



# Corton-Charlemagne Grand Cru 2009



## テロワール：

コルトン・シャルルマーニュの区画は壮大なコルトンの丘の中でも最も上部の斜面にあり、ラドワ・セリニ村の中でも北のほうに位置し、馬によって耕されています。平均樹齢は40年で、砂や砂利を基本とした土壌の表面近くに石灰質の層があります。

ブドウ品種：シャルドネ100%

ボトリング：2011年3月

## エノゴコメント：

このワインは素晴らしい麦わら色に金色反射も含まれる。ボトリングの前に軽くフィルタリングしたことで、色が明るく鮮やかです。白い花、黄桃、焙煎したヘーゼルナッツやジンジャーブレッドの香りが広がります。その後、ワインがより開くと新鮮なアプリコット、ライムや漬け込んだオレンジピールの香りが広がります。口に含むと、この偉大なヴィンテージの特徴とも言えるミネラルが豊かに感じられます。しっかりした酸味は全体にフレッシュ感を出し、口の中で感じられる丸みや豊かさのバランスをとっています。テクスチャーはミネラル感でくっきりと形作られています。フィニッシュは非常に長く活発で、16ヶ月の熟成によるものです。非常によくバランスがとれており、2012年からでも楽しむことができますが、少なくとも2015年までセラーで熟成させるのが理想的です。

## ソムリエのアドバイス：

このグランクリュワインは様々な料理に良く合います。ジンジャーブレッドにフォアグラとイチジクのコンポートを挟んだサンドイッチ、ロブスターを使った濃厚なスープ、牡蠣やシーフードの大皿盛り、伊勢エビのニラフォンデュカスレなどにも良く合います。