



畑の面積 : 0,69 ha

ブドウの年齢 : 50 years old

平均年間生産量 : 5 000 bottles

ブドウの種類 : Pinot Noir

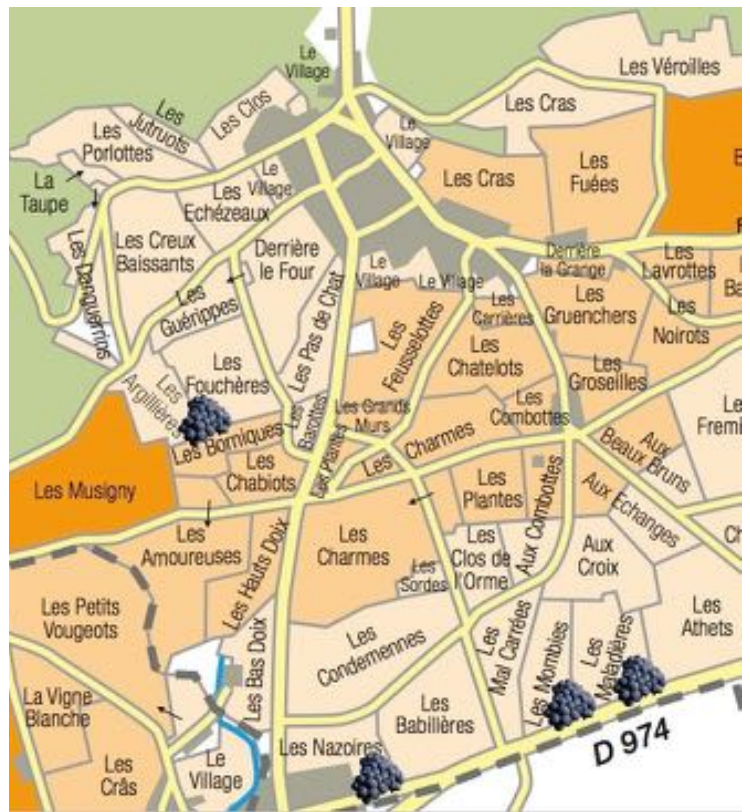
ブドウの木場所

シャンボールにある私たちの最も広い区画 (42 ares) は、《レ・ザルジリエール》の中にある。「アルジリエール」とは「粘土質の土地」という意味で、ここではその名の通りの土壌となっている。

《レ・ミュジニ》の北側に隣接し、シャンボールの谷の入り口にある。

この畑から生まれるワインは、力強く、村名クラスのシャンボールにしては希少な凝縮感を持っている。むしろプルミエクリュのような印象さえ与える。

この他にも四つの小さな区画が、《ナゾワール》《マラディエール》《モンビ》という畑の中にある。これらの畑は皆、扇状に広がる谷の出口の沖積地にあり、下層土は石が多く、水捌けが非常に良い。



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、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の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。

