

商品番号 1-4182



ワイン名 : Marsannay Les Longeroies Version Originale 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) : マルサネ (1987以降村名AOC)

畑 : ロンジェロワの下部と上部

トータルで 40ha

栽培面積 : ドメーヌによつて耕作されてる面積は、6区画 4ha

葡萄品種 : ピノ・ノワール 95%、ピノ・ブーロ (Pinot Beurot et Noir) 5%

色 : 赤 密植度 1万 ~ 1万 2千本 / 1ha

樹齢 : 0.5ha 樹齢 60年 (このヴァージョン・オリジナルの樹齢)

畑の位置 : 西南西

土壌 : 石灰性粘土質。赤茶色の土。そして、いくつかの石灰岩の小石が詰まっている。表土は、平均的に深い。表土の下部には、青い泥灰土または、プリオセン時代の砂利まじりの砂質が存在する。ロンジェロワは、とても大きく、4つの明白な個性が集まっています。我々は、その大部分を持っていて、ひとつの複雑で偉大なワインを得るために、それらを混ぜ合わせます。

栽培 : Travail du sol (labour et griffage)、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。古い樹齢の木は、凝縮した葡萄を自然に獲得する。芽かき (ébourgeonnage sévère)、必要があればバンダンジュ・ベルトを行います。整枝については、コルドン・ル・ロワイヤ。(より健康的で凝縮した葡萄が得られます。)

発酵 : 手摘みによる収穫。

選果は葡萄の幹ごとに畑で行いそして醸造所でも行う。

100% グラップ・アンティエール。

醗酵中、温度コントロールしない。(約 18 日間)

醗酵期間中にフーラージュ (fouillage: 葡萄の破碎の意)。そして、重力によるルモンタージュ。

熟成 : ゆっくりとプレスする。

熟成 : 1/2 ミュイ (600 リットル) 新樽 50% 12ヶ月熟成。

月の運行のリズムと影響を尊重しつつ、コラージュ (清澄) とフィルターをかけずにビン詰めします。

コメント：

2003年に初めて世に送り出したバージョン・オリジナルは、醸造過程においてSO₂を使わずに、そしてまたシャプタリザシオン(補糖)を行わないで醸造するという目的を伴って世におくられました。……。我々はすでに、醸造学において必要不可欠であると考えている方法の中でいくつかの処方を持っています。しかし、私たちは、葡萄から得られる素材以外のいっさいの何も使わずに、葡萄の個性とテロワールと特質の表現(方法)を発見することを望みました。いわば、100%の葡萄のジュースによる醗酵というものです。しかし、この試みは、非常に重いつらい規律の下での作業を結果として伴います。完全に健康な葡萄(ロンジェロワの最も古い木からのみ得られた)を使い、そして醸造及び熟成において、通常よりも二倍の注意をはらう……。そして特に、あなたのグラスにこのワインが届くまでの過程、(つまり流通過程)において8度から12度という温度帯が守られること。我々は、これらの苦勞なしにはデリケートなこの果実の品質を保証することは出来ません！

これらのタイプの醸造方法は、『ナチュラル』といわれていますが、最初は、ワインに軽しさをもたらし、しかし徐々に非常に複雑で自然の香辛料や野菜の風味に向かって開いていき、香り高い風味の持続性を保ちます。

16～17の温度帯で、1時間から2時間ぐらいキャラフに入れることに躊躇することはありません。

このバージョン・オリジナルのフローラルできめ細かい骨組みは、香り高くスパイスなお料理と相性がいいでしょう。甘みのある料理や塩を利かせたお料理に理想的です。例えば、マグレ鴨のカシスソース、塩を振り表面を強く焼いた牛のステーキなどに合います。