



畑の面積 : 1,20 ha  
 Age of the Vines : 30-40 years old  
 Average annual Production : 8 000 bottles  
 Grape Variety : Pinot Noir

### Localisation

このワインは、二つの畑から収穫されたぶどうで造られる。一つはヴォーヌ＝ロマネ、もう一つはニュー＝サン＝ジョルジュにあり、どちらの畑も国道 74 号の東側、丘の麓に位置する。表土は粘土と沖積土が混じり合ったもので、下層土はプレストセーヌ期の砂や細かく砕かれた小石で構成されている。

**2013** 年はまたしてもブルゴーニュのヴィンヤールたちに手厳しい試練を与える年となりました。醸造所に健康なブドウを持ち帰るためには、シーズン中、ベト病とウドンコ病との熾烈な戦いを強いられましたのです。

5 月という季節を迎えても月間通じて寒々とした雨に見舞われ、そのことが大きく起因して収穫が遅れました。私たちのドメーヌでは 10 月 6 日にヴォーヌ・ロマネの畑からブドウを摘み始め、17 日にオート・コートで終わりました。この年より遅い収穫年といえば、1978 年まで記憶を遡らなければなりません。

開花後期の天候の崩れが原因で花振るいが多く見られ、殆ど全ての房がミルランダージュとなって小さな粒を纏いました。そのため、平年と比べ収量は 30~40 パーセント落ち込みました。しかし、このミルランダージュこそがヴィンテージを救うことになったのです。

7 月に暑い日が差した以外はパツとしなかった夏の不順な天候下でも、負担の少ない小ぶりのブドウ房はパーフェクトに熟していってくれました。



粒が小さく隙間があるミルランダージュの房でなければ、収穫前に続いた数日の雷雨でボトリティス菌が蔓延し、やっと目の前にした収穫物が壊滅していたかもしれません。そして、果汁の少ないミルランダージュだからこそ実現した濃い色。結実不良により種が無かったり種のサイズが小さかったりすることが幸いした、タンニンの突出しないバランスがとれた自然の凝縮。

成熟が遅れ、比較的冷涼な気象状況のもとでブドウが熟成の最終段階を遂げた為、誕生したワインは濃いフルーツのアロマを丸ごとフレッシュに蓄え、夫々のテロワールの個性をくっきりと描いています。酸のレベルが高いことはワインの長熟性を示し、一方、低い pH で証明されたこの高い酸味は、タンニンがすでに溶け込んでいるリッチなテクスチャに抱擁され、テイasting上ではさほど目立たないのです。

結果として、2013 年のワインはすでに誘惑的な魅力を呈し、ハーモニー、バランス、鮮烈な強さと緻密なアロマを持ち合わせています。ポテンシャルが高く、言うなれば 1993 年に類似する特徴があり、1993 年といえど今日飲んでもなお素晴らしい有望なヴィンテージなのです。

### プレスレビュー

#### Sarah Marsh, Winter 2014, Burgundy Briefing N° 16

Delicious red cherry aroma. Fresh and splashing red fruit on the palate. Pure, lively acidity. The acidity is fresh, but not at all hard. Lightly rounded. Sweet fruit on the finish. Just nicely placed light tannins. Spot on Bourgogne.

#### Allen Meadows, 15/01/2015

A ripe, fresh and cool nose features notes of dark berries, earth and a hint of humus. There is good volume to the agreeably rich and round medium weight flavors that display a touch of backend austerity on the moderately firm finish that will require a few years of bottle age to round out.

#### Real Wine Guide N°51 – Autumn 2015

今飲んで **87** ポテンシャル **87+** 飲み頃予想 **今~2027**

あー、いつもの安心印のグロさんのこのワインの香りだ。一見チャーミングでいて、実はかなり本格的なところもある赤果実実香にはんどのりの大地香。そしてミネラルがある。しかも例年より奥深いぞ。口に含むと正に13年の味。アタックは酸度が高く、それは果実味がやや硬いので今は酸が立つという13年の方程式通り。しかし、半年~1年ほどでこの果実は開くはず。なぜなら口中で液体を転がしていると甘みがどんどん出てくるから。調和のとれた美味しいACブルの出業上がりなのだ。(15年06月試飲)