



**畑の面積** : 3,25 ha  
**ブドウの年齢** : 25 years old  
**平均年間生産量** : 10 000 bottles  
**ブドウの種類** : Chardonnay

## ブドウの木の場合

私の父ジャン・グロと、私自身が40年の月日をかけて造り上げた一つの区画、それがオート・コートのアルスナン村にあるフォンテーヌ・サン・マルタンです。

コート・ド・ニュイに見られるような東南東向きの斜面、標高350～390メートルの間に、この7ヘクタールのブドウ畑が段々状に連なっています。眼下に小谷とリュウ＝デュ＝デ・ジャン (Lieu-Dieu des Champs : 作物の神が宿る場所、の意) のシトー修道院を眺めることができ、シスターたちによって経営されていたこの古い尼僧院は、約800年前に創設されたとき、この丘にブドウ畑を所有していました。19世紀末のフィロキセラ禍によってブドウ畑が壊滅して以来、その畑の大部分は再び森で覆われていました。

1976年に父ジャンが森の開拓に着手し、続いて私が畑の再建に取り掛かり、1981～86年にかけて4ヘクタールの畑にピノ・ノワールを植栽しました。87年から残りの3ヘクタールにシャルドネを植え始め、2007年に購入した最後の1ヘクタールを2009年に植え替えたとき、この畑全域の再統合を果たし、植栽作業を完了しました。

この畑に見られるのは、ジュラ紀オックスフォーディアン後期の石灰とマールが混ざった土壌です。同じ地層が5キロメートル南のコルトンの丘にも見られ、丘麓に位置するペルナン・ヴェルジュレス村の名に因んで一般に《ペルナンのマール》と呼ばれています。

私はこれまでずっとオート・コートのブドウを、区画ごとに分けて醸造してきました。夫々の区画のワインを瓶詰め直前まで熟成過程を観察し、最終的なブレンドを実行してきました。つまり、30年近くのヴィンテージに跨って、フォンテーヌ・サン・マルタンのワインの魅力とオリジナリティを把握しています。

このような背景のもと、この区画の元来の姿を取り戻し、再現したいという意志に駆られ、長きに渡って畑の再建に取り組み、個性豊かな一つのキュヴェに造り上げることを達成しました。

ドメヌ・ミシェル・グロの新たなモノポール《フォンテーヌ・サン・マルタン》は、2014年のヴィンテージを皮切りに、単一畑のキュヴェとして赤白ともにリリースします。

オート＝コートのブランの畑は、ピノ・ノワールの畑に隣接し、ぶどうの木は前述のルージュと同じ方法で植えられている。この場所には特に泥灰土が多いので、シャルドネの栽培に適している。剪定には、グイヨ・サンプル式を採用している。畑は標高360～380mにあり、下層土は《ペルナンの泥灰土》で構成されている。この地層はペルナン＝ヴェルジュレスやコルトンの丘にも見られるため、ワインはそこで造られているものと類似性がある。標高が高い分だけ、このワインにはフレッシュ感が際立っている。

## ワインの醸造

手摘みによる収穫。赤ワインと同様、ぶどうをケースに入れ替えながら選果し、醸造所に搬送する。•一部のぶどうは房ごと直ぐに圧搾する。残りのぶどうは果梗を取り除いて破碎し、タンクの

中に入れて一晩置く。こうしてスキンコンタクト：発酵前果皮醸しを行った後、翌日の朝に圧搾する。一晩、デブルバージュ\*する。

酵母菌を挿入し、温度管理をしながらタンクの中でアルコール発酵開始。(最高22°C)

発酵が3分の2進んだところで、樽に注入。

樽の中のワインは、蔵内の温度環境で、ゆっくりと発酵を終える。新樽使用比率は約20%。

バトナージュは、平均して10日毎に行われるウイヤーの時に、マロラクティック発酵終了時の澱引きまで、この作業を続ける。

樽熟成は夏の間に終了する。瓶詰めの前日、各樽からワインを引き出してタンクの中にまとめ、珪藻土によって濾過する。

