



Simon Bize & Fils

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

コルトン・シャルルマーニュ

<ワインの特徴>

若いうちは淡い黄金色で緑を帯びている。熟成を経ると、琥珀色、黄色になる。この上なくデリケートで、ブーケはバター、リンゴのオープン焼き、柑橘類、パイナップル、菩提樹、シダ、ねずのみ、シナモン、火打石などを思わせる。蜂蜜もよく感じられる。古酒(25年から30年まで)は、なめし革やトリュフの香り。グラスも口のなかも力強さで満たされる。圧倒されるほどChardonnay が凝縮し、気品があり、バランスがとれている。品種の魅力が、これほどまでに terroir と密接であるのも珍しい。

Corton-Charlemagne は傑出した酸をもち、口に含むと官能的なまろやかさが完璧なバランスをとる。合わせるのは繊細で高貴な料理で、力強くアロマがあるもの。フォワグラは、その渋味がワインのミネラルとパワーでうまく緩和される。よりクラシックな組み合わせは甲殻類でオマール、伊勢海老、カニなどだが、たとえば伊勢海老葛たたき 柚子がある。家禽類と仔牛のホワイトソースや青カビチーズも相性がよい。

サーブ温度: 12~14°C

<テロワール>

Côte de Nuits 地区と Côte de Beaune 地区の境界にあり、標高280~330mにある Corton-Charlemagne の畑は、ほとんどが南西向きである( Côte de Beaune では珍しい)。標高がありぶどう畑のある3方の斜面はなだらかで、Aloxe-Corton 村 (Climat は Le Charlemagne)、Pernand-Vergelesses 村 (Climat は En Charlemagne)、Ladoix-Serrigny 村 (Climat は Pougets, Corton, Languettes) がコルトン山に集まっている。この畑は775年にシャルルマーニュ皇帝より、ソーリュウの聖アンドローシュ聖堂参事会に寄与された。その後1000年もの間その管理下にあった！今日でもたつぷりとあごひげを蓄えた皇帝をたたえ、Corton-Charlemagne の Climats である Le Charlemagne や En Charlemagne と近隣の Climats がAOCグラン・クリュを産出する(1937年7月31日に認定)。Corton と異なり、Climats 名はラベルに記載しない。

急勾配の斜面 (20~23%) でコルトン山の最も高い位置に地質の分断があり、Ladoix-Serrigny と Meursault の間はより若い1億4500年前のジュラ紀地層。泥灰土で色はさまざま(黄色、オーク、褐色)で、粘土を豊富に含む。浅いレンジヌの下に白い石灰岩と泥灰土が交互の層になっている。Corton (ほとんど赤ワイン) は中腹の斜面で、かなり異なる表土で造られている。

Corton-Charlemagne

<Wine Characteristics>

*When young, Corton-Charlemagne is pale gold in colour with green highlights.*

*As it ages, the colour shifts towards yellow or amber. The bouquet, delicate in the extreme, features buttery notes of baked apple, citrus fruits, pineapple, lime, bracken, juniper, cinnamon, and flint.*

*Honeyed notes are frequently present. The older vintages (25-30 years) reveal leather and truffle. Both the glass and the palate are filled with its powerful exhalations. Corton-Charlemagne is an astonishing demonstration of what the Chardonnay grape is capable of in terms of richness, power, concentration, distinction and balance. Rarely do we see such a perfect synthesis between grape variety and terroir.*

*The manner in which Corton-Charlemagne achieves a perfect balance in the mouth between its remarkable acidity and its rounded opulence demands refined and delicate dishes which nonetheless possess real aromatic power.*

*The natural candidates would include foie gras, whose bitterness would be supported by the wine's forceful minerality, as well as more conventional classics such as good-quality crustaceans (lobster, crawfish, crab) whose strong but delicate flesh harmonizes with the wine in a spectacular fashion. Poultry or veal in white sauces would also do the wine justice, as would blue cheeses.*

*Serving temperature: 12 to 14 °C.*

<Terroirs>

*Situated almost on the border between the Côte de Nuits and the Côte de Beaune, and at altitudes between 280 and 330 metres, much of the Corton-Charlemagne appellation faces south-west. The Hill of Corton, high and rounded, has vineyards on three sides corresponding to the three villages. These vineyards were a gift of the Emperor Charlemagne to the religious community of Saint-Andoche de Saulieu in the year 775. It remained in their possession for a thousand years, and today still celebrates, at least in name, their illustrious benefactor. The appellation is made up of two Climats, Charlemagne and En Charlemagne, plus some neighbouring plots. Unlike the Corton appellation, the name of the Climat is not mentioned on the label. Its Grand Cru appellation dates from July 31, 1937.*

*The Corton Charlemagne appellation occupies the highest portion of the Hill of Corton where the gradients are steep (20-23%). The hill itself offers an exemplary geological section through the younger (145 million years) Jurassic strata which lie between Ladoix-Serrigny and Meursault. The colour of the clayrich marly soils varies from yellow through ochre to brown. Limestone alternates with marls beneath a thin cover of rendzinas. At mid-slope the mainly red vines of the Corton appellation grow on soils appreciably different in character.*

# Appellation d'origine contrôlée

## Corton-Charlemagne



- Appellations Grands Crus
- Corton-Charlemagne
- Appellations Villages Premiers Crus
- Appellations Villages
- Appellations Régionale Bourgogne pouvant être suivie des dénominations géographiques complémentaires
- Appellation Régionale Bourgogne
- Appellations Régionales

