの品種で46%を占める)はブルゴーニュ生まれで、美しい黄金の、小さく長めの房をつける。実は小粒で、甘い白い果汁が得られる。この有名な品種はすべての偉大なブルゴーニュ白ワインを生む。オペレーション Bourgogneには赤ワインとロゼもある(No.8参照)

生産量

栽培面積*

1 hectare(ha) = 10 000m² = 24 ouvrées

白:約 775.90 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre(hl) = 100 litres = 133本

白:約47 422 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

BOURGOGNE ROUGE

ブルゴーニュ・ルージュ

AOCインフォメーション

地域名アペラシオン/Appellation Régionale

アペラシオンBOURGOGNEは特定された区域内で生産される赤ワインに限られる。

ワインの特徴

数多くのコミューンから生産され、多様な味わいがあるが共通点も多い。外観は豊かな紫紅色で熟成を経ると濃くなり、深みのあるルビーから赤紫色まで呈する。香りは籠に盛った赤や黒の小さな果実(イチゴ、チェリー、カシス、ブルーベリー)から調理したプルーン、胡椒、動物、森の下草、コケ、茸の香りに変化する。Bourgogne Rougeは口に含むと、生き生きとして、ストラクチャーがあり、しなやかで円みがある。タンニンと果実味のバランスがよく、第2アロマの刺激とボディのある味が均衡を保つ。ボリュームがあり、肉づきがよく、一言でいえばワインらしいワイン。

ソムリエのおすすめ

赤: Bourgogne Rougeはエレガントで洗練されて、口に含むと流れるような軽いストラクチャーである。よってデリケートで香りもそれほど強くない料理に合わせた。野菜サラダ、肉またはチキン入りタルト、ポトフなどである。非常に繊細なので帆立貝とブロッコリのオイスターソースなど魚介とも合わせられる。持ち前の品のよさは仔牛のロースト、冷製タブレからgoudaチーズのような圧搾チーズとも合う。

サービス温度:若いうちは12~14℃熟成させたものは14~16℃



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.8)

www.bourgogne-wines.jp



位置

Bourgogne RougeはPinot Noirの子供である。1375年からその名が知られ、この地で生まれた品種で、ブルゴーニュの偉大な赤ワインを造る。繊細で、いずこからも羨望される品種であるが、生育期間中入念な手入れを必要とする。1937年にAOCに認定され、その生産範囲は299のコミューンに広がっている。Bourgogne Rougeは十全である。赤ワインの入門編で、ブルゴーニュ赤ワインの発見はここから始まる。

TERROIRS

そのterroirは最も著名なcruのごく近くにある(ときには数十m、数百mしか離れていないことも)斜面の麓に畑があり、石灰岩質で粘土と泥灰土がまざり、石や岩もまざる。排水がよいので水がたまることがない。

色/セパージュ

赤とロゼワイン:Pinot Noirおよびヨヌヌ県ではCésarも

Pinot Noirはブルゴーニュ全体の36%を占め、ブルゴーニュ生まれの品種であり色は紫を帯びたきれいな黒色の小さな果房をつける。びっしりと小粒の実がついた房から透明の甘みのある果汁が得られる。

生産量

栽培面積*

1 hectare (ha) = 10 000m² = 24 ouvrées
赤:約1 847.43 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133本
赤:約91 055 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均