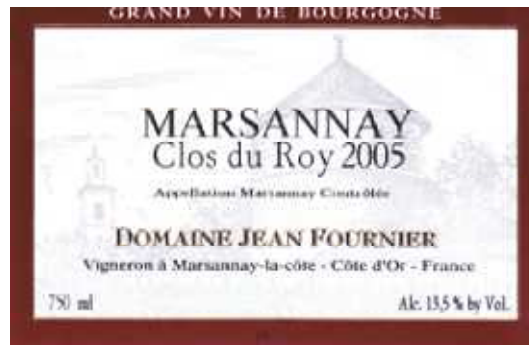


商品番号 :1-4168



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): 1987以降村名AOC

畑 : リュー=ディー クロデュ・ロワ

栽培面積 : 約 35ha でそのうちドメーヌが耕作しているのは 1.6ha² 区画である。

葡萄品種 : ピノ・ノワール 密植度 : 1 ha あたり 1 万から 1 万 1 千本

色 : 赤

樹齢 : 0.5ha 樹齢 30 年 / 0.5ha 樹齢 40 年 / 0.6ha 樹齢 55 年

畑の位置 : 東向き、丘の麓および丘

土壌 : アルジェロ・カリケール(石灰性粘土質)と石灰質を含む小石。表土は浅く、主要には砂岩質の層によって構成されている。これは、ブルゴーニュでは非常にまれなテロワールである。表土の下層は、オリゴセン時代のサーモン色の泥灰土と Ouche の古い河床の小石によって構成される。

栽培 : 2003 年以來、キュルチュル・ビロジックに転換。コルドン・デ・ロワイヨ。Ebourgeonnage severe(芽かき)、ecoeurage、vandange verte(摘葉)、Labour 化学肥料は与えず、コンポスト・ビオロジック以外の肥料は与えていません。

発酵 : 手摘み 8 キロ入りの小さな箱を使用。

徐梗 60%、そして、クラップ・アンティエール (grappe entiere)。(破碎しないでまるごと入れる。)

醗酵前の低温浸漬 6 時間。

温度コントロールによる醗酵。(約 21 日間)。

醗酵の最中にピジャージュそしてルモンタージュをします。

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

熟成 : 600 リットルのミュイで熟成。45%新樽。12ヶ月熟成。

コメント :

クロデュ・ロワは(シュノーブの村にある。)昔、最も評判のよかった栽培区域である。時代は、13世紀にまでさかのぼりますが、ブルゴーニュ公国が併合されフランス国王の私有地になる前は、ブルゴーニュ公国の王様であったデュックが所有していた。故に Clos des Ducs (クロ・デ・デュック)と呼ばれていた。

クロ・デュ・ロワのワインは気品がありそして長期熟成を可能にするタンニンとミネラルの骨格を持っている。フルーツ（サクランボとスミレの香り、そして余韻が長く少し時間を置き風味がひらいてくるとより野生的な香り（スーポアや皮）の香りが出てくる。そしてこのテロワールは、『(terre a lapan)』『ウサギの土地』と呼ばれ非常に個性的です。

まるで白ワインにあるような明確なミネラルをあらわす。

Meilleurs millesimes (depuis 1985): 1985, 1988 , 1989, 1990, 1991, 1996,1997, ..

- 1981 : 2 etoiles au guide Hachette 1987
- 1983 : Tastevine, cite au guide GaultMillau
- 1985 : Medaille d or au concours des grands vins de France (Macon), cite au guide GaultMillau
- 1986 : 3 etoiles au guide Hachette, Tastevine
- 1987 : Tastevine, Medaille de bronze au concours des grands vins de France (Macon)
- 1988 : Tastevine
- 1990 : fleurons de Bourgogne Prestige, Tastevine, cite au guide GaultMillau 1992
- 1993 : Tastevine
- 1995 : Tastevine
- 1996 : 1 etoile au guide Hachette 1999
- 1997 : Tastevine
- 1998 : Tastevine, 1 etoile au guide Hachette 2001, 88/100 au Guide GaultMillau 2003
- 1999 : Tastevine, 18/20 au guide des sommeliers 2002, 88/100 au Guide GaultMillau 2003
- 2000 : Tastevine, 1 etoile au guide Hachette 2004
- 2001 : Tastevine, 88/100 au guide GaultMillau 2004, 15/20 dans Cuisine et Vin da France.
- 2002 : Tastevine, 1 grappe a Bourgogne Aujourd'hui, 18/20 au guide Fleurus 2005, 86/100 au guide GaultMillau 2005.
- 2003 : Tastevine, Burgondia d Or, 1 grappe a Bourgogne Aujourd'hui.
- 2004 : Burgondia d Or, selectionne dans le Bourgogne Aujourd'hui special millesime 2004
- 2005 : Selectionne 1 feuille dans le special millesime de Bourgogne Aujourd'hui