



# Joseph Drouhin

## Corton 2018 Grand Cru

ぶどう品種：  
ピノ・ノワール

畑  
位置：コルトンはコート・ド・ボーヌ地区で唯一の赤のグラン・クリュ。ボーヌ市の北に、オークの林を頂にかぶったコルトンの丘は聳え立っています。傾斜はやや大きく、南東を向いています。  
歴史&伝統：コルトンの名前は8世紀のオトン皇帝（オトン所有のCuris：ドメーヌ）に由来します。長い輸送にも耐えるワインとして、コルトンは瞬間に世界各国にその名を知られるようになりました。  
土壌：コルトンの土壌は粘土と小石で構成されますが、区画によってかなり異なります。このコルトンは水はけに優れ、ピノ・ノワールは数メートルの地中奥深くまでよく根が張ります。これがこのワインの秘密です。

栽培  
密度：10000本/ha テロワールの特徴を最大限に吸い上げます。  
剪定：ギュイヨ  
収量：39 hl/ha。意図的に収量を落とすことで、ぶどうは各テロワールの微妙なニュアンスを反映します。  
供給：契約農家からの収穫果とワイン。

醸造  
- 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

熟成  
タイプ：新樽率20%  
期間：14~18ヶ月  
樽材：フランスの老樹、とくにトロンセ  
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完します。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=ドルーアのテイastingコメント  
「濃い赤色のワイン。香りは強く、果物の砂糖煮からスパイスやムスクの香りへと熟成によって変化していきます。若いうちはかなり梁の張ったボディですが、硬すぎるということはありません。優れたコルトンは厚みがあり、タンニンと熟成に必要な酸味のバランスが取れています。余韻は非常に長く、最初に鼻で感じた果実のアロマが甦ります。」

サービス  
温度：16°C  
飲み頃：5~25年

