



商品番号 : 1-4169

ワイン名 : Marsannay Clos du Roy 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 : 0.2ha 樹齢30年・シャルドネ

0.1ha 樹齢10年・シャルドネ

栽培面積 : 0.3ha(2区画) 密植度1万本/ha

葡萄品種 : シャルドネ90% ピノ・ブーロ(Pinot Beurot et Noir)10%

色 : 白

樹齢 : 10年~30年

畑の位置 : 東方、丘の麓

土壌 : アルジロ・カリケール(石灰性粘土質) 赤土、石灰質を含む小石。浅い表土。主要には砂岩質によって構成されている。そしてブルゴーニュでは非常にまれなテロワールである。表土の下には、プリオシン(鮮新世)の時代の砂質がある。

栽培 : リュット・ピオロジック、芽かき(ébourgeonnage sévère)、ecoeurage、エフイヤーージュ(effeuilage)(シャルドネの香りを高めるためには、非常に重要。) 整枝は、コンドン・ロワイヤ、許される自然な収穫量約40HL/Ha。5年前から肥料は与えず除草剤も使っていません。唯一、有機堆肥を使っている。

発酵 : 収穫は手によって行われ12キロ入りの小さな箱で行う。選果は醸造所で行う。ゆっくりと段階的に圧搾。葡萄を丸ごと入れる(raisin entier)。ダブルバージュをしない。直接、樽に入れる。

熟成 : 1/2 ミュイ(600リットル)で新樽率50% 1年間。

月の運行の影響に従いビン詰めを行います。もし必要であれば、コラージュとフィルターをかけます。

コメント : この新しいマルサネ・クロ・デュ・ロワは、我々にとってマルサネの白の最も美しい表現であります。このクロ・デュ・ロワのテロワールは、非常に大きなミネラルをもたらすそして非常に特徴がある果実(アプリコットや、パッションフルーツ、...)の風味をもたらします。これは、非常に熟した葡萄が収穫されたことを指し示します。

このワインは非常に上品であり且つ、強い個性をもっています。そして、このワインは、熟成に関して非常に有望であることは、疑いよう余地がなく、その潜在的な可能性を表現するために10年間というそうとうな年月に渡りカーヴに保管しても風味が落ちることを心配する必要はないでしょう。

このワインの最初の収穫は2001年からです。