



畑の面積 : 0,63 ha

ブドウの年齢 : 40 years old

平均年間生産量 : 4 000 bottles

ブドウの種類 : Pinot Noir

ブドウの木の場所

この畑は、グロ家が所有しているリシュブールの区画の北側に隣接している。「ブリュレ」とは「焼けた」という意味で、土壌の水捌けの良さが畑の名前に由来しているようだ。おそらく、夏の間表土が乾燥して、そこに生えていた植物が短期間のうちに焼けたように枯れたのだろう。

小石を非常に多く含む表土は30~35cm程度の深さで、下層土は、プレモー村でとれる石と同タイプの硬い石灰である。

このワインには素晴らしいミネラル感があり、リシュブールと同系列の印象を与える。もっとも、リシュブールとこの畑を分けているのは幅3mほどの一本の道に過ぎない。しかし、表土がリシュブールより浅いため、タンニンがやさしく、比較的早く飲み始めることができる

ワインの醸造

ヴィラージュ（村名）、プルミエクリュ（一級）、グランクリュ（特級）

これらのワインは、発酵タンクから取り出した数日後、樽に移して18ヶ月間熟成させる。新樽と前年のヴィンテージ熟成に使われた樽とのバランスは、アペラシオンやヴィンテージのレベルによって調整する。

プルミエクリュ 50~80%

マロラクティック発酵（りんご酸が乳酸に発酵する過程）が終わると、一度だけ澱引きを行い、別の樽に移し変える。一般的にこの作業は、収穫に続く冬が終わる頃に行われる。約18ヶ月経過し翌々年の4月になると、夫々の樽からワインを引き出し、アペラシオンごとに一つのタンクに納める。

この作業と同時に卵白アルブミンを入れ、清澄作業を行う。ワインをこのように《清澄剤の上に》寝かし、8月末に瓶詰めを行う。

