



商品番号 :1-4167

ワイン名： Marsannay Les Echezots 2002(2002年は、タストヴィナーージュです。)

生産者名： Domaine Jean Fournier (ドメヌ・ジャンフルニエ)

AOC(原産地呼称)： マルサネ(1987以降村名AOC)

畑： Lieu-dit Les Echezeaux

エシェゾーの全体は約15haあります。そのうち1区画の1.3haをドメヌが耕作しています。

栽培面積： 0.3ヘクタール樹齢7年/0.6ヘクタール樹齢30年/0.3ヘクタール樹齢45年

葡萄品種： ピノ・ノワール100%

色： 赤

樹齢： 7年～45年

畑の位置： 東南東、丘の下部

土壌： アルジェロ・カリケール、濃い茶色の土、円錐丘の小石表土の下は大きな石があり oestra acu-minata の黄色い泥灰土。このテロワールは、非常に稀である。全体として水捌けがよく、少し涼しいが、通気性のいい微気候をもっている。葡萄の熟成は遅いが葡萄を完璧なものとしす。

栽培： 2003年からキュルチュル・ビオロジックです。整枝については、コルドン・ロワイヤ。芽かき(ébourgeonnage sévère)、ecoeurage、エフイヤーージュ(effeuilage)、バンドンジュ・ベルトを補足的に行います。2001年以来除草をせずに土を耕している。

発酵： 収穫時 醸造所で選果。

100%徐梗、醗酵前の低温浸漬6時間。

温度コントロールをして醗酵をしています。

軽いデレスタージュ。

ゆっくりとプレス。ジュ・ド・グとジュ・ド・プレス。

熟成： 1/2 ミュイ(600リットル)で新樽率30%1年間。

月の影響に従いビン詰めを行います。もし必要であれば、部分的にフィルターをかけます。

コメント：

エシェゾー(Echezeauxmataha またはEchezots)は、小さな谷のテロワールと人々が呼ぶように非常に個性的である。その畑は、大変涼しく、晩熟でありきめ細やで複雑さとひとつの美しいフレッシュな香りのワインを生み出す。彼らの果実実は非常に長い余韻において香りが開く。それは十分に早く開くが、しかしながら、非常に長い熟成によってボタンなどのより強い花の香りが出てきます。

ESPRIT DU VIN Inc. 1134Aoto-cho Midori-ku Yokohama-shi 226-0022 JAPON

TEL 045-937-2775 FAX 045-935-3661 URL:<http://www.espritduvin.co.jp>