



商品番号：1-4183

ワイン名：Marsannay Trois Terres Vieilles Vignes 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：三つの異なるテロワール Grands Vignes 0.3ヘクタール 樹齢65年 /  
La Charme aux Pretres 0.3ヘクタール樹齢65年 /Grasses Tetes 0.2ヘクタール樹齢60年

栽培面積：0.8ヘクタール（3区画）密植度：12000本/ha

葡萄品種：ピノ・ノワール95% ピノ・ブーロ5%（Pinot Beurot）。部分的に接木  
色：赤 をしていない葡萄樹がある。

樹齢：60年～65年

畑の位置：マルサネラコート（地名）の村の上に位置する丘で真東を向いている。

土壌：グラス・テートの畑は、丘の中腹にありその土質はコンブランシアン石灰岩である。シャルム・オ・プレトゥの畑は丘の麓にあり、ウミユリ石灰岩（calcaires à entroques）がある。グランド・ヴィーニュの土質はオエストラ・アキュミナタ（*oestra acuminata*）泥灰土である。

栽培：大変古い木の為、自然に収穫量は少なく大変凝縮した葡萄の実を得ることが出来ます。葡萄の栽培はリュット・レゾネで有機栽培も試みています。コルドン・ロワイヤによる整枝。収穫量は1ヘクタールあたり30ヘクトリットル、1株当たり5～6の葡萄の房。

発酵：手摘みによる収穫 8キロ入りの小さな箱を使用。

選果は二回行われる。葡萄畑と醸造所。

葡萄の破碎は行わない。グラップ・アンティエール（grappe entaïere）。

醗酵前の6日間の低温浸漬。

温度コントロールによる醗酵。（約24日間）。

醗酵の最中に軽く葡萄を潰しルモンタージュを行います。

ゆっくりとプレス。ジュ・ド・グとジュ・ド・プレスに分けます。

1/2のミュイ（600リットル）約50%の新樽、18ヶ月の熟成。

月の運行のリズムと影響を尊重しつつ、コラージュ（清澄）とフィルターをかけずにビン詰めします。

コメント：

このトワテール・ヴィエーユ・ヴィーニュは、ドメーヌ・ジャン・フルニエが所有する Les combes Gand Vaux と Pevennelle（マルサネ村の上に位置する）の間の丘の最も素

晴らしいテロワールを表現しています。このワインは、私たちの他のキュベとは違う構成をもち、古い木からつくられる葡萄の凝縮および力強さとこのワインの原産地のテロワールからくる複雑さとフィネスを調和させています。同じく、グラップ・アンティエール (grappe entiere)によるスパイシーさと葡萄の個性もまた調和させられています。

このトワ・テールは、1時間デカンタした後、芳香豊かで味わい深いお料理との相性が自然によくなります。：牛ヒレのパイ包みのキノコソース（モリーユ、ジロール、トリュフ）、豚の腎臓のセージとローズマリー（ハーブ）のソース、鳩のロティー、・・・、甘めのソースを使用した料理や、塩を利かせた料理にあわせることに躊躇する必要はありません。なぜなら、ワインの自然なスパイスが完全にそれらと適合するからです。