



畑の面積 : 0,23 ha
 ブドウの年齢 : 20 years old
 平均年間生産量 : 1500 bottles
 ブドウの種類 : Pinot Noir

ブドウの木の場所

この畑は険しい急斜面にあり、かの有名な《クロ・デ・ランブレイ》の南の壁沿いに伸びている。そこにはとても古いヴェルジ通りがあり、かつてモレ村とヴェルジの丘をまっすぐに繋いでいた。
 当時この場所にはヴェルジ卿の城とサン・ヴィヴァン修道院が建っており、12～18世紀にかけて地方で支配的な権力を振っていた。
 1980年代になると、この畑は全体的に整備され、再びぶどうの植え付けが行われた。30～35cmの表土は非常に多くの石を含む粘土質で、下層にコンブランシアン石灰が横たわっている。この畑の土壌は軽く、フィルターのように素早く水をしみ通す。ワインは優しく繊細で、非常にエレガントである。
 INAO（アペラシオン統制機構）によって、プルミエクリュへの昇格が審査されている。
 1995年、ミシェルは、ぶどうの木が3歳の時にこの畑を買った。この呼称のもとで販売を開始したのは、2000年のヴィンテージからである。

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。
 新樽の平均的な使用率：ヴィラージュ 30～40%
 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。

