



Joseph Drouhin

ムルソー 2020 Premier Cru

ぶどう品種：
シャルドネ

畑
位置：ボーヌの町から南へ数キロにある、名高いコート・デ・ブラン地区。ポリュゾのパーセルは、集落の南西、アペラシオンとしてはムルソーの南部にあたり、抜群の日当りを誇ります。
歴史&伝統：「石の多い場所」が語源です。
土壌：岩盤の上に広がる粘土石灰質

栽培
密度度：10,000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：45hl/ha テロワールの微妙な違いを惹き出すために、収量を敢えて抑えています。
供給：契約農家からブドウと果汁の状態で購入しています。

醸造
素材を大切に、非常に長く時間をかけて圧搾し、デブルバージュの後は直接樽に移して醸造しています。

熟成
タイプ：樽（内新樽25%）
期間：12か月
樽材産地：フランスの森林の大木
樽材の乾燥：ジョゼフ・ドルーアン社では社内で樽材の乾燥を全て管理しています。ワインをエレガントに仕上げるためには、3年以上の乾燥が必要と私たちは考えています。
全工程を通じて、どのような作業をするのかは、主に樽をひとつひとつテイスティングして決めていきます。テイスティングの結果は、同時に科学的分析でも補完しています。全てのジョゼフ・ドルーアン社は、ワインテージの特徴とテロワールを忠実に表現することを、まず第一に優先してワインを造り上げています。

ヴェロニク・ボス＝ドルーアンのテイスティングコメント
「このムルソー・プルミエクリュ・ポリュゾは、美しい淡い黄色の色調で、複雑にアーモンドや穏やかなスパイスの香りを放ちます。
アタックは柑橘系のアロマが広がり、バニラと炒ったヘーゼルナッツの香りがこれに続きます。とてもふくよかな味わいが、非常に長く口に残ります。」

サービス
温度：13 飲みごろ：8～25年

