

商品番号：



ワイン名： Marsannay Les Longeroies 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)： 1987以降村名AOC)

畑： リュー=ディー ロンジェロワ

栽培面積： 約40ha。そのうちドメーヌが耕作しているのは4ha、6区画。

葡萄品種： ピノ・ノワール98% ピノ・ブーロ2% 密植度：1万～1万3千本/ha

色： 赤

樹齢： 1.5ha 樹齢40年/2ha 樹齢50年/0.5ha 樹齢60年

畑の位置： 東南東から東南

土壌： アルジロ・カリケール(石灰性粘土質) 白いウーライト、プレモ時代の石灰岩で構成され、表土の下には、古いOucheの河床の小石とサーモンピンクの泥灰土がある。

ロンジェロワの畑は、非常に大きく、4つの明白な個性があります。私たちのドメーヌは、それらの大部分を持っており、そして、すばらしい複雑さを持ったワインを造るためにそれらを混ぜ合わせます。

栽培： 目的：テロワールの個性をより豊かに表現すること

Travail du sol (labour et sousolage) et E.N.M. (Enherbement Naturel Maitrise) 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。

樹齢の古い木からは、凝縮した葡萄を自然に得ることができる。

芽かき (ébourgnage sévère), 必要があればバングンジュ・ベルト (vendange verte) を行います。整枝については、コルドン・ル・ロワイヤ(より健康的な葡萄とより凝縮した葡萄を得るために適しています。)

発酵： 12キロの小さな箱を使い手摘み。選果は、醸造所で行う。

50%徐梗、50%グラップ・アンティエール。(まるごと入れる。)

醗酵前の6日間の低温浸漬。

温度コントロールによる醗酵。(約22日間)

醗酵の最中にピジャージュそしてルモンタージュ。

ゆっくり圧搾。ジュ・ド・グとジュ・ド・プレスに分ける。

熟成： 1/2 ミュイ。櫛樽。50%と新樽で18ヶ月熟成させる。

コラーージュしないでビン詰め。フィルターはかけない。

月の運行にしたがってビン詰めします。

ロンジェロワはマルサネの村の中で最も認められた畑のなかまである。

力強く凝縮していて豊かであり赤いフルーツ（くわの実）の香りそして時が経つにつれて動物的な香りのニュアンスも出てくる。そのひとつの凝縮した風味を伴う余韻の長さにおいてクロ・デュ・ロワの畑と同等におくことができます。

Meilleurs millesimes (depuis 1986): 1988, 1989, 1990, 1996,1997...

- 1988 : Tastevine

- 1990 : Tastevine

- 1995 : 16/20 au guide des sommeliers 2000, cite au guide Hachette 1999

- 1997 : Tastevine, cite au guide Hachette 2000, 18/20 au guide des sommeliers 2000

- 1998 : 18/20 au guide des sommeliers 2001

- 1999 : ***(*) a la Revue des Vins de France, 2 grappes a Bourgogne Aujourd'hui, 89/100 au

Guide GaultMillau 2003.

- 2000 : 18/20 au guide Fleurus.

- 2001 : 88/100 au guide GaultMillau 2004, 18/20 au guide Fleurus

- 2002 : 88/100 au guide GaultMillau 2005

- 2003 : Tastevine, 1 grappe a Bourgogne Aujourd'hui

- 2004 : Burgondia d'Or, selectionne 1 grappe dans le special millesime de Bourgogne Aujourd'hui, 19/20

au Guide Fleurus 2007.

-2005 : Selectionne dans le special millesime de la RVF

-2006 : Selectionne 1 feuille dans le special millesime de Bourgogne Aujourd'hui,