



商品番号 : 1-4164

ワイン名 : Marsannay Cuvée Saint Urbain 2001(写真は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 : マルサネの二箇所の畑から造られる  
1.5ha(二つの畑) 1万本,

栽培面積 : 1.5ha 2区画。 密植度 10000本/1ha

葡萄品種 : ピノ・ノワール

色 : 赤

樹齢 : 0.5ha Ouzeloy 30年、1ha Etalles 25年~50年

畑の位置 : 東向き、丘の下部

土壌 : 沖積層による円錐丘(言い換えると谷の下部とは反対)で、非常に石灰質に富み、表土は、比較的浅く、それゆえ水はけがよい。

栽培 : 5年前からリュット・レゾネ。芽かき (Ébourgeonnage sévère), 畑の耕作 Labour(buttage et griffage)

発酵 : 収穫時に醸造所で選果、除梗80%、全て温度コントロール、(約21日間。)発酵中にピジャージュとルモンタージュ。ゆっくりとプレスし、ジュ・ド・グとジュ・ド・プレスを分ける。

1/2ミュイの櫛樽 (muids: マルサネで昔使われていた木樽を指し、1ミュイ = 1200リットル) 20%新樽。約1年間、1/2ミュイの大きさの櫛樽で熟成される。一部、フィルター後にビン詰めされる。

その他コメント :

このマルサネのワインは、コート・ド・ニュイ北部にある典型的な村名ワインのしなやかで軽快なテロワールを表現しています。

キュベ・サン・チュルヴァンという名はドメーヌの隣にあった古い修道院に由来します。それは400年近く前に取り壊され、そして、現在、そこには修道院の跡が残っているだけですが、このキュベ・サン・チュルヴァンは、われわれの醸造所のシンボルです。小石の多いテロワールによってきめ細かくエレガンスな性格が与えられているのとまったく同じように醗酵及び熟成によってワインのもつ果実味のより表現され促進されます。このワインは、素材を生かした素朴なお料理や家庭的な料理によく合うマルサネのワインのとてもよい手引きです。

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>

雑誌などの掲載：

1984：タスト・ヴィナージュ

1986：ギ・アシェット

2002：ジェルベールと Maurange のガイド

2004：2006年マコンワインコンクールで優勝、2007年ギ・アシェットに掲載。ジェルベールと Maurange のガイド