

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

PETIT CHABLIS

プティ・シャブリ

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

生産コミュニティ:Chablisのコミュニティ全体で生産される。

ワインの特徴

色調は輝きのある澄んだ黄金色。ライ麦の麦藁色。緑を帯びていることもある。白い花の香り(サンザシ、アカシア)が柑橘類の香り(レモン、グレープフルーツ)とまざり、基調はミネラル(珪石、火打石)である。ときには白桃のような白い果実の香りを伴う。口に含むと生き生きとして軽く、酸のバランスがよい。最初の軽快なアタックに、心地よいまろやかさが続く。ヨードの香りがするのはこの土地の特徴である。オイリーさと爽やかさが完璧に一体となり、余韻を残す。若いうちに飲めるが、2年待つのが理想である。

ソムリエのおすすめ

白:生まれは海から遠く離れているが、特徴であるヨードの香りは、カキ、魚のタルタル、生、網焼き、ソースを添えたエビと合う。また川魚のフライ、イワシの網焼き、アジのたたきなどの魚もよい。卵料理の目玉焼きやオムレツも、このワインが重さを調節してくれる。チーズはchèvreがPetit Chablisの爽やかな特徴と調和する。ハードタイプ、セミハードタイプのgoudaやgruyèresを忘れてはならない。フレッシュで夏のサラダにも合うし、グジェールをおつまみにアペリティフもよい。

サービス温度:アペリティフは8°C、食中なら9~10°C

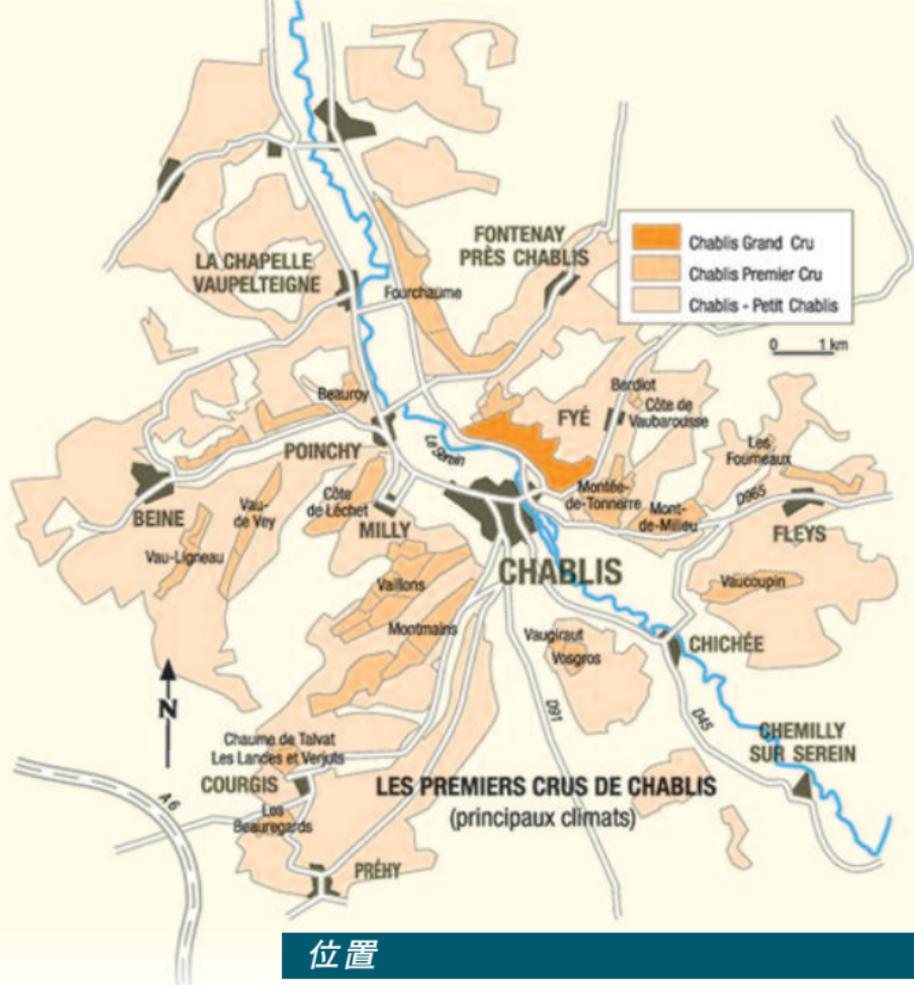


BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre

(シートNo.56)

www.bourgogne-wines.jp



位置

スラン河流域の両側にあるAOC Petit Chablisは1944年に認定された。王冠状に並ぶシャブリの畑の一つをなす。Chardonnayのみが植えられている。Petit Chablisは、実はプティ(小さい)ではない。

TERROIRS

畑は斜面の上部、台地のはじまりの褐色の硬い石灰質の上にある。泥土や砂土もあり、標高は230~280m、日照はさまざまである。

色/セパージュ

白ワインのみ:Chardonnay(地元ではBeunoisと呼ぶ)

生産量

栽培面積*

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

年間平均収穫量** :

1 hectolitre(hl) = 100 litres = 133 本
45 536 hl

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均