

TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

CHABLIS

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:Beines, Béru, 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, Préhy, Villy, Viviers

ワインの特徴

色調は澄んだ淡い黄金色または緑を帯びた黄金色。非常にフレッシュで生き生きとしたミネラル感が際立つ。火打石、青りんご、レモン、さらに森の下草、茸(ハラタケ)の香り。菩提樹、ミント、しばしばアカシアや甘草、刈った干草の香りを伴う。年とともにより黄金色が濃くなり、スパイスのニュアンスが高まる。口に含むと鋭刺とした香りが長く残る。アタックはワインの香気が華やかに立ち昇り、余韻は長く、穏やかで甘美な心地よさを残す。非常に辛口で、完璧な繊細さをもつChablisはほかに類を見ない特質を有し、すぐにそれとわかる。Chablisは5大陸で、その名をつける権利のないワインに乱用されてきた。ご注意あれ。真正のChablisはただ一つである。

ソムリエのおすすめ

ほかをもって替え難いワイン。若いうちは(2~3年)魚や家禽のテリーヌ、網焼きや茹でた魚、とりわけ生ガキと合う。また通常ワインと合わせにくいアスパラガス、カレーや鶏のタンドーリなどのエスニック料理とも相性がよい。アペリティフに最高で、鮭の柔らかく繊細なテクスチャーともバランスがとれる。チーズはchèvre、beaufort、comté、emmentalと相乗する。

サービス温度:10~11℃



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(シートNo.22)
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 h

1er crus de Chablis: 778.19 ha

年間平均収穫量** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

187 446 h

1er crus de Chablis: 43.225 ha

* 2010年 ** 2006~2010年の5年間の平均