

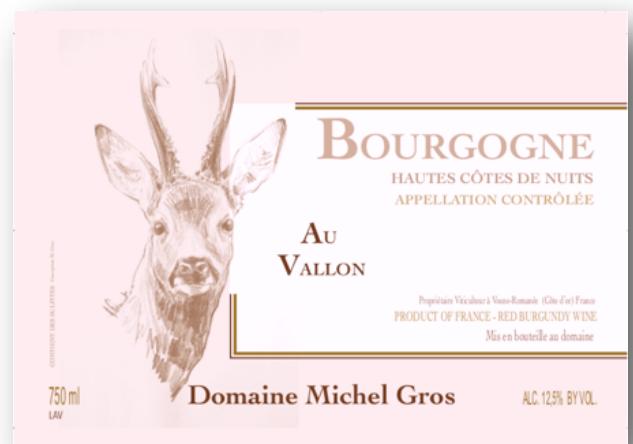


畑の面積 : 3 ha
 ブドウの年齢 : 35 years
 平均年間生産量 : 7 000 bottles
 ブドウの種類 : Pinot Noir



ワインの醸造

これらのワインは最初の6ヶ月間、オークの大樽の中に入れ、ジャン・グロの住まいの地下にある非常に古いセラーの中で寝かせる。その後12ヶ月間、1~3種類のワインに使われていた樽に移して熟成を継続する。ワンランク上級のワインを熟成していた樽を使用するため、前に入っていたワインのアロマが少し加わり、これらのキュベに複雑な味わいが育まれる。



ブドウの木場所

ミシェルのオート・コートに対する個性と可能性の探求は続きます。

2014年を皮切りにリリースしたモノポール・フォンテーヌ・サン・マルタンに続いて、2016年のヴィンテージから《オー・ヴァロン》のキュヴェを独立させることにしました。

3ヘクタールに及ぶこのリュエディは、マレイ・レ・フェッセイ村に位置し、標高425~440mの間、真南向きの丘陵の斜面に横たわり、畑を境に森が広がっています。

区画の上部はオックスフォードイアンのマール土壌、中腹から下部にかけて同じ時代の粘土石灰岩土壌が基盤となっています。

。フィロキセラ禍以来手つかずになっていたこの土地の開墾を始めたのは1978年のこと、ミシェルは順繰りにピノ・ノワールを植えていきました。それまでは同村の教会が所有し長い交渉を経て2013年にやっと手に入れた最後の区画を持って、オー・ヴァロンの全区画の植栽を完了しました。開墾当初から最後に植えられたブドウ樹の総合的な平均樹齢をとれば、すでに30年の樹齢にのぼります。

オート・コートのそれぞれのリュエディは、以前からずっと分けて醸造し熟成させてきました。つまり瓶詰め2か月前に最終的にブレンドするまで、栽培と造りの段階で各区画の個性を研究し記憶していたのです。ミシェルはそれぞれの区画から生まれるワインの個性を、自らの体験と記憶によって熟知しています。

《ル・ヴァロン》の個性は、オート・コートの他のキュヴェより、タンニンがシルキーで、酸が優しいことです。そのため若くからして柔らかく飲みやすいワインになります。

「太陽」を感じさせるこのキュヴェの味わいは、ブドウ樹が育つ環境を反映しています。真南向きの斜面がうける最大の日射、北や東から吹き抜ける風を隣接する森や丘が遮断し寒さから守っていること、ブドウ樹が浴するそういった恩恵が自然とワインに現れているのでしょう。