

商品番号 : 1-4180



ワイン名 : Bourgogne Rouge Le Chapitre 2005

生産者名 : Domaine Jean Fournier (ドメーヌ・ジャンフルニエ)

AOC (原産地呼称) : AC ブルゴーニュ + 畑名 (わずか3案箇所) 1936以降 AOC

畑 : トータルで 13ha

栽培面積 : ドメーヌによって耕作されている面積は 1 区画 0.3ha 密植度 1 万 1 千本 /ha

葡萄品種 : ピノ・ノワール

色 : 赤

樹齢 : 0.3ha 樹齢 55 年

畑の位置 : 東、丘の麓

土壌 : 石灰性粘土質、茶色い土の層が深く主用には砂岩層によって構成される。それは畑で働く人たちが (terres a lapin) ウサギの土と呼んでいる。それはブルゴーニュにおいて非常に稀なテロワールである。表土の下には、プリオセン時代の砂質の沖積土がある。(古い時代の ouche の河床)

栽培 : 開花までキュルチュル・アンテグレ、そして残りの季節はキュルチュル・ピオロジック。整枝については、コルドン・ル・ロワイヤ。芽かき (ebourgeonnage) 補足的にバンダンジュ・ヴェール (vendange verte) とエフィヤージュ (effeuillage)。Labour。化学肥料は与えず、コンポスト・ピオロジックの肥料のみ。

発酵 : 手摘み 8 キロ入りの小さな箱を使用した。

醸造所で選果。

100% grappe entiere グラップ・アンティエール。(破碎しないで葡萄を丸ごと醗酵層に入れる。)

6 日間の定温によるマセラシオン・カルボニック。(炭酸ガス浸漬法)

温度コントロールによる醗酵。

コラージュ、そして、ルモンタージュ (remontage)。

ゆっくりとした圧搾。jus dugoutte et des jusdu presse。

熟成 : 櫛樽で、新樽 20%。12ヶ月熟成。

ビン詰めする前にコラージュ清澄)しない。部分的にフィルターをかける。

コメント：

シャピトル(シュノーブの村にある。)は昔、非常に評判が良かった。なぜなら1855年に、ドクター・ラバル(Docteur Lavalie)によってプルミエ・テット・ド・キュヴェ(今日のグラン・クリュクラスと同じ)に格付けされました。

それらのワインはとても繊細でそして大変エレガンスであり外観はピガロー(サクランボの一種で日本の物に近い薄いピンク色をしている)のような薄いピンク色で、香りは枯れた花やトリュフの香りがあります。偉大な美食家たちは、このワインを招待客を招く会食会の食事のために用意するでしょう。その食事会では、ハム、ソーセージ、牛肉のロティー、チーズなどが立食パーティー形式で提供されます。こうした会食会に用意される料理に合わせる事ができる理由のひとつはこのワインがマセラシオン・カルボニックを(醗酵前に炭酸ガスの気流中に置くこと)によってフレッシュでフルティーなワインが造られる。)行っているからである。しかし、このワインの特別なテロワールはこのワインを単にフレッシュでフルティーなワインでは終わらせることを許しません。

このテロワールによりこのワインは熟成するにしたがいその秘められたミネラルと気品溢れる姿を現すでしょう。そしてこのワインは

牛の腎臓、ソースマデラ酒ソースや鶏肉のクリームソース煮に合わせることが出来ます。

透明感のある赤

なし

イチゴ・ブルーベリー・サクランボ

透明感のある赤い果実の味わい。この生産者の人柄を表すような純粋な綺麗な果実溢れるワインです。