



Joseph Drouhin

Clos de Vougeot 1999 Grand Cru

ぶどう品種：
ピノ・ノワール

畑
位置：シャンボール・ミュジニーとヴォーヌ・ロマネに挟まれた50ヘクタールを石垣が取り囲んでいます。ジョゼフ・ドルーアンはこの伝説のグラン・クリュに2区画を所有。いずれも東を向いた緩やかな斜面です。
歴史&伝統：ブルゴーニュでもっとも著名な畑！ 12世紀末にシトー派修道士が開墾し、石垣を築きました。彼らが建設したシャトーは、現在シュヴァリエ・ド・タストヴァン（ブルゴーニュ利き酒騎士団）の本部になっています。

土壌：区画によってかなり異なる「モザイク状」。石灰と粘土の割合が所によって変わってきます。

所有畑：0.90ha

平均樹齢：31年

栽培

1990年からオーガニック栽培を、その数年後にはビオディナミを始めました。

苗：自社畑から優れた枝を選んで自社で接ぎ木にしているほか、品質の優れたクローンも使用しています。
土壌育成：堆肥と白木、時には海鳥糞肥料を栄養分として土に与えています。除草剤は使わず、トラクターあるいは馬で鋤き入れをしています。

農薬散布：ハーブティ（煎じた植物）やボルドー液（硫黄と銅）、粉末にした岩石など有機栽培で認可された薬剤しか使用していません。私たちは天敵の保護に努めています。

密度：10000～12500本/ha より深くテロワールを反映させ、また株ごとの生産量を抑えています。

剪定：ギュイヨ

収量：旧AOCベース量が、もしくはは現AOC規定量から20%減

醸造

収穫：収穫果を完全な状態で搬入するために、手摘みしたぶどうは水切り穴を開けた小さなプラスチックに入れていきます。

選果：畑で手摘みするときと必要に応じて発酵所でも選果しています。

浸漬：

- トータル2～3週間のかもし発酵
- 天然酵母
- かもし及び発酵時の温度を管理

ジョゼフ・ドルーアンは色と要素の抽出過程をトータルな目で調整できるよう努めています。同時に抽出によってフィネスと特性を損なわないように細心の注意を払っています。

熟成

タイプ：新樽率20%

期間：14～18ヶ月

樽材：フランスの老樹

乾燥：メゾンの完全管理下で3年乾かすことで、エレガントなワインに仕上がります。

ひとつひとつの樽をテイastingして、全工程の作業を決定しています。さらにテイasting結果は、科学的に分析した結果で補充します。メゾンの全てのワインがそうであるように、このワインもテロワールの個性とヴィンテージの特徴の表現を最も大事にしています。

ヴェロニク・ボス＝ドルーアンのテイastingコメント

「天啓と驚嘆のワイン！色調は素晴らしく美しいルビー色で、熟成するにつれ深くなります。フランポワーズや野生のサクランボの香りは、年を経ると森の下草やトリュフ、果物の砂糖煮へと変化していきます。高貴で血筋のよいタンニンで構成される荘厳な体躯と、ジョゼフ・ドルーアンらしい完成されたエレガンスとのバランスも群を抜いています。口の中で驚くほどアロマが持続する、感動的な味わいです。」



CÔTE
DE NUITS



Joseph Drouhin

Clos de Vougeot 1999
Grand Cru

サービス

温度：16～18 °C

飲み頃：10～40年