

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

CHABLIS

GRAND CRU

シャブリ・グラン・クリュ

AOCインフォメーション

アペラシオン・グラン・クリュ/Appellation Grand Cru

生産地域:Chablis

後ろに以下の7つのClimatsがつくことが多い:Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur, Vaudésir

生産コミュニティ:Chablis(およびFyé, Poinchy)

### ワインの特徴

白:オートクチュール仕立てのドレスのように澄んだ緑を帯びた黄金色をまとい、年とともに明るい黄色が増す。というも、このワインは長熟タイプ(10~15年ときにさらに長く)。香りはミネラル(燧石、火打石)が際立つ。ほかには菩提樹、ドライフルーツ、控えめな蜂蜜、アーモンドの香りもある。ハラタケの香りはこのワインの大きな特徴である。味わいは酸とオイリーとのバランス、さらに澀刺さと辛口のハーモニーが完璧である。まねのできない、本物の素性のワインの魅力を備えている。Climatsによるニュアンスの違いが豊かで、王冠状に並ぶChablisのアペラシオンのなかでも至宝である。

### ソムリエのおすすめ

白:Chablis Grand Cruの広がりのある澀刺さ、豊かさにより、この辛口白ワインはフォワグラと合わせられる。ワインの力強いミネラルがフォワグラの苦みと折り合いをつける。もちろん複雑なアロマや余韻の長さにより、伊勢海老の鬼殻焼き、オマール(網焼きもしくはホワイトソース)、エクルヴィスなどと絶妙に合う。繊細な魚のクリームソースや白身肉や家禽のクリーム煮もすばらしく調和する。

サービス温度:12~14℃

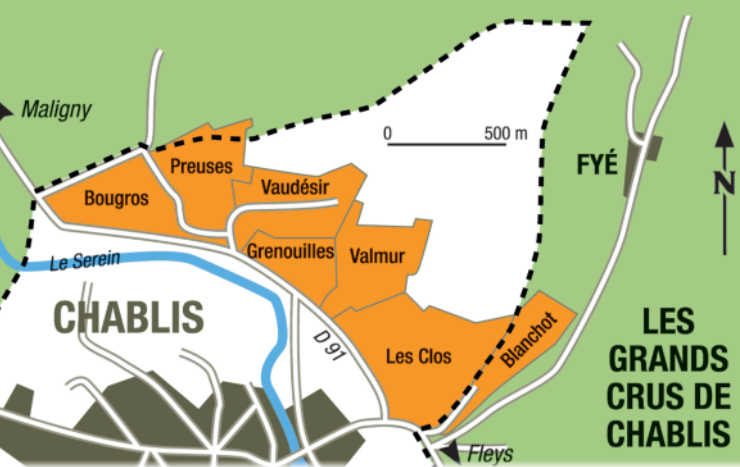


BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.24)

www.bourgogne-wines.jp



## 位置

Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru:シャブリワインのカテゴリーはピラミッドを形成し、頂点がGrand Cruで1938年1月13日にAOCに認定された。畑はスラン川(シャブリを縦断する小さな川)の右岸にあり、町の北東で100~250mの標高に位置する。たぐい稀な日照を享受する。Grand Cruの7つのClimatsはスラン渓谷の上部に連なり、北西にBougros, 南東にPreuses, Vaudésir, Grenouille, Valmur, Les Clos, Blanchotがある。アペラシオンChablis Grand Cruはただ一つであるが、これらの7つのClimatsがラベル上に記載され、それぞれのニュアンスの違いが、Chardonnayの基調にすばらしい変化をつけている。Les Closはおそらくポンティニーのシトー派の修道院の開拓したChablisのぶどう園の起源の地である。

## TERROIRS

エグゾジラ・ヴィルギュラ(Exogyra virgula)という微小なカキ殻の化石を含む石灰質と泥灰質からなる、1億5千年前のジュラ紀後期ケメリジャン土壌。フランスのAOCワインのなかで地質とこれほど結びついたワインは稀である。

## 色/セパージュ

白ワインのみ:Chardonnay

## 生産量

### 栽培面積\*

1 hectare(ha) = 10 000m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

**104.07 ha**

Blanchot:**12.68 ha**

Bougros:**15.79 ha**

Les Clos:**27.75 ha**

Grenouilles:**9.38 ha**

Les Preuses:**11.09 ha**

Valmur:**10.54 ha**

Vaudésir:**14.49 ha**

### 年間平均収穫量\*\* :

1 hectolitre(hl) = 100 litres = 133 本

**5 185 hl**

\* 2010年 \*\* 2006~2010年の5年間の平均