



商品番号 : 1-4163

ワイン名 : Marsannay Rosé 2006

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 : Le Champforey / Les Longues-pieces / Les Perches /
Les Platisres / 全ての赤ワインの畑の若木 (15年) までを、含みます。

栽培面積 :

葡萄品種 : ピノ・ノワール 85% シャルドネ 10% ピノ・ブラン 5%

色 : ロゼ

樹齢 :

畑の位置 : 丘の麓及び下部。西向き。

土壌 : 主要にはブレッセの泥灰土にあり、しかし同じく
アントロークの石灰岩と円錐の丘の小石の上にあります。

栽培 : 開花までキュルチル・アンテグレ、そして残りの季節はキュルチル・ピオロ
ジック。Travail du Sor par Labour et griffage .Ebourgeonnage severe.
3年間肥料を与えていません。コンポスト・ピオロジック以外の肥料は与えて
いません。

発酵 : 100%徐梗。醗酵前、低温浸漬 12時間から 48時間。80%直接圧搾。

熟成 : 90%タンク 10%は800リットルの櫛樽。約8ヶ月。

月の運行の影響に従いビン詰めします。ビン詰め前に必要ならばコラージュ
とフィルターを行いそして冷やすことにより自然に酒石を抽出します。

コメント : ロゼワインは、マルサネに高い評判をもたらしました。産業革命の起こった時代において、
マルサネのガメイ種の葡萄は、(ピノ・ノワール種に) 植え替え、ディジョンの都市のワイン流通 =
消費のために供給されました。それは、マルサネのワインに確かな成功を同時にをもたらしました。過
ぎ去りし日の名声と栄光を再び呼び戻すために、クレール氏 (ドメーヌ・ブルノ・クレール) は、ピ
ノ・ノワールに区画を植え替え、ロゼを造るという考えを抱きました。(事実、16世紀には、マルサ
ネのピノ・ノワールから造られる赤ワインは、ジュブレ・シャンベルタンと同じ価格で取引されてい
ました。)

今日、アベラシオンの生産の約4分の1より以上に紹介されなければ、フランスの他の地域の偉大な
ロゼワインと同じように、過小評価されてしまうでしょう。ピノ・ノワールは、マルサネ・ロゼに、
特に最初の一年に現れるすべてのフレッシュなアロマ (スグリの実やイギリスのキャンディーのよう
な) をもたらします。私たちのドメーヌでは、よりフィネスと概観をより明るい色にするために、白
葡萄をブレンドしています。

このワインは、スパイスをきかせたエキゾチックなお料理や、フォンデュ、そして、バーベキューな
どの合うでしょう。そして、時間を経て、より熟成し香り豊かで風味が増したとき、このワインは、
ブルゴーニュ風エスカルゴのお料理やガトー・ショコラにあわせることができるでしょう・・・。

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>