


TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.



CHABLIS

PREMIER CRU

シャブリ・プルミエ・クリュ



AOCインフォメーション

村名アペラシオン/Appellation Village

生産地域:Chablis

40のプルミエ・クリュのClimatsがある。

生産コミュニティ:Beines, Bérus, Chablis, Fyé, Milly, Poinchy, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-Près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Prény, Villy et Viviers.

ワインの特徴

淡い黄金色で、すぐにはこのワインがもつアロマのポテンシャルの高さをすべて表わさない。少し空気と触れさせる必要がある。長熟タイプのワインで、ときには5～10年寝かせる必要もある。土壌と日照の違いによって、各Climatではそれぞれタイプの異なる白ワインができる。骨組がしっかりとっていて、余韻は長い。若いうちはミネラル香から花の香りを放ち、堅固である。熟成後は繊細さ、優雅さを保ちながら香りが華やかに広がる。

ソムリエのおすすめ

非常にアロマが複雑なので、さまざまな料理に合わせられる。たとえば温製カキ料理、魚のソース添え。最もミネラルが強いタイプは、家禽や仔牛のホワイトソースがよく合う。先見にとらわれなければアンドウイエット(内臓を使ったソーセージ)やエスカルゴとの組み合わせもいける。気品あるプルミエ・クリュは地元名産のシャブリ風味のハムを引き立てる。ミネラルがありリッチなので、カワハギの握りがおすすめ。

サービス温度:10～11℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.23)
www.bourgogne-wines.jp



位置

ヨンヌ県オーセール近くにあるChablisの畑は、小さなスラン川に沿っている。ぶどう栽培の起源はローマ時代に遡る。12世紀になるとシトー派の修道士が畑を発展させた。1938年1月にAOC Chablis Premier Cruと認定され、この辛口白ワインの卓越さが確認された。白ワインのトップを守ってきたのは、一貫して高品質のChardonnayを造ってきたからである。

TERROIRS

Chablisほど地質と結びつきの強いぶどう畑は他に例を見ない。主な地層は1億5千年前のジュラ紀キメリジャンで、岩の中にカキ殻の小さな破片が認められる。ブルゴーニュが当時、やや深く暖かい海に覆われていたことを物語る。プルミエ・クリュの畑は、南から北に遡るスラン川の右岸と左岸に広がる。著名なプルミエ・クリュは右岸にあり、グラン・クリュを取り囲むように畑がある。

色/セパージュ

白ワインのみ: Chardonnay (地元ではBeaunoisと呼ぶ)

生産量

栽培面積*

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

Chablis: 3 318.34 ha

1er crus de Chablis: 778.19 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133本

Chablis: 187 446 hl

1er crus de Chablis: 43 225 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均

1er cruのClimats

以下に挙げた主要 **Climat** はいずれもラベル上でワイン名に次いで記載できる。

Beuroy, Côte de Savant, Troesmes ; **Berdiot** ; **Chaume de Talvat** ; **Côte de Jouan** ; **Côte de Léchet** ; **Côte de Vaubarousse** ; **Fourchaume**, Côte de Fontenay, L'Homme Mort, Vaulorent, Vaupulent ; **Les Beauregards**, Côte de Cuisy ; **Les Fourneaux**, Côte des Prés-Girots, Morein ; **Mont de Milieu** ; **Montée de Tonnerre**, Chapelot, Côte de Bréchain, Pied d'Aloup ; **Montmains**, Butteaux, Forêts ; **Vaillons**, Beugnons, Chatains, les Épinottes, Les Lys, Mélinots, Roncières, Sécher ; **Vau de Vey**, Vaux Ragons ; **Vau Ligneau** ; **Vaucoupin** ; **Vosgros**, Vaugiraut.