



商品番号：

ワイン名： Bourgogne Aligote Champ Forey Vieilles Vignes 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)： 1936以降村名AOC

畑： Les Champ Forey
1haあたり1万3千本

栽培面積： 0.5ha

葡萄品種： アリゴテ 95% Melon du Bourgogne (ムロン・ド・ブルゴーニュ) 5%
色： 白

樹齢： 0.5ha 85年

畑の位置： 丘の下部に位置

土壌： 日照量の多い風の吹かない石灰質が多い特別なテロワールの上に畑は、位置しています。実際に、それは三つの大きな谷間の円錐状の丘とそして古い時代のOucheという川の河床との合流に位置します。

栽培： 5年前からリュット・レゾネ。整枝については、コルドン・ロワイヤとgobelet (ゴブレット)Ebourgeonnage severe. 自然に草を生やしながらかぶは育てられそして耕作も行われます。一部の葡萄の木は、接ぎ木によらないものである。(Marcottage、bouturage)

発酵： 手摘み。8キロ入りの小さな箱を使います。
プリマティックで葡萄をまるごとゆっくり圧搾する。そして徐々に強くする。
低温デブルバージュ。

66%ステンレスタンク。33% アカアの樽。(そのうち1/5が新樽)

熟成： 8ヶ月間熟成。その間に、バトナージュします。

低温で酒石酸を取り除く。

必要に応じて軽くフィルターをかけそしてコラージュをしてからビン詰めします。

コメント：

ブルゴーニュアリゴテはワイン名と同じ品種から造られるワインですが、その功績にくらべ残念ながら名声を得てはいません。実際に、このワインは、その栽培するテロワールをよく表現し、非常に真剣に造られたワインで非常に真面目な仕事によって造られたのだが、シャルドネの複雑さやピノ・ブランやピノ・グリの力強さに競いあう力に欠け

低い能力しか残されていません。『黄金 (dores)』といわれる樹齢の古いアリゴテの栽培において、急激な収穫高を制限しつつ、テロワールの表現を促進しながら私たちドメーヌは同時にミネラルでフローラルなワインを造るのに専念しております。そのワインは、ハム・ソーセージや甲殻類、生野菜（サラダ）に良く合うでしょう。

また同時にこのワインの素晴らしい風味に人々は驚かされる事になるでしょう。そしてさらに、常識をくつがえしこのワインが、ガストロノミック（美食的）な料理と十分に合わせる事が出来るレベルにあるということを明らかになるでしょう。例えば川魚を使ったお料理にこのワインを合わせることに不安をも抱く人がいるかも知れませんが、まったくその必要はありません。そしてフォワグラにポワレにこのワインを合わせてみてください・・・。きっとそこには素晴らしい美食の世界が切り開かれるでしょう。

Depuis 2001.

2001 : 2 etoiles au guide Hachette 2004, 8,5/10 au guide des vins a petit prix, 87/100 au Guide GaultMillau 2004.

2003 : 1 etoile au guide Hachette 2006

2004 : Selectionne dans Les Bourgogne Aligote de l annee par Bourgogne Magazine.

グレープ・レモン・青りんご・花の蜜

口に入れると爽やかな風味（グレープ・レモン・青りんご・花の蜜）が広がり、優しい爽やかなこくのあるワインである。