

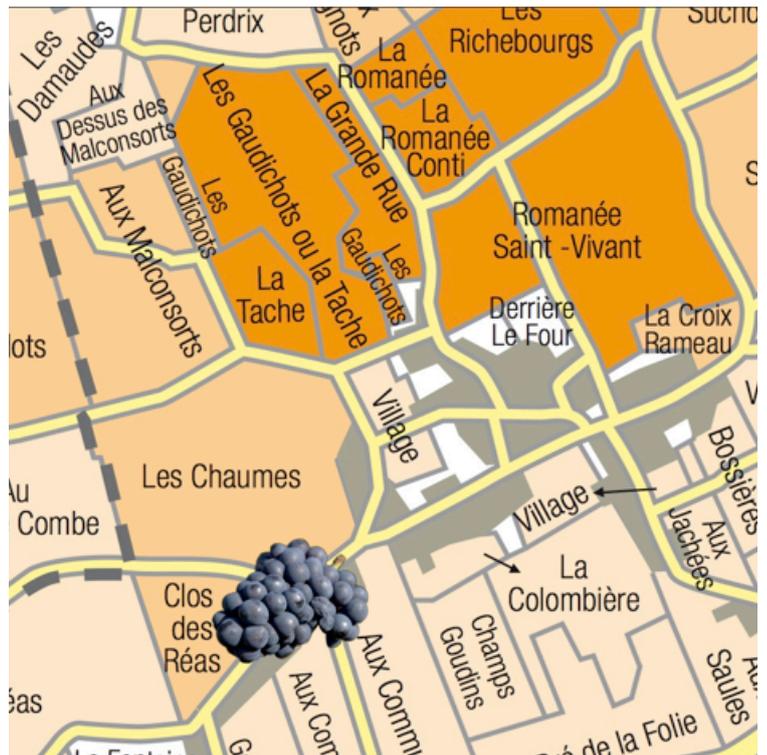


畑の面積 : 2,12 ha

ブドウの年齢 : 40 years old

平均年間生産量 : 10 000 bottles

ブドウの種類 : Pinot Noir



ブドウの木のある場所

この畑は私たちがモノポール（単独）で所有しており、1860年にアルフォンス・グロが購入したものである。ラベルにある挿絵は当時のものだ。つまりその頃から、私の祖先たちはこのワインを瓶詰めし、蔵元で販売していた。世代交代を経ながら、このラベルは次の名を掲げてきた。

- グロ・ゲノー、
- グロ・ルノド、
- ルイ・グロ、
- ジャン・グロ、
- そして1996年からはミシェル・グロである。

この畑を囲む三角形の壁は村の東側に伸びていて、その中腹には巨大な門が堂々と立っている。非常に古い小さな家が壁の北側の隅にあり、村役場の広場に面している。

クロ・デ・レアは、レアの谷から突き出た小さなふくらみの上にある。下層土はオリゴセーヌ期のコングロメラ・ソーモンで、泥灰土と混ざり合った石灰の塊が多く存在する。こういった特徴の土壌が起伏しているので、水捌けは素晴らしく良い。

このような泥灰土の畑から生まれるワインは、タンニンがしなやかで、エレガントな芳香を放つ。酸が比較的弱いため、若いうちから楽しむことができる。しかし飲みやすいという印象によって判断を誤ってはならない。このワインは完璧なまでに均整がとれているため、実のところ10~15年にわたって果実味やフレッシュ感を保ち続ける。

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。

