



畑の面積 : 0,92 ha

ブドウの年齢 : 40 years

平均年間生産量 : 6 000 bottles

ブドウの種類 : Pinot Noir

ブドウの木の場所

このキュベは、《オー・レア》《オ＝ドシュ・ド・ラ・リヴィエール》《ラ・コロンビエール》の三つの畑から造られる。これらの畑は皆、ヴォーヌ＝ロマネ村の住宅街からほどないところに位置する。

オー・レア以外の二つの畑の土壌は、石灰質のコングロメラ（礫岩）とオリゴセーヌ期の粘土から成っている。鮭（ソーモン）のようにピンク色をしていることから、「コングロメラ・ソーモン」と呼ばれている。一方、《レ・レア》は、バジョース階（ジュラ紀半ば頃）の非常に硬い石灰の上にある。

石灰の塊と混ざりあった泥灰土から生まれるこのワインは、とても優しく、非常にエレガントである。

ワインの醸造

ヴィラーージュ（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、オペレーショ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、オペレーショ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。

